

**Муниципальное образование
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
городской округ город Пыть-Ях
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6**

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
педагогов службы
сопровождения

Руководитель Беляева С.В.
Протокол № 1
от «28 августа» 2023 года

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом

Председатель Янекова Я.В.
Протокол №1
от «29» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
МБОУ СОШ № 6

Директор Поштаренко О.Г.
Приказ № 647-о
от «30» августа 2023 года



**Рабочая программа
по учебному предмету «Профильный труд»
для обучающихся 5-9 классов**

к адаптированной основной общеобразовательной программе
образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными
нарушениями) (вариант 1)

Составитель: Гусейнова Ш.А., учитель

г. Пыть-Ях,
2023 г.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология)» («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 24.11.2022 г. № 1026.

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 «Труд (технология)» («Поварское дело») относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология)» («Поварское дело») в 5 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часа в год (6 часов в неделю); в 6 классе – 204 часов в год (6 часов в неделю) или 238 часов в год (7 часов в неделю); в 7 классе – 238 часов в год (7 часов в неделю) или 272 часа в год (8 часов в неделю); в 8 классе – 238 часов в год (7 часов в неделю) или 272 часа в год (8 часов в неделю); в 9 классе – 238 часов в год (7 часов в неделю) или 272 часа в год (8 часов в неделю).

1. Общая характеристика учебного предмета

Основная форма организации учебного процесса – урок, лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов. 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.

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи, предусмотренные федеральным компонентом государственного стандарта и программой основного общего образования:

Цель обучения – всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования культуры труда повара и получение обучающимися первоначальной профильной

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

Задачи обучения:

- овладение санитарно-гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых навыков и умений, 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.

Адаптивная программа содержит сведения по технологии работ. Она усилена дифференцированным подходом к обучению, коррекционно-развивающими занятиями, а также технологическими картами. Особенности детей с нарушениями интеллекта затрудняют в овладении обще трудовыми умениями, как ориентировка в деталях, планирование работы и самоконтроль.

Поэтому при обучении на уроках даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности, предлагаются образцы для подражания.

При обучении следует использовать специфические методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные оценивать выполненную работу на уроке. Необходимо правильно организовать предварительную ориентировку в задании и планирование с опорой на наглядное пособие, инструкционную или технологическую карту. Работа по развитию речи осуществляется при планировании работы, устном отчёте о выполненной работе.

4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обучение профильному труду носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся 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.

5. Планируемые образовательные результаты освоения предмета обучающимися

Личностные:

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение начальными умениями и навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

Предметные:

Минимальный уровень:

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

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

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- соблюдать правила 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.

Основные направления, методы и приёмы коррекционной и методической работы.

- -объяснительно - иллюстративный метод, метод при котором учитель объясняет, а дети воспринимают, осознают и фиксируют в памяти;
- - репродуктивный метод (воспроизведение и применение информации);
- - метод проблемного изложения (постановка проблемы и показ пути ее решения);
- - частично - поисковый метод (дети пытаются сами найти путь к решению проблемы);
- - исследовательский метод (учитель направляет, дети самостоятельно исследуют);
- - создание проблемной ситуации, исследование, поиск правильного ответа;
- - беседы.

Наиболее продуктивным и интересным считаем создание проблемной ситуации, исследование, поиск правильного ответа. Для развития познавательных интересов стараемся выполнять следующие условия:

- • избегать в стиле преподавания будничности, монотонности, серости, бедности информации, отрыва от личного опыта ребенка;
- • не допускать учебных перегрузок, переутомления и низкой плотности режима работы использовать содержание обучения как источник стимуляции познавательных интересов;
- • стимулировать познавательные интересы многообразием приемов занимательности (иллюстрацией, игрой, кроссвордами, задачами-шутками, занимательными упражнениями т.д.);
- • специально обучать приемам умственной деятельности и учебной работы, использовать проблемно-поисковые методы обучения.

Знания ученика будут прочными, если они приобретены не одной памятью, не заучены механически, а являются продуктом собственных размышлений и проб и закрепились в результате его собственной творческой деятельности над учебным материалом.

В своей работе применяем эффективные формы обучения школьников с интеллектуальными нарушениями: индивидуально – дифференцированный подход, проблемные ситуации, практические упражнения. Прививаем и поддерживаем интерес к предмету: используем занимательные задания, загадки и ребусы, наглядные средства обучения, таблицы-подсказки.

Виды и формы организации учебного процесса.

Формы работы: урок, фронтальная работа, работа в парах и группах, коллективная работа.

Методы обучения: словесные, наглядные, практические.

Технологии обучения: игровые, здоровьесберегающие; информационно-коммуникативные; проблемно-поисковые; лично-ориентированные; технологии разноуровневого и дифференцированного обучения; ИКТ.

Основные виды деятельности:

- анализ, обобщение, группировка, систематизация полученных знаний;
- работа, направленная на формирование умения выполнять практическое задания.

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-эталоном;

– соблюдает правила техники безопасности

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

– неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;

– незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» 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.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тематическое планирование в 5 классе 204 часа в год (6 часов в неделю)

№	Тема урока	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	Дата	Дом.
---	------------	------------------------	-----------------------------------	------	------

		Кол-во часов		Минимальный уровень	Достаточный уровень		задание
Значение пищи в жизни человека – 12 часов							
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника. Знакомство с кабинетом технологии «Поварское дело». Первичный инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии поварского дела, с опорой на учебник. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют направления поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности		
2	Инструменты и приспособления для кулинарных работ	1	Знакомство с инструментами и приспособлениями для выполнения кулинарных работ. Правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями при выполнении кулинарных работ	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой на учебник. Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления. Организовывают своё рабочее место. Называют правила безопасной работы с опорой на стенд «Техника безопасности»		
3	История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека	1	Знакомство с историей возникновения и развития кулинарии: когда зародилась, как произошла и почему кулинария — это искусство. Сведения о роли и значимости пищевого	Слушают об истории возникновения и развития кулинарии. Повторяют за учителем значение слова «кулинария». Определяют значение кулинарии для практической деятельности детей с помощью учителя	Знакомятся с историей появления и развития кулинарии. Называют значение слова «кулинария». Участвуют в групповой работе по поиску информации, в сети		

			фактора в сохранении и укреплении здоровья		Интернет, о роли пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья		
4	Разнообразие продуктов питания	1	Виды продуктов питания. Знакомство с основами питания. Формирование правил различия между питанием и едой. Повторение правил здорового питания	Читают и повторяют за учителем виды продуктов питания. Соотносят названия групп с изображениями продуктов. С помощью учителя находят различия между питанием и едой	Читают текст, выделяют виды продуктов питания. Называют основные группы продуктов питания и находят различия между понятиями: питание и еда		
5	Питательные вещества в продуктах питания	1	Знакомство с питательными веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и их назначением. Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков. Определение питательных продуктов питания	Проговаривают за учителем названия питательных веществ. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя	Называют виды питательных веществ. Различают продукты растительного и животного происхождения. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ в продуктах питания		
6	Значение питания для жизнедеятельности человека	1	Сведения о питании и его значении для жизнедеятельности человека. Знакомство с правилами рационального питания. Повторение основ правильного питания	Слушают учителя о значении питания для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем правила рационального питания. С помощью учителя заполняют пропуски слов в тексте	Знакомятся со значением питания для жизнедеятельности человека. Называют правила рационального питания и используют их в работе с текстом (вставляют пропущенные слова)		

7	Роль витаминов в укреплении здоровья	1	<p>Знакомство с видами витаминов и их значением для жизнедеятельности человека.</p> <p>Рассматривание таблицы «Классификация витаминов». Заполнение карточки по основным витаминам в питании человека</p>	<p>Называют виды витаминов. Рассматривают таблицу витаминов, читают названия и их значение для человека.</p> <p>С помощью учителя заполняют карточку по основным витаминам в питании человека</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают элементарные сведения о видах витаминов.</p> <p>Рассказывают о витаминах и их значении для жизнедеятельности человека, с опорой на таблицу</p>		
8	Основные принципы рационального питания	1	<p>Понятие основ рационального питания. Приобретение определённых знаний по правилам рационального питания.</p> <p>Выделение элементов рационального питания</p>	<p>Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о принципах рационального питания.</p> <p>Участвуют в беседе по выделению элементов рационального питания. Заполняют карточку с пропусками слов по правилам рационального питания, с помощью учителя</p>	<p>Участвуют в беседе о рациональном питании. Выделяют главное: основы рационального питания. Записывают в тетрадь с комментированием, правила рационального питания</p>		
9	Режим питания школьника	1	<p>Знакомство с режимом питания школьника. Определение значимости соблюдения режима питания.</p> <p>Составление плана питания школьника</p>	<p>Рассказывают о режиме питания школьника, с опорой на таблицу.</p> <p>Участвуют в групповой работе по поиску информации по определению значимости соблюдения режима питания.</p>	<p>Знакомятся с режимом питания школьника. Находят информацию (видеоматериал, карточки) о значимости соблюдения режима питания.</p> <p>Рассказывают о соблюдении режима питания в домашних условиях</p>		

				Рассказывают по картинкам о режиме питания			
10	Практическая работа «Составление режима дня для школьников»	1	<p>Рассматривание примерного режима дня школьника по часам. Составление собственного режима дня с опорой на образец.</p> <p>Формирование вывода:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; • режим дисциплинирует, помогает быть собранным 	<p>Знакомятся с таблицей примерного режима дня школьника по часам. С помощью учителя составляют памятку режима дня, с опорой на образец. Проговаривают за учителем вывод:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; <p>режим дисциплинирует, помогает быть собранным</p>	<p>Обсуждают примерный режим дня школьника по часам, с опорой на образец.</p> <p>Самостоятельно составляют памятку режима дня школьника по часам, с ориентировкой на образец.</p> <p>Делают вывод:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; <p>режим дисциплинирует, помогает быть собранным</p>		
11	Традиции русской кухни и русского гостеприимства	1	<p>Знакомство с историей русского гостеприимства: «В старые времена трапеза начиналась с того, что хозяин дома отрезал и подавал каждому приглашённому гостю ломоть хлеба с солью, что символизировало гостеприимство и хлебосольство этого дома». Называние традиционных блюд России.</p>	<p>Получают элементарные теоретические сведения о русском гостеприимстве. Знакомятся с историей русского гостеприимства: «В старые времена трапеза начиналась с того, что хозяин дома отрезал и подавал каждому приглашённому гостю ломоть хлеба с солью, что символизировало гостеприимство и хлебосольство этого дома».</p>	<p>Знакомятся с историей русского гостеприимства. Выделяют из увиденного традиционные русские блюда. Рассказывают о значении выражения «хлеб с солью». Различают традиционные русские блюда</p>		

			Использование основных продуктов в русской кухне	Различают русские национальные блюда (на доступном уровне, с помощью учителя)			
12	Контрольная работа «Значение пищи в жизни человека». Тест	1	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы		
Профессии. Их значение – 9 часов							
13	Профессия «Повар»	1	Знакомство с профессией «Повар». Актуальность данной профессии. Выделение основной цели вида деятельности повара	С помощью учителя находят в словаре значение слова «Повар». Участвуют в беседе о профессии «Повар». Называют по картинкам виды деятельности повара. Читают правила о личной гигиене повара. Определяют основную цель вида деятельности повара (с помощью учителя)	Находят в словаре значение слова «Повар». Участвуют в беседе о профессии «Повар». Называют по картинкам виды деятельности повара. Читают правила о личной гигиене повара. Определяют основную цель вида деятельности повара		
14	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности	1	Наблюдение за деятельностью шеф-повара и его помощников. Называние основных видов деятельности шеф-повара и помощников. Определение санитарно-гигиенических требований	Знакомятся с шеф-поваром и его помощниками (проговаривают имя, отчество). Слушают объяснение, рассматривают помещение и оборудование школьной столовой (с помощью педагога).	Знакомятся с шеф-поваром и его помощниками. Соблюдают правила обращения к сотрудникам столовой, при моделировании ситуаций. Слушают объяснение, рассматривают помещение и оборудование школьной		

			к процессу приготовления пищи	Знакомятся с оборудованием школьной столовой. Называют правила личной гигиены повара, с помощью учителя	столовой. Знакомятся с оборудованием школьной столовой, Называют правила личной гигиены повара		
15	Меню. Планирование меню на день	1	Повторение правил здорового питания. Знакомство с понятием «меню школьника». Составление меню на день	Проговаривают правила здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню», с помощью учителя. Знакомятся с планированием меню на день. Записывают примерное меню школьника в карточке, с помощью учителя	Рассказывают о правилах здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню». Знакомятся с планированием меню на день. Составляют и записывают меню на карточке «Меню»		
16	Технологическая карта блюда	1	Знакомство с понятием «Технологическая карта». Определение последовательности составления технологической карты блюда. Чтение образца технологической карты блюда	Получают элементарные сведения о значении понятия «Технологическая карта». Рассматривают демонстрационный материал по оформлению технологической карты блюда. Проговаривают последовательность составления технологической карты с помощью учителя	Знакомятся с понятием «Технологическая карта». Рассматривают демонстрационный материал по оформлению технологической карты блюда. Выделяют основные пункты, проговаривают. Читают образец технологической карты		
17	Униформа повара	1	История поварского костюма. Сведения о	Знакомятся с историей поварского костюма.	Знакомятся с историей поварского костюма.		

			специальной одежде повара: назначение, виды моделей, материал изготовления, головные уборы и цвет униформы повара. Рассмотрение образцов одежды повара	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о специальной одежде повара, об организации рабочего места. Рассматривают образец униформы повара. Проговаривают названия предметов комплекта униформы повара (с помощью учителя)	Рассматривают образец поварского комплекта. Дают описание униформе повара: модель, материал изготовления, головной убор и цвет униформы повара. Оформляют виды моделей в рабочую тетрадь		
18	Требования к одежде повара	1	Повторение видов одежды повара. Выделение основных санитарных требований к повару. Составление памятки «Как должен выглядеть повар»	Рассматривают комплект униформы повара и с помощью педагога называют предметы одежды. Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. С помощью учителя выделяют основные санитарные требования к повару. Участвуют в групповой работе по составлению памятки «Как должен выглядеть повар» (с помощью учителя)	Повторяют виды одежды повара. Читают текст, выделяют основные санитарные требования, предъявляемые к повару. Оформляют памятку «Как должен выглядеть повар»		
19	История поварского дела	1	Сведения об интересных исторических фактах, о профессии повара. Знакомство с названиями первых поваров на Руси.	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения об истории поварского дела.	Называют исторические факты о профессии повара. Знакомятся с названиями первых поваров на Руси. Читают текст, выделяют главное в успешной работе		

			Выделение главного в работе повара: трудолюбие, талант, чувство вкуса, фантазия	Знакомятся с названиями первых поваров на Руси. С помощью учителя называют главные качества в работе повара	повара: трудолюбие, талант, чувство вкуса, фантазия		
20	Видео экскурсия «Кухня древней Руси»	1	Просмотр видеоматериала об истории русской еды. Знакомство с питанием русских людей в старину. Называние основных продуктов питания для приготовления простых национальных блюд, связанных с бедностью населения на Руси	Получают элементарные сведения о древнерусской кухне. Рассказывают по картинкам о названиях блюд. Читают и записывают основные продукты питания для приготовления русских блюд	Узнают из видеоматериала о блюдах древней Руси. Находят значение слов - сбитень, ботвинья в словаре, записывают в тетрадь. Называют основные продукты питания для приготовления простых национальных блюд.		
21	Входная диагностика, с использованием теста «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 по показу учителя	Читают вопросы, находят правильный ответ		
Основы кулинарии – 11 часов							
22	Значение кулинарии в жизни человека	1	Повторение понятия «кулинария». Определение роли кулинарии в жизни человека. Выделение главного из видеоматериала о том, что правильное питание-это залог здоровья	Слушают объяснения педагога о значении кулинарии в жизни человека. С помощью учителя выделяют в тексте понятия: повышение уровня развития, воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма,	Повторяют понятие «кулинария». Принимают участие в групповой работе, по поиску информации в сети Интернет, о роли кулинарии в жизни человека. Читают текст, отвечают на вопросы о значении		

				взаимовыручки (с помощью учителя). Проговаривают за учителем советы правильного питания	кулинарии в жизни человека		
23	Технология приготовления пищи	1	Знакомство с понятием «Технология приготовления пищи». Основные способы приготовления пищи. Определение наиболее полезного способа приготовления пищи: варка на пару.	Находят в тексте определение понятия «Технология приготовления пищи». Рассматривают таблицу со способами приготовления пищи. С помощью учителя проговаривают слова: варка, тушение, жарение. Соотносят название способа с изображением, с помощью учителя	Знакомятся с понятием «Технология приготовления пищи». Решают проблемную ситуацию. Рассказывают об основных способах приготовления пищи: варка, тушение, жарение. Самостоятельно определяют способ приготовления по картинке		
24	Способы механической обработки продуктов	1	Знакомство с механическими способами обработки продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Формирование навыка обработки продуктов. Заполнение карточки «Виды обработки продуктов»	Получают элементарные сведения о способах механической обработки продуктов. Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь. Заполняют карточку «Виды обработки продуктов», с помощью учителя	Знакомятся с механическими способами обработки продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Наблюдают за показом способов обработки и определяют вид работы. Самостоятельно заполняют карточку с пропущенными словами		
25	Способы тепловой обработки продуктов	1	Знакомство с видами тепловой обработки продуктов.	Получают элементарные сведения о способах тепловой обработки	Знакомятся с видами тепловой обработки		

			Формирование навыка обработки продуктов. Наблюдение за способами обработки продуктов (мытьё, варка)	продуктов. Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь. Заполняют карточку «Виды обработки продуктов», с помощью учителя. Выполняют простые действия по обработке продуктов (мытьё)	продуктов: варка, тушение, запекание. Наблюдают за показом учителя способов тепловой обработки, описывают способ. Оформляют схему способов тепловой обработки		
26	Знакомство с кулинарными книгами	1	Знакомство с кулинарными книгами: знакомство с книгой, её разделами, условными обозначениями. Формирование навыков нахождения рецепта в кулинарной книге по определённому разделу	Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг. Участвуют в групповой работе по поиску информации по выбору рецепта	Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов		
27	Общее представление о рецептах	1	Значение слова «рецепт». Виды рецептов в кулинарных книгах: салаты, закуски и т.д. Работа с кулинарной книгой. Формирование навыков нахождения рецепта в кулинарной книге по определённому разделу	Записывают в словарь терминов значение слова «рецепт». Рассматривают в кулинарных книгах виды рецептов. Узнают по картинкам знакомые блюда. Делятся домашними рецептами, с помощью учителя	Повторяют значение слова «рецепт». Находят рецепт в кулинарной книге по указанию учителя. Читают, называют ингредиенты, количество, способ приготовления. Повторяют измерение продуктов в: граммах, штуках, столовых и чайных ложках.		

					Объясняют и показывают значение выражения «щепотка»		
28	Практическая работа «Оформление рецепта»	1	Повторение значения выражения «кулинарный рецепт». Применение кулинарного рецепта в питании человека. Оформление кулинарного рецепта в тетради, с соблюдением плана записи	Рассматривают образец рецепта. Проговаривают этапы кулинарного рецепта. Повторяют за учителем последовательность оформления. Ориентируются на образец и заполняют карточку записи рецепта, с помощью учителя	Участвуют в беседе о применении кулинарного рецепта в питании человека. Рассказывают о домашних рецептах. Оформляют кулинарный рецепт в тетради, с опорой на образец		
29	Практическая работа «Оформление рецепта»	1					
30	Классификация рецептов	1	Повторение значения выражения «кулинарный рецепт». Различение рецептов по описанию. Нахождение в кулинарной книге разных категорий рецептов: напитки, десерты и т.д. Различение рецептов по описанию. Нахождение в кулинарной книге разных категорий рецептов: первые блюда, вторые блюда, закуски и т.д.	Проговаривают значение выражения «кулинарный рецепт». С помощью учителя находят различие в рецептах. Рассматривают схему написания рецепта, называют последовательность написания	Рассказывают о применении кулинарных рецептов в жизнедеятельности человека. Различают рецепты по описанию, выполняют тренировочное упражнение по нахождению в кулинарной книге разных категорий рецептов: напитки, десерты и т.д. Повторяют схему написания рецептов		

31	Варианты написания рецептов	1	Знакомство со структурой рецепта: краткое вступление, время приготовления, количество порций, ингредиенты, пошаговый процесс приготовления. Применение знаний при написании рецепта	Знакомятся с вариантами написания рецептов. С помощью учителя определяют структуру рецепта, проговаривают и записывают в тетрадь	Знакомятся с вариантами написания рецептов. Выделяют общее и различие в рецептах. Рассказывают (с опорой на образец) о структуре рецепта: краткое вступление, время приготовления, количество порций, ингредиенты, пошаговый процесс приготовления		
32	Контрольная работа «Основы кулинарии». Тест	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		
Роль кухни в жизни человека – 24 часа							
33	Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь	1	Знакомство с оборудованием кухни. Повторение правил поведения в зоне кухни. Назначение кухонной посуды и инвентаря. Соблюдение правил при использовании инвентаря	Повторяют правила поведения на кухне. Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об оборудовании кухни. Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. Участвуют в беседе по соблюдению правил безопасности при	Знакомятся с оборудованием кухни. Называют и различают виды посуды. Классифицируют посуду по назначению и применению. Отвечают на вопрос «из чего делают кухонную посуду». Называют источники опасности на кухне. Рассказывают о соблюдении техники		

				выполнении кулинарных работ	безопасности при выполнении кулинарных работ		
34	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур	1	Сведения о месте и условиях приготовления пищи в старину и в наши дни. Соблюдение правил использования кухонного гарнитура на кухне. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Зрительно воспринимают кухню для приготовления пищи. Получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об организации рабочего места, в зоне кухни. С помощью учителя рассказывают о правилах использования кухонного гарнитура на кухне. Делятся своим жизненным опытом	Определяют место для приготовления пищи. Описывают предметы кухонного гарнитура. Рассказывают о видах кухонной мебели в зоне кухни. Классифицируют кухонные принадлежности и посуду. Называют бытовую технику и знают её назначение. Приводят примеры из своей жизнедеятельности		
35	Санитария и гигиена на кухне	1	Значение выражения «санитария на кухне». Знакомство с правилами санитарии и гигиены на кухне. Значение гигиены на кухне. Заполнение карточки «10 правил гигиены на кухне»	Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. Повторяют за учителем правила санитарии и гигиены на кухне. Участвуют в беседе о значении гигиены на кухне. С помощью учителя заполняют карточку «Правила гигиены»	Знают значение выражения «санитария на кухне». Слушают объяснение учителя и рассказывают о признаках пищевых отравлений. Обобщают правила санитарии и гигиены на кухне и оформляют карточку «10 правил гигиены на кухне»		

36	Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи	1	Повторение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи. Направление санитарно-гигиенических правил на сохранность здоровья человека. Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни	Называют по картинкам санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о подготовке инвентаря к приготовлению пищи. Читают вывод о сохранении здоровья через соблюдение гигиены	Называют санитарные правила при приготовлении пищи. Слушают учителя о значении выполнения санитарно-гигиенических правил на сохранность здоровья человека. Обобщают и называют правила гигиены, записывают в тетрадь		
37	Кухонная посуда	1	Знакомство с видами кухонной посуды: применение, особенности, материал. Классификация кухонной посуды (утвари). Назначение кухонной посуды	Рассматривают образцы кухонной посуды. Повторяют за учителем названия кухонной посуды. Различают с помощью виды посуды и её назначение. Соотносят название и изображение посуды	Знакомятся с кухонной посудой на Руси, проговаривают старые названия, узнают на картинке. Рассматривают образцы видов кухонной посуды в наши дни. Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт.		
38	Урок-игра «Кухонная посуда»	1	Формирование знаний о кухонной посуде, через игру. Повторение видов кухонной посуды. Санитарные требования к инвентарю и кухонной посуде.	Называют, какие бывают виды кухонной посуды. Рассматривают образцы посуды, рассказывают о её применении. Показывают, с помощью педагога, способы ухода за посудой	Повторяют виды кухонной посуды. Соотносят на картинке название посуды с изображением. Ориентируются в правилах по уходу за различными видами посуды.		

			Приёмы ухода за кухонной посудой. Соблюдение правил ухода в повседневной жизни		Выполняют действия по уходу за посудой. Рассуждают о подготовке инвентаря к приготовлению пищи		
39	Столовая посуда	1	Знакомство с видами столовой посуды: применение, особенности, материал. Назначение столовой посуды. Выбор столовой посуды и требования к ней	Рассматривают демонстрационный материал по теме «Столовая посуда». С помощью учителя рассказывают о назначении столовой посуды. С помощью учителя определяют в тексте требования качества к столовой посуде	Различают виды столовой посуды: тарелки, блюда, розетки, чашки и т.д. Описывают образцы столовой посуды по инструкции учителя. Рассказывают о назначении. Находят разницу между кухонной и столовой посудой.		
40	Столовые приборы	1	Знакомство с видами столовых приборов и их назначением. История появления столовых приборов на Руси. Виды основных столовых приборов. Использование столовых приборов по назначению. Правила пользования столовыми приборами	Выделяют главное из видеоматериала об истории появления столовых приборов на Руси. Называют виды столовых приборов. С помощью учителя выполняют сравнение «столовая посуда - столовые приборы». Читают правила пользования столовыми приборами	Рассказывают историю появления столовых приборов. Определяют виды столовых приборов. Находят в тексте требования к хранению столовых приборов в домашних условиях. Записывают правила пользования столовыми приборами		
41	Посуда для хранения продуктов	1	Знакомство с посудой для хранения продуктов.	Знакомятся с посудой для хранения продуктов. Соотносят названия посуды с продуктами.	Рассматривают посуду для хранения продуктов. Определяют их назначение. Разбирают		

			Разбор различных видов посуды для хранения продуктов. Применение полученных знаний в повседневной жизни	С помощью учителя рассказывают о хранении продуктов в домашних условиях	различные виды посуды для хранения продуктов. Приводят примеры с опорой на домашний опыт		
42	Вспомогательная посуда	1	Назначение вспомогательной посуды. Использование инвентаря при приготовлении пищи. Определение вспомогательной посуды по назначению. Соотнесение продуктов питания со вспомогательной посудой	Знакомятся с видами вспомогательной посуды. Повторяют за учителем названия посуды. Рассказывают по картинкам об использовании инвентаря при приготовлении пищи.	Узнают и называют вспомогательную посуду: наборы для специй, салфетки, ведёрки для льда. Понимают их значение и назначение. Самостоятельно соотносят на карточке названия с видами вспомогательной посуды		
43	Виды посуды по материалу изготовления	1	Рассматривание видов посуды по материалу изготовления: пластиковая, стеклянная, керамическая, металлическая. Заполнение карточки по материалу изготовления посуды	Знакомятся с видами посуды по материалу изготовления. Выполняют простые действия: зрительно осматривают, различают на ощупь, стук. С помощью учителя определяют материал изготовления. Заполняют карточку по материалу изготовления посуды	Рассматривают виды посуды. Называют материал изготовления. Участвуют в групповой работе по нахождению информации о назначении разных видов посуды. Узнают посуду по материалу изготовления. Заполняют карточку с опорой на образцы посуды		
44	Кухонный инвентарь	1	<i>Назначение кухонного инвентаря</i> для обработки и приготовления продуктов, хранения, транспортировки	Проговаривают название предметов кухонного инвентаря.	Ориентируются в тексте о назначении кухонного инвентаря для обработки		

			и выкладки готовых блюд. Технологические требования к качеству кухонного инвентаря	Рассказывают о назначении инвентаря. Показывают, с помощью педагога, способы ухода за посудой. С помощью учителя называют требования к качеству кухонного инвентаря. Находят на изображениях дефекты инвентаря	и приготовления продуктов, хранения, транспортировки и выкладки готовых блюд. Рассуждают о подготовке инвентаря к приготовлению пищи		
45	Маркировка разделочных досок	1	История происхождения разделочной доски. Виды разделочных досок по маркировке. Разделочные доски по материалу изготовления, форме и размеру. Цвета разделочных досок для порядка и безопасности	Знакомятся с историей происхождения разделочной доски. Различают маркировку разделочных досок: буквенные обозначения, цветное оформление. Соотносят цвет разделочной доски с изображением продукта, с помощью учителя	Повторяют правила санитарии и гигиены на кухне. Рассказывают об истории разделочных досок. Различают маркировку разделочных досок (буквенное обозначение, цветное назначение) и используют их по назначению. Определяют вид разделочной доски с предложенными продуктами		
46	Посудомоечная машина. Управление и функции посудомоечной машины	1	История возникновения посудомоечной машины. Знакомство с инструкцией пользования. Устройство посудомоечной машины.	Слушают объяснения учителя, зрительно воспринимают устройство посудомоечной машины. Знакомятся с управлением и функциями посудомоечной машины.	Смотрят презентацию «История изобретения». Рассматривают посудомоечную машину. Знакомятся с инструкцией для пользования посудомоечной машиной.		

			Наблюдение за управлением и функциями посудомоечной машины. Знакомство с назначением и правилами безопасности при пользовании посудомоечной машиной	Выполняют зарисовку посудомоечной машины и соотносят с названием устройства. Повторяют за учителем правила безопасности при пользовании посудомоечной машиной	Наблюдают за показом учителя об управлении и функциях машины. Выполняют задание в рабочей тетради «Подпишите названия устройства посудомоечной машины»		
47	Способы укладывания посуды. Этапы мойки. Выбор моющих средств	1	Знакомство со способами укладывания посуды. Соблюдение правил, которые прописаны в инструкции. Определение места посуды по своему назначению. Выбор моющих средств: моющее средство, ополаскиватель, регенерирующая соль	Повторяют за учителем этапы мойки. Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину. Рассказывают о полезных качествах посудомоечной машины. С помощью учителя ориентируются в выборе моющих средств	Знакомятся со способами укладывания посуды. Выполняют тренировочное упражнение по укладыванию разных видов посуды с опорой на инструкцию. Понимают назначение моющих средств: моющее средство, ополаскиватель, регенерирующая соль. Рассказывают о выборе моющих средств		
48	Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной	1	Правила техники безопасности при пользовании посудомоечной машиной. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Читают инструкцию при пользовании посудомоечной машиной. Проговаривают за педагогом правила ухода за посудомоечной машиной	Читают и выделяют в инструкции раздел по правилам техники безопасности при пользовании посудомоечной машиной		
49	Практическая работа «Загрузка посудомоечной машины посудой»	1	Повторение правил загрузки посудомоечной машины. Размещение посуды по своему назначению	Применяют по назначению инструкцию по выбору средств и этапов мойки с помощью учителя.	Повторяют правила загрузки посудомоечной машины. Самостоятельно выполняют загрузку		

				Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину. Проговаривают за педагогом правила ухода за посудомоечной машиной	машины с опорой на инструкцию		
50	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	Подготовка посудомоечной машины к мытью посуды. Подбор моющих средств. Наблюдение за мытьём посуды	Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину в соответствии с инструкцией учителя. Выполняют практические действия, совместно с педагогом, «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	Подготавливают посудомоечную машину для мытья посуды. Подбирают моющее средство. Самостоятельно укладывают посуду в соответствии их расположения. Выполняют выбор программы и функцию включения		
51	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	Назначение посудомоечной машины. Повторение правил безопасности при использовании посудомоечной машины. Составление алгоритма ухода за посудомоечной машиной	Рассказывают о назначении посудомоечной машины. Проговаривают правила безопасности при использовании посудомоечной машины. Называют правила ухода. Составляют в тетради алгоритм ухода за посудомоечной машиной, с помощью учителя	Повторяют правила безопасности при использовании посудомоечной машины. Самостоятельно составляют алгоритм действия ухода за посудомоечной машиной, записывают в тетрадь		
52	Требования к организации рабочего места	1	Описание рабочего места повара. Требования различных производственных цехов.	Описывают рабочее место повара с помощью учителя. Получают элементарные	Рассматривают рабочее место повара. Описывают удобное расположение предметов.		

			Расположение основных рабочих инструментов для удобства работы повара. Заполнение таблицы по видам посуды	сведения о производственных цехах. Обозначают на схеме расположение рабочих инструментов для удобства работы, с помощью учителя	Заполняют таблицу по видам посуды, с опорой на инструкцию учителя		
53	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Практическая работа: организация рабочего места	Выполняют организацию рабочего места по инструкции учителя	Повторяют требования к организации рабочего места повара: удобное размещение оборудования, посуды, инвентаря. Выполняют организацию рабочего места, с опорой на инструкцию		
54	Практическая работа «Уборка мусора с поверхности стола»	1	Повторение последовательности уборки мусора с поверхности стола. Требования к качеству выполненной работы. Анализ объекта труда	Повторяют последовательность уборки мусора с поверхности стола. Называют требования к качеству выполненной работы с помощью учителя	Читают правила последовательной работы по уборке мусора с поверхности стола. Применяют данные правила при выполнении работы. Анализируют объект труда		
55	Практическая работа «Уборка предметов с поверхности стола. Уборка кухни»	1	Повторение последовательности уборки предметов с поверхности стола. Основные этапы и средства уборки кухни. Требования к качеству выполненной работы.	Называют по схеме основные этапы уборки кухни. С помощью учителя подбирают средства для уборки. Повторяют правила безопасности при пользовании моющими	Читают правила последовательной работы по уборке предметов с поверхности стола. Применяют данные правила при выполнении работы. Соблюдают этапы и средства уборки кухни.		

			Обсуждение и анализ выполненной работы	средствами. Анализируют объект труда по инструкции учителя	Анализируют объект труда		
56	Контрольная работа «Роль кухни в жизни человека». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, по определению правильного ответа на предлагаемы вопросы		
Столовая посуда: тарелка, чашка – 9 часов							
57	Тарелка. Назначение. Уход за тарелками	1	История появления первых тарелок. Знакомство с образцами столовой посуды. Назначение, виды столовой посуды по форме, материалу, размеру и глубине	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории появления первых тарелок. Называют виды тарелок и их использование. Повторяют за учителем правила ухода за тарелками	Узнают об истории появления первых тарелок. Знакомятся с видами тарелок и их назначением, в зависимости от размера и глубины тарелки. Рассматривают образцы тарелок, соотносят с использованием в домашних условиях		
58	Виды столовых тарелок	1	Виды столовых тарелок по материалу изготовления. Знакомство с размерами столовых тарелок. Определение тарелок по их назначению. Соотнесение правильности названия и изображения столовых тарелок	Называют виды тарелок и их использование. С помощью учителя сравнивают тарелки по размеру и глубине. Соотносят название тарелки с изображением	Рассматривают виды столовых тарелок. Определяют материал изготовления: керамика, стекло, металл, пластмасса, дерево. Рассказывают об использовании видов тарелок в быту		
59	Виды чашек	1	Знакомство с видами чашек: бульонные, чайные, кофейные. Основные отличия кружки от чашки. Определение чашек по их	Знакомятся с видами чашек. Рассматривают образцы чашек и определяют их название и назначение.	Знакомятся с видами чашек: бульонные, чайные, кофейные. Находят и называют отличия кружки от чашки.		

			назначению. Соотнесение правильности названия и изображения чашки	С помощью учителя находят отличия кружки от чашки. Соотносят правильность названия и изображения чашки	Рассказывают об использовании чашек по назначению		
60	Последовательность мытья посуды	1	Знакомство с последовательностью мытья посуды. Выбор моющего средства для мытья посуды. Требования к качеству чистой посуды	Знакомятся с последовательностью мытья посуды. Называют виды моющих средств, для мытья посуды. Повторяют правила безопасности при использовании моющих средств. Рассказывают о своём опыте мытья посуды	Знакомятся с видеоматериалом о последовательности мытья посуды. Определяют последовательность мытья. Знакомятся с видами моющих средств и читают инструкцию к их безопасному использованию. Называют требования к качеству чистой посуды: блеск, отсутствие разводов, чистая поверхность		
61	Последовательность мытья посуды. Выбор моющих средств	1	Изучение инструкции при использовании моющих средств. Выбор моющего средства для мытья посуды. Требования к качеству чистой посуды. Заполнение карточки «Правила безопасной работы»	С помощью учителя подбирают моющие средства для мытья посуды. Повторяют правила безопасности при использовании моющих средств. Составляют алгоритм действий. С помощью учителя называют требования к качеству чистой посуды	Рассказывают о последовательности мытья посуды, с опорой на схему. Рассматривают предлагаемые образцы моющих средств. Выбирают средство, с учётом опыта в быту, рассказывают о качестве данного средства. Самостоятельно заполняют карточку «Правила безопасной работы»		

62	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды»	1	Выполнение практической работы по мытью столовой посуды. Выполнение правил последовательности мытья посуды.	Повторяют алгоритм действий при мытье посуды. Выполняют простые практические действия по этапной инструкции педагога	Выполняют практическую работу по мытью столовой посуды. Различают чистую и грязную посуду. Соблюдают правила при мытье посуды. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Анализируют объект труда		
63	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды»	1	Использование полученных знаний в повседневной жизни				
64	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	Повторение правил безопасности при мытье посуды. Использование предметов ухода (губка, салфетка, перчатки). Определение мест сушки посуды.	Повторяют правила безопасности при мытье посуды. Называют предметы ухода за посудой. Называют по картинкам места сушки и расстановки посуды. С помощью учителя рассказывают об уходе за оборудованием кухни после мытья посуды	Повторяют правила безопасности при мытье посуды. Определяют средства защиты для рук. Используют предметы ухода (губка, салфетка, перчатки) по назначению. Определяют места для сушки посуды. Рассказывают о значении правильной расстановки посуды. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Анализируют объект труда		
65	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	Расстановка предметов посуды. Уход за оборудованием кухни после мытья посуды				
Столовые приборы: ложки, вилки, ножи – 13 часов							
66	Назначение столовых приборов	1	История возникновения столовых приборов.	Знакомятся с видеоматериалом об	Знакомятся с видеоматериалом об		

			Значение выражения «Столовые приборы». Различение столовых приборов по назначению	истории возникновения столовых приборов. Записывают значение выражения «столовые приборы». С помощью учителя различают столовые приборы	истории возникновения столовых приборов. Объясняют значение выражения «столовые приборы»		
67	Виды столовых приборов	1	Знакомство с видами столовых приборов: десертные, закусочные, рыбные, фруктовые. Использование столовых приборов по их назначению	Знакомятся с видами столовых приборов. Рассматривают образцы, сравнивают и называют их назначение с помощью учителя. Соотносят название столовых приборов с их изображением	Рассматривают образцы столовых приборов, называют виды: закусочный, рыбный, десертный, фруктовый, с опорой на наглядность. Выполняют тренировочное упражнение по показу использования столовых приборов		
68	Различие столовых приборов	1	Различие столовых приборов. Столовые приборы и порядок их сервировки. Соотнесение правильности названия и изображения	Повторяют виды столовых приборов. С помощью учителя сравнивают столовые приборы. Выполняют зарисовку расположения приборов на столе	Рассматривают образцы столовых приборов, называют виды: закусочный, рыбный, десертный, фруктовый, с опорой на наглядность. Находят различия в столовых приборах. Определяют порядок их сервировки, с опорой на наглядность		
69	Правила использования столовых приборов	1	Знакомство с правилами использования столовых приборов. Использование	Знакомятся с правилами использования столовых приборов. Выполняют	Знакомятся с правилами использования столовых приборов. Выполняют		

			полученных знаний в повседневной жизни	простые действия по использованию столовых приборов, с помощью учителя	тренировочное упражнение по использованию столовых приборов. Выполняют зарисовку «Сервируем правильно»		
70	Правила ухода за столовыми приборами	1	Повторение правил ухода за столовыми приборами. Рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами	Называют правила ухода за столовыми приборами. Читают рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами. Рассказывают об уходе за столовыми приборами в домашних условиях	Повторяют правила ухода за столовыми приборами. Читают рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами. Отвечают на вопросы об уходе за столовыми приборами		
71	Правила хранения столовых приборов	1	Рекомендации по хранению столовых приборов. Определение мест хранения в зависимости от группы назначения	Знакомятся с рекомендациями по хранению столовых приборов в домашних условиях. С помощью учителя определяют места хранения. Заполняют карточку с пропусками мест хранения столовых приборов	Знакомятся с рекомендациями по хранению столовых приборов. Соотносят правила хранения с хранением столовых приборов в домашних условиях. Записывают рекомендации в рабочую тетрадь		
72	Основы этикета: как пользоваться столовыми приборами	1	Знакомство с основами этикета: как пользоваться столовыми приборами. Формирование навыков правильного пользования столовыми приборами. Зарисовка расположения столовых приборов.	Знакомятся с основами этикета. Выделяют из видеоматериала информацию о правилах пользования столовыми приборами.	Знакомятся с основами этикета: как пользоваться столовыми приборами. Выполняют зарисовку в тетради «Сервируем правильно», подписывают назначение столовых приборов		

			Использование полученных знаний в повседневной жизни	Выполняют зарисовку расположения столовых приборов. Выполняют простые действия по использованию столовых приборов, с помощью учителя			
73	Порезы. Виды порезов	1	Определение слова «порез». Виды порезов. Причины возникновения порезов. Соблюдение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	Знакомятся с видами порезов и причинами их появления. Читают правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами. Выполняют простые действия по оказанию первой медицинской помощи при порезах, с помощью учителя	Рассказывают о видах порезов и причинах их появления. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Оказывают первую медицинскую помощь при порезах с использованием медицинской аптечки		
74	Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	1	Повторение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	Называют виды режущих инструментов. Повторяют правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	Называют виды режущих приборов и инструментов. Определяют правила безопасности с разными видами инструментов		
75	Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»	1	Повторение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами. Работа с предметно-технологической картой «Нарезка хлеба». Закрепление навыка пользования ножом при нарезке хлеба.	Выполняют практические действия по показу учителя, соблюдая поэтапную инструкцию нарезки хлеба. Называют требования к качеству выполненной работы с помощью учителя	Работают с предметно-технологической картой. Закрепляют навыки пользования ножом при нарезке хлеба. Самостоятельно подбирают инвентарь: нож, разделочная доска, хлебница.		

			Требования к качеству выполненной работы		Определяют вид нарезки хлеба. Проговаривают последовательность выполнения нарезки хлеба с опорой на предметно-технологическую карту. Разбирают объект труда		
76	Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»	1					
77	Практическая работа «Первая помощь при порезах»	1	Порядок оказания первой помощи при порезах. Использование медицинской аптечки для оказания первой помощи при порезах	Называют виды порезов и причины их появления. С помощью учителя используют медицинскую аптечку по назначению. Выполняют простые действия по оказанию первой медицинской помощи при порезах с помощью учителя	Рассматривают медицинскую аптечку. Подбирают средства для оказания первой помощи при порезах. Повторяют алгоритм обработки пореза. Выполняют практическую работу на «кукле». Разбирают объект труда		
78	Контрольная работа «Столовые приборы». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Продукты. Их свойства – 27 часов							
79	Классификация продуктов питания	1	Знакомство с классификацией продуктов. Виды продуктов питания по группам Таблица классификации продуктов питания	Рассматривают наглядность и видеоматериал о классификации продуктов питания.	Смотрят видеоматериал «Классификация продуктов». Выделяют группы продуктов питания.		

				Выделяют в таблице группы продуктов питания с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по заполнению схемы классификации продуктов питания	Приводят примеры к каждой группе. Выполняют работу в группах по заполнению схемы классификации продуктов питания		
80	Классификация продуктов питания	1	Повторение групп продуктов питания. Выделение в группах природных (натуральных) и производимых промышленностью (промышленных) продуктов.	Повторяют группы продуктов питания. Слушают объяснение учителя о природных и промышленных продуктах питания. Соотносят название групп продуктов питания с их изображением.	Рассказывают о группах продуктов питания. Знакомятся с природными и промышленными продуктами питания. Рассматривают образцы продуктов питания и соотносят их: натуральные или промышленные.		
81	Натуральные продукты	1	Понятие «натуральные продукты»: фрукты, овощи, птица. Рассматривание образцов продуктов питания. Значение овощей для организма человека	Знакомятся с понятием «натуральные продукты». Рассматривают продукты питания и определяют натуральные продукты. Слушают учителя о значении овощей для здоровья человека	Знакомятся с понятием «натуральные продукты». Записывают значение в рабочую тетрадь. Приводят примеры с опорой на наглядность. Рассказывают о значении овощей для организма человека		
82	Промышленные продукты	1	Понятие «промышленные продукты». Назначение промышленных продуктов питания. Соотнесение правильности названия и изображения продуктов питания	Знакомятся с понятием «промышленные продукты». Рассматривают образцы промышленных продуктов и рассказывают о их назначении с помощью учителя. Соотносят правильность названия	Знакомятся с понятием «промышленные продукты». Записывают значение в рабочую тетрадь. Приводят примеры с опорой на наглядность. Рассказывают о		

				промышленных продуктов с их изображением	назначении промышленных продуктов питания		
83	Теоретические сведения. Полезные свойства яиц	1	Виды яиц: строение, размер, цвет яиц. Полезные свойства. Зарисовка строения яйца в рабочую тетрадь	Узнают информацию из видеоматериала о видах яиц. Называют полезные свойства яиц. Выполняют зарисовку строения яиц	Выделяют главное из видеоматериала о видах яиц. Слушают объяснение учителя о полезных свойствах куриных яиц. Классифицируют куриные яйца и яичные продукты. Выполняют зарисовку строения яйца в тетрадь, подписывают строение		
84	Значение яиц в питании человека	1	Использование яиц разных птиц в питании: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Питательная ценность куриных яиц. Соотнесение правильности названия и изображения яиц	Знакомятся с использованием яиц разных птиц в питании человека. Слушают объяснение учителя о питательной ценности куриных яиц. Соотносят правильность названия яиц с их изображением	Смотрят презентацию об использовании яиц разных птиц в питании человека: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Знакомятся с интересными фактами. Читают текст и выделяют питательную ценность яиц. Записывают в тетрадь виды яиц		
85	Хлеб – это основной продукт питания человека	1	История возникновения хлеба. Содержание питательных веществ. Различие хлеба по составу, размеру, форме и вкусовым качествам.	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории возникновения и полезных свойствах хлеба.	Знакомятся с историей возникновения хлеба. Повторяют выражение «хлеб издревле служит основой питания русского народа».		

			Соотнесение правильности названия и изображения видов хлеба	Выполняют цветную зарисовку по содержанию в хлебе питательных веществ. Различают виды хлеба с помощью учителя	Дают объяснение. Знакомятся с видами хлеба. Выполняют цветную зарисовку «хлеба», называют содержание питательных веществ.		
86	Сорта хлеба	1	Получение хлеба из пшеничной и ржаной муки. Определение полезных качеств в разных видах хлеба. видов хлеба по полезным свойствам, форме, размеру и вкусовым свойствам	Повторяют виды хлеба. С помощью учителя определяют полезные качества в разных видах хлеба. Рассматривают образцы хлеба и сравнивают по полезным свойствам с помощью учителя	Рассматривают виды хлеба из пшеничной и ржаной муки. Находят информацию в сети Интернет о полезных качествах хлеба. Сравнивают виды хлеба по полезным свойствам, форме, размеру и вкусовым свойствам (на вкус)		
87	Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека	1	История появления чая в России. Рассматривание видов чая: виды, сорта, свойства, цвета. Знакомство с ценностью чая для здоровья человека. Содержание питательных веществ	Знакомятся с историей появления чая в России. Проговаривают значение слова «напитки» совместно с педагогом. Слушают рассказ о полезных свойствах напитков. Участвуют в беседе о роли чая в питании человека	Знакомятся с историей появления чая в России. Рассматривают коллекцию видов чая и называют: вид, сорт, цвет. Приводят примеры использования чая в домашних условиях. Слушают учителя о ценности чая для здоровья человека		
88	Фруктовые и травяные чаи	1	Содержание витаминов и очищающих организм веществ. Технология получения фруктового чая.	Знакомятся с содержанием витаминов во фруктовых и травяных чаях. Читают о технологии получения фруктового чая.	Повторяют виды чая. Рассказывают о питательной ценности. Читают текст и выделяют содержание витаминов и		

			Заполнение карточки по значению групп продуктов питания. Соотнесение правильности названия и изображения видов чая	Определяют виды фруктов для приготовления фруктового чая. Заполняют карточку по значению групп продуктов питания с помощью учителя	очищающих организм веществ. Заполняют карточку по значению групп продуктов питания		
89	Полезные свойства чая	1	Рассматривание видов чая: виды, сорта, свойства, цвета. Польза и вред - полезные свойства, влияние на организм человека	Рассматривают образцы видов чая. С помощью учителя выполняют анализ видов чая: сорт, свойства, цвет. Участвуют в групповой работе по нахождению информации о полезных свойствах чая	Рассматривают образцы чая. Выделяют из увиденного сорта чая их вкусовые достоинства. Рассказывают о своих предпочтениях. Подбирают признаки: польза-вред. Читают текст о влиянии чая на организм человека		
90	Формы чая	1	Повторение полезных свойств. Знакомство с разными формами чая: пакеты, гранулы, прессовка, россыпь. Сравнение форм чая. Соотнесение правильности названия и изображения форм чая	Повторяют полезные свойства чая. Рассматривают формы чая. С помощью учителя проговаривают название форм чая. Соотносят правильность названия и изображения форм чая	Повторяют полезные свойства чая. Знакомятся с видеоматериалом о разных формах чая: пакеты, гранулы, прессовка, россыпь. Сравнивают образцы чая: гранулы и россыпь. Находят различие		
91	Практическая работа «Определение видов чая по цвету, запаху, сорту»	1	Рассматривание образцов чая. Разбор образцов чая. Выполнение практической работы с использованием полученных знаний	Повторяют виды чая. Читают о полезных свойствах чая. Выполняют практические действия по определению напитков по цвету и вкусу. Заполняют таблицу по	Повторяют виды чая, их полезные свойства. Рассматривают образцы и определяют по виду, цвету, запаху, сорту. Заполняют таблицу с полученными данными, с		
92	Практическая работа «Практическая работа	1					

	«Определение видов чая по цвету, запаху, сорту»			определению видов чая по цвету, запаху, сорту	опорой на инструкцию учителя		
93	Электрический чайник. Термопот. Правила эксплуатации электрического чайника и термопота	1	Знакомство с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы. Инструкция «Правила эксплуатации электрического чайника»	Знакомятся с бытовыми приборами: электрический чайник и термопот. Находят в инструкции информацию об устройстве и использовании электрического чайника и термопота с помощью учителя. Читают правила эксплуатации	Знакомятся с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы. Читают инструкцию «Правила эксплуатации электрического чайника». Выделяют основные разделы инструкции		
94	Соблюдение правил безопасности. Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике и термопоте»	1	Повторение правил эксплуатации электрического чайника. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	Повторяют правила безопасности. Рассказывают о своём опыте использования электрического чайника в домашних условиях. Выполняют практические действия, под наблюдением педагога, по нагреванию воды	Повторяют правила эксплуатации электрического чайника. Выполняют практическую работу по нагреванию воды в электрическом чайнике, с опорой на технологическую карту		
95	Технология заваривания чая	1	Повторение видов чая: виды, сорта, цвет, полезные свойства, с опорой на наглядность. Рекомендации по пропорциям, температуре и времени заваривания чая	Знакомятся с технологией заваривания чая. Проговаривают за учителем рекомендации по пропорциям, температуре и времени заваривания чая	Работают с предметно-технологической картой. Читают о технологии заваривания чая. Определяют пропорции, температуру и время заваривания чая.		

					Выполняют практические действия по завариванию чая. Оценивают качество горячего напитка		
96	Технология заваривания чая	1	Знакомство с технологией заваривания чая. Формирование вывода: на каждый сорт чая — свои правила заваривания. Основные способы заваривания чая — настаивание и пролив. Составление алгоритма действий по завариванию чая	Слушают о правилах заваривания чая. Выполняют практические действия по этапной инструкции педагога «Заваривание чая». Составление технологической карты по завариванию чая с помощью учителя	Работают с предметно-технологической картой. Выделяют основное правило: на каждый сорт чая — свои правила заваривания. Знакомятся с показом учителя: настаивание и пролив. Описывают данные способы с опорой на наглядность		
97	Правила подачи	1	Определение видов посуды для заваривания чая. Способы подачи чая: особенности чайного этикета, требования к напитку, правильная температура	Знакомятся с видеоматериалом о правилах подачи чая. С помощью учителя выделяют и проговаривают особенности чайного этикета	Рассматривают виды посуды для заваривания чая. Приводят примеры заваривания в домашних условиях. Знакомятся со способами подачи чая. Наблюдают за показом учителя чайного этикета. Обобщают правила подачи, записывают в тетрадь		
98	Практическая работа «Заваривание чая»	1	Повторение правил безопасности при пользовании электрическим	Соблюдают технологию заваривания чая при	Повторяют правила безопасности при		

			чайником. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	выполнении практических действий. Оценивают качество работы с помощью учителя	пользовании электрическим чайником. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту. Оценивают качество горячего напитка		
99	Практическая работа «Сервировка чайного стола»	1	Значение слов: сервировка, десерт, розетка. Определение предметов сервировки. Сервировка чайного стола и этикет современного чаепития. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	Знакомятся со значением слов: сервировка, десерт, розетка. С помощью учителя определяют предметы сервировки. Выполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя	Находят значение слов в словаре: сервировка, десерт, розетка. Записывают в тетрадь. Самостоятельно определяют предметы сервировки. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Разбирают объект труда		
100	Хранение и подготовка к использованию овощей	1	Раздельное хранение овощей и фруктов. Подготовка овощей к хранению. Правила соблюдения санитарии и гигиены	Знакомятся с раздельным хранением овощей и фруктов. Через объяснение учителя и показ узнают о подготовке овощей к хранению. Читают правила соблюдения санитарии и гигиены	Читают текст о хранении овощей. Выделяют информацию о раздельном хранении овощей и фруктов. Знакомятся с подготовкой овощей к длительному хранению, на примере показа учителя (морковь, свёкла). Называют правила соблюдения санитарии и гигиены		

101	Хранение и подготовка к использованию овощей	1	Знакомство со способами длительного хранения овощей и фруктов: маринование, квашение, соление, консервирование, замораживание и сушка	Знакомятся со способами хранения овощей. Рассказывают о длительном хранении овощей в домашних условиях. Соотносят название способов хранения с изображением продуктов с помощью учителя	Знакомятся со способами длительного хранения овощей. Рассматривают наглядность, определяют вид хранения. Рассказывают о длительном хранении овощей в домашних условиях. Записывают в тетрадь способы длительного хранения		
102	Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий	1	Повторение полезных свойств. Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Способы хранения хлеба в домашних условиях: хлебница, ткань, полиэтиленовый пакет, бумажный пакет, морозильная камера, холодильник	Участвуют в групповой работе поиска информации о правилах хранения хлеба (на доступном уровне, с помощью педагога). Рассказывают о применении хлебницы и других способах в домашних условиях с опорой на инструкцию учителя	Участвуют в групповой работе по поиску информации о правилах хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Рассматривают предметы для хранения: хлебница, ткань, полиэтиленовый пакет, бумажный пакет, морозильная камера, холодильник. Описывают предметы для хранения хлеба		
103	Контрольная работа «Классификация продуктов питания». Тест	1	Выполнение теста «Классификация продуктов питания». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовые задания. Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		

104	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение заданий текущей аттестации: - выбор правильного ответа	Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют простые действия по завариванию чая. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с горячей жидкостью		
105	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	теоретической части теста; - выполнение практической работы «Заваривание чая»				
Классификация овощей – 21 час							
106	Полезные вещества в овощах	1	Виды овощей. Влияние питательных веществ на здоровье человека. Определение питательных веществ в овощах. Зарисовка содержания веществ в овощах	Знакомятся с видами овощей, с опорой на наглядность. Выделяют в тексте о влиянии питательных веществ на здоровье человека, с помощью учителя. Выполняют цветную зарисовку о содержании питательных веществ в овощах	Рассуждают о влиянии овощей на здоровье человека. Выполняют цветную зарисовку питательных веществ на рисунках. Называют содержание веществ в овощах. Оформляют рисунки в рабочую тетрадь		
107	Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах	1	Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах. Определение полезных овощей. Выполнение зарисовки по содержанию витаминов и минеральных веществ в рабочей тетради «Разговор о правильном питании».	Слушают о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах. Выполняют зарисовку по содержанию витаминов и минеральных веществ в рабочей тетради «Разговор о правильном питании». С помощью учителя заполняют таблицу по	Знакомятся с видеоматериалом о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах. Рассказывают о роли витаминов для здоровья человека. Рассказывают по зарисовке в рабочей тетради «Разговор о правильном питании», о содержании		

			Заполнение таблицы по содержанию минеральных веществ и витаминов	содержанию минеральных веществ и витаминов	витаминов и минеральных веществ в овощах. Заполняют таблицу по содержанию минеральных веществ и витаминов с опорой на наглядность		
108	Использование в пищу разных частей растений	1	Определение и называние частей растений, пригодных для пищи. Рассматривание образцов овощей, определение съедобной части. Использование разных частей растений в пищу. Соотнесение частей растений с названиями овощей	Рассматривают образцы растений пригодных в пищу. Определяют с помощью учителя части растений в пищу. Соотносят части растений с названиями овощей	Рассматривают образцы растений. Слушают рассказ учителя о частях растений, пригодных в пищу. Наблюдают за демонстрацией растений: луковица репчатого лука, боб чечевицы, тыква, корнеплод свеклы, клубень картофеля. Называют части растений, пригодных для пищи		
109	Группы овощей	1	Повторение видов овощей. Деление овощей на группы. Называние основных групп овощей: луковичные, пасленовые, тыквенные, корнеплоды, клубнеплоды, капуста, листовые, бобовые, пряности	Повторяют виды овощей. Располагают овощи по группам с помощью учителя. Проговаривают названия основных групп. Заполняют карточку по группам овощей, с помощью учителя	Называют виды овощей. Рассматривают корзину с овощами, называют. Распределяют овощи на основные группы. Заполняют карточку «Группы овощей», с опорой на наглядность		
110	Группы овощей	1	Называние основных групп овощей. Распределение овощей по группам. Соотнесение названий групп овощей с изображениями овощей	Рассматривают образцы овощей. Распределяют овощи по группам.	Называют основные группы овощей. Подбирают названия к каждой группе.		

				Заполняют таблицу по группам овощей с помощью учителя	Рассказывают об использовании овощей в домашних условиях		
111	Правила обработки овощей	1	Значение слов: сортировка и калибровка. Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Последовательность первичной обработки овощей	Получают представление о значении слов: сортировка, калибровка. Записывают значение слов в словарь терминов. Наблюдают за показом учителя первичной обработки овощей. Проговаривают правила обработки овощей	Работают со словарём и находят значение слов «сортировка и калибровка». Записывают в тетрадь. Знакомятся с видеоматериалом о первичной обработке овощей. Объясняют действия по сортировке и калибровке		
112	Правила обработки овощей	1	Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Использование оборудования при обработке овощей. Определение дефектов в овощах. Соблюдение инструкции по обработке овощей.	Называют по картинкам виды обработки овощей. Рассматривают оборудование для первичной обработки овощей, выполняют простые действия по инструкции учителя (на доступном уровне, с помощью педагога)	Повторяют виды первичной обработки овощей. Называют дефекты в овощах: потертости, помятости, царапины, гниль. Рассматривают инвентарь для обработки овощей. Подбирают инструменты для удаления дефектов в овощах		
113	Инструменты для обработки овощей	1	Знакомство с ручной обработкой овощей. Использование специальных инструментов и приспособлений: кухонный	Знакомятся с ручной обработкой овощей. Наблюдают за показом приёмов учителем и проговаривают названия используемых	Знакомятся с ручной обработкой овощей. Рассматривают специальные инструменты и приспособления: кухонный		

			и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрка, дуршлаг. Правила безопасности при работе с инструментами	инструментов и приспособлений. Подписывают в тетради изображения предметов. Повторяют за учителем правила безопасности при работе с ножом	и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрка, дуршлаг. Рассказывают о правилах безопасности при работе с инструментами		
114	Последовательность обработки овощей	1	Санитарные правила обработки овощей. Знакомство с первичной обработкой овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Основные стадии механической обработки. Составление схемы последовательности обработки овощей	Знакомятся с санитарными правилами обработки овощей. Называют по картинкам способы обработки овощей. Составляют схему механической обработки, проговаривают с помощью учителя	Дают определение понятию « <i>сортировка</i> ». Называют санитарные правила обработки овощей. Выполняют первичную обработку овощей по инструкции учителя. Заполняют схему первичной обработки овощей, с опорой на наглядность		
115	Формы нарезки овощей	1	Знакомство с формами нарезки овощей: простая и сложная. Работа с таблицей «Простые формы нарезки овощей». Называние форм нарезки: кубики, дольки, ломтики, соломка, брусочки, кружочки. Наблюдение за тренировочным	Знакомятся с видеоматериалом «Простые формы нарезки овощей». Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании простых форм нарезки в кулинарии. Проговаривают названия форм нарезки. Наблюдают за действиями учителя, по показу простой нарезки овощей.	Знакомятся с видеоматериалом «Простые формы нарезки овощей». Называют простые формы: кубики, дольки, ломтики, соломка, брусочки, кружочки. Различают на образцах формы нарезки. Участвуют в групповой работе по поиску информации об		

			упражнением учителя, по простой нарезке овощей. Соотнесение названий с формами нарезки	Соотносят названия с формами нарезки	использовании простых форм. Выполняют тренировочные действия по нарезке овощей		
116	Формы нарезки овощей	1	Повторение видов нарезки овощей. Работа с таблицей «Сложные формы нарезки овощей»- бочоночки, шарики, стружка, спираль. Соотнесение названий с формами нарезки. Использование разных форм для приготовления горячих и холодных блюд	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов «Сложные формы нарезки овощей». Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании сложных форм. Проговаривают названия форм нарезки. Соотносят названия с формами нарезки, с помощью учителя	Знакомятся с видеоматериалом «Сложные формы нарезки овощей». Называют сложные формы: бочоночки, шарики, стружка, спираль. Рассказывают о получении сложных форм с помощью специальных ножей. Соотносят названия с формами нарезки		
117	Правила обработки и хранения овощей	1	Повторение способов нарезки овощей. Правила обработки, хранения и приготовления овощей. Рекомендации по хранению овощей в домашних условиях	Знакомятся с видеоматериалом о способах нарезки овощей. Читают рекомендации по хранению овощей в домашних условиях. Записывают правила в тетрадь с помощью учителя	Называют способы нарезки овощей. Повторяют способы хранения. Читают рекомендации по хранению овощей в домашних условиях. Записывают правила в тетрадь		
118	Технология приготовления овощей	1	Использование инструментов для приготовления блюд из овощей. Называние основных способов приготовления	Слушают объяснение учителя о способах приготовления овощей. Проговаривают названия, записывают в таблицу способы приготовления	Рассказывают об использовании инструментов для приготовления блюд из овощей. Знакомятся с		

			<p>блюды из овощей: отваривание, тушение, запекание, приготовление на пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Соотнесение названия блюд с изображением</p>	<p>блюды из овощей (на доступном уровне, с помощью педагога)</p>	<p>основными способами приготовления блюд из овощей: отваривание, тушение, запекание, приготовление на пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Различают способ приготовления на наглядности</p>		
119	<p>Очистка овощей с помощью приспособлений</p>	1	<p>Называние приспособлений для очистки овощей. Правила безопасности при работе с инструментами. Определение качеств овощечистки: простота, безопасность, количество и украшение блюд. Сравнение видов овощечисток. Описание устройства для очистки овощей</p>	<p>Рассматривают приспособления для очистки овощей. Проговаривают названия специальных инструментов. Сравняют с помощью учителя виды овощечисток. Выделяют понятия: простота, безопасность, количество, украшение блюд. Подписывают на рисунке название устройств (на доступном уровне, с помощью педагога)</p>	<p>Различают приспособления для очистки овощей. Рассказывают о их использовании. Называют качества овощечисток: простота, безопасность, количество и украшение блюд. Сравняют овощечистки, находят различия</p>		
120	<p>Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»</p>	1	<p>Выполнение практической работы по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета.</p>	<p>Рассматривают образцы овощей. Определяют названия по внешнему виду овощей. Заполняют таблицу по определению вида овощей, записывают данные по</p>	<p>Выполняют практическую работу по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета.</p>		

121	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1	Соблюдение последовательности выполнения работы. Заполнение таблицы по определению названий овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы	форме, строению, величине и цвету с помощью учителя	Соблюдают последовательность выполнения работы. Разбирают объект труда. Заполняют таблицу по определению названий овощей		
122	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»	1	Выполнение практической работы по очистке овощей с помощью приспособлений.	Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя.	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Разбирают объект труда		
123	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»	1	Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами. Требования к качеству выполненной работы. Обсуждение и анализ выполненной работы	Определяют качество выполненной работы с помощью учителя			
124	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	1	Повторение приёмов работы при выполнении простой нарезки овощей.	Наблюдают за приёмами простой нарезки овощей. Повторяют действия нарезки за учителем.	Рассматривают образцы простой нарезки овощей: соломка, кубики. Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами.		
125	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	1	Область применения простой нарезки овощей. Технологические требования к выполнению данной операции. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами	Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя	Работают с предметно-технологической картой. Рассматривают и обсуждают объект труда		

126	Контрольная работа «Классификация овощей». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Подбирают правильные ответы на вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Значение хлеба в питании человека – 12 часов							
127	Бутерброды. Виды бутербродов	1	История возникновения бутербродов. Бутерброды и их значение в питании человека. Знакомство с видами бутербродов. Отличие разных видов бутербродов	Знакомятся с видеоматериалом и узнают об истории возникновения бутербродов. Проговаривают за педагогом значение слова «бутерброд». Участвуют в беседе о значении бутербродов в питании человека. Называют по картинкам виды бутербродов.	Знакомятся с историей возникновения бутербродов. Рассуждают о значении бутербродов в питании человека. Называют виды и их отличия		
128	Бутерброды. Виды бутербродов	1	Значение бутербродов в питании человека. Классификация бутербродов: открытые, закрытые; горячие, холодные; простые, сложные; канапе. Соотнесение названия бутербродов с изображением бутерброда	Повторяют виды бутербродов. Рассматривают виды бутербродов и распределяют их на группы. Заполняют таблицу по классификации бутербродов с помощью учителя	Рассказывают о значении бутербродов в питании человека. Работают с таблицей «Классификация бутербродов», называют виды и их особенности		
129	Приготовление бутербродов	1	Умение подбирать продукты для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов: простые,	Знакомятся с продуктами для приготовления бутербродов. Участвуют в беседе о правилах приготовления бутербродов, делятся свои опытом.	Читают технологию приготовления бутербродов. Определяют сочетаемость продуктов. Рассказывают о своём опыте приготовления		

			сложные. Заполнение карточки «последовательность приготовления бутербродов». Составление схемы «Приготовление бутербродов» в рабочей тетради	Составляют схему последовательности приготовления бутербродов	бутербродов. Оформляют в рабочей тетради схему приготовления бутербродов		
130	Требования к качеству бутербродов	1	Повторение: виды бутербродов, значение в питании человека. Правила при приготовлении бутербродов. Отличие простого и сложного бутерброда. Требования к качеству готовых бутербродов	Повторяют виды бутербродов. Находят отличия простого и сложного бутерброда. Проговаривают за учителем требования к качеству готовых бутербродов	Повторяют виды бутербродов. Находят отличия простого и сложного бутерброда. Называют требования к качеству готовых бутербродов		
131	Технология приготовления бутербродов	1	Виды бутербродов по технологии приготовления: открытые, закрытые (сэндвичи) и слоеные. Соотнесение названия бутербродов с изображением. Организация рабочего места для приготовления бутербродов	Определяют по внешнему виду бутерброды по технологии приготовления. Соотносят названия бутербродов с их изображением. Рассказывают об организации рабочего места для приготовления бутербродов по инструкции учителя	Определяют по описанию вид бутерброда. Называют ингредиенты. Рассматривают наглядность, определяют их название. Рассказывают об организации рабочего места		
132	Оформление бутербродов	1	Знакомство с образцами оформления разных видов бутербродов.	Рассматривают образцы оформления бутербродов.	Рассуждают о значении оформления бутербродов на вкусовые качества.		

			Выделение ингредиентов для украшения бутербродов. Правила подачи бутербродов. Рекомендации по оформлению бутербродов	Называют ингредиенты для украшения. Читают рекомендации по оформлению бутербродов, отвечают на вопросы с помощью	Называют ингредиенты для украшения бутербродов (зелень, овощи). Рассказывают о правилах подачи бутербродов		
133	Выбор продуктов для бутербродов	1	Выбор продуктов для приготовления бутербродов. Разновидность бутербродов и сочетаемость продуктов. Выполнение тренировочного упражнения в выборе продуктов для бутербродов	Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Записывают в тетрадь с образца разновидность бутербродов	Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Выполняют тренировочное упражнение по составлению бутербродов из предложенных ингредиентов		
134	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера	1	Знакомство с тостером: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера. Заполнение карточки по устройству тостера	Слушают объяснение педагога об устройстве тостера. Знакомятся с печатной инструкцией по применению тостера. Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Рассказывают о своём опыте использования тостера в домашних условиях	Слушают объяснение педагога об устройстве тостера. Знакомятся с печатной инструкцией по применению тостера. Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Рассказывают о своём опыте использования тостера в домашних условиях		

135	Практическая работа «Приготовление тостов»	1	Правила безопасности при пользовании тостером. Выбор хлеба для приготовления тостов. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают правила безопасности при пользовании тостера. Определяют выбор хлеба для приготовления тостов с помощью учителя. Выполняют практические действия, под наблюдением педагога, по приготовлению тостов	Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Определяют выбор хлеба для приготовления тостов. Выполняют практическую работу «Приготовление тостов». Рассматривают и разбирают объект труда		
136	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром	1	Применение полученных знаний при выполнении практической работы. Соблюдение правил безопасности.	Соблюдают правила безопасности при выполнении практической работы по инструкции учителя.	Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов.		
137	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром	1	Технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром	Работают с предметно-технологической картой с помощью учителя. Проговаривают требования к качеству бутербродов	Самостоятельно выполняют нарезку продуктов. Соблюдают технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром. Работают с предметно-технологической картой		
138	Контрольная работа «Значение хлеба в питании человека». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание с определением правильных ответов на поставленные вопросы		

Использование яиц в кулинарии – 19 часов

139	Значение яиц в питании человека	1	История происхождения яйца. Значение яиц в питании человека. Содержание питательных веществ в куриных яйцах. Знакомство с составом и калорийностью куриного яйца	Знакомятся с видеоматериалом об истории происхождения яиц. С помощью учителя узнают о значении яиц в питании человека. Выполняют зарисовку строения яйца, подписывают названия с помощью учителя	Знакомятся с видеоматериалом об истории происхождения яиц. Читают текст, выделяют значение яиц в питании человека. Находят информацию о питательных веществах и калорийности куриного яйца. Выполняют зарисовку строения яйца, подписывают названия		
140	Виды яиц	1	Классификация и маркировка куриных яиц. Знакомство с видами яиц по сроку хранения: диетические и столовые. Нахождение различия между диетическими и столовыми яйцами	Слушают объяснение учителя о классификации и маркировке куриных яиц. Рассматривают образцы яиц, проговаривают названия: диетические и столовые. Находят различия между диетическими и столовыми яйцами с помощью учителя	Знакомятся с классификацией и маркировкой куриных яиц. Рассматривают образцы яиц, называют маркировку. Выполняют упражнение по различению яиц: диетические и столовые. Записывают в рабочую тетрадь различия по сроку хранения		
141	Способы определения свежести яиц	1	Знакомство со способами определения свежести яиц: овоскоп, погружение в воду, на тарелку, срок годности. Определение свежести яиц в магазине. Выполнение опыта по определению свежести яиц, через способ погружения яйца в воду.	Знакомятся со способами определения свежести яиц. Участвуют в беседе об определении свежести яиц в магазине. С помощью учителя выполняют опыт, по определению свежести яиц, через способ погружения яйца в воду.	Знакомятся со способами определения свежести яиц. Рассматривают овоскоп: устройство, принцип работы. Проверяют свежесть яиц на овоскопе. Выполняют опыт, по определению свежести яиц, через способ погружения яиц в воду.		

			Применение полученных знаний в повседневной жизни	Проговаривают за учителем результат погружения яиц в воду	Называют результат погружения яиц в воду		
142	Упаковка для яиц		Знакомство с видами упаковок для яиц. Выбор экологичной упаковки. Соотнесение названий и изображения упаковок для яиц	Рассматривают виды упаковок для яиц. Участвуют в выборе наиболее экологичной упаковки. Записывают название в тетрадь. Соотносят названия и изображения упаковок для яиц	Рассматривают виды упаковок для яиц. Участвуют в выборе наиболее экологичной упаковки. Разбирают выбор упаковки		
143	Использование яиц в кулинарии	1	Повторение строения яиц. Называние вкусовых качеств яиц. Значение питательных веществ в питании человека. Сочетание яиц с другими продуктами	Слушают объяснение учителя об использовании яиц в кулинарии. Называют по образцу меры предосторожности при работе с яйцами. Проговаривают за учителем правила сочетания яиц с другими продуктами	Повторяют строение яйца. Сравнивают белок и желток по ценности питательных веществ. Знакомятся с сочетанием яиц с другими продуктами. Называют меры предосторожности при работе с яйцами		
144	Использование яиц в кулинарии	1	Называние способов приготовления яиц. Определение роли яиц при приготовлении блюд. Нахождение особенностей приготовления куриного яйца	Участвуют в беседе о роли яиц при приготовлении блюд. Называют по таблице способы приготовления. Читают текст и находят особенности приготовления куриного яйца	Знакомятся со способами приготовления яиц. Рассказывают о своём опыте приготовления блюд из яиц. Читают текст об использовании яиц в кулинарии. Рассказывают о роли яиц при приготовлении блюд. Знакомятся с особенностями		

					приготовления куриного яйца		
145	Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц	1	Знакомство с видами инструментов. Проговаривание правил безопасности при пользовании инструментами. Соотнесение названия инструментов с их изображением	Рассматривают виды инструментов для яиц, описывают с помощью учителя устройство инструментов. Проговаривают правила безопасности	Рассматривают виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц. Знакомятся с устройством и правилами безопасности		
146	Практическая работа «Нарезка яйца специальным ножом для яиц»	1	Повторение правил безопасности при пользовании ножом для яиц. Выполнение практической работы по нарезке яйца. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности при пользовании ножом для яиц. Зрительно воспринимают образец выполнения и соотносят с практическими действиями по нарезке яйца ножом	Работают с предметно-практической картой. Повторяют правила безопасности при пользовании ножом для яиц. Выполняют практическую работу по нарезке яйца. Рассматривают и разбирают объект труда		
147	Способы приготовления яиц	1	Знакомство со способами приготовления яиц. Выделение правил санитарии при выборе яиц. Соблюдение режима при тепловой обработке. Правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц	Читают правила санитарии при выборе яиц. Называют по картинкам дефекты яиц. Проговаривают правила безопасности труда	Знакомятся со способами приготовления яиц. Наблюдают за показом учителя способов приготовления яиц. Рассказывают о соблюдении режима времени при варке яиц. Называют правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц		

148	Способы варки и время приготовления яиц	1	Расширение представления о способах варки и времени приготовления яиц. Различение способов варки яиц по времени. Соотнесение названия варки с изображением способа. Заполнение карточки по выбору времени варки яиц	Получают и усваивают теоретические сведения о способах варки куриных яиц. С помощью учителя различают способы варки яиц по времени. Заполняют карточку по выбору времени варки яиц, с помощью учителя	Знакомятся со способами варки яиц: в мешочек, вкрутую, всмятку. Рассматривают наглядность. Соотносят название варки с изображением способа. Заполняют карточку по выбору времени варки яиц, с опорой на образец		
149	Определение категории яиц	1	Классификация яиц по весу. Определение категории яиц в магазине. Знакомство с обработкой яиц от бактерий сальмонеллы. Применение полученных знаний в повседневной жизни	Повторяют виды яиц. Участвуют в групповой работе в нахождении информации об обработке яиц от бактерий сальмонеллы. Проговаривают за учителем правила санитарии и гигиены	Работают по таблице «Классификация яиц». Подбирают соответствие: категория-масса яйца. Рассказывают об определении категории яиц в магазине. Участвуют в групповой работе в нахождении информации об обработке яиц от бактерий сальмонеллы		
150	Определение категории яиц	1	Способы определения категории яиц. Хранение и сроки годности. Определение качественных характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Соблюдение правил санитарии при использовании в пищу	Называют способы определения категории яиц (на доступном уровне, с помощью учителя). Выявляют возможные дефекты с помощью овоскопа и внешним осмотром. Записывают правила санитарии при использовании в пищу	Называют способы определения категории яиц. Выявляют возможные дефекты с помощью овоскопа и внешним осмотром. Записывают правила санитарии при использовании в пищу		

151	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую»	1	Работа с предметно-технологической картой. Определение времени	Знакомятся с интересными примерами о куриных яйцах и с этикетом подачи	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают		
152	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую»	1	варки яиц разными способами. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Технология обработки яиц для варки яиц. Обсуждение и разбор выполненной работы	готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо. Рассматривают иллюстрации о сервировочной посуде (рюмка для яйца, пашотница) для подачи варёных яиц. Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами (на доступном уровне, с помощью учителя)	технологические требования к приготовлению «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Разбирают объект труда		
153	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление. Подача готовых блюд	1	Знакомство с блюдами из яиц. Расширение представления о питательной ценности блюд из яиц. Поиск рецептов по продуктам, калориям, времени приготовления. Сочетание яиц с другими продуктами	Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности яичницы-глазуньи, омлета натурального. Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в сети Интернет, в кулинарных книгах. Читают, проговаривают последовательность приготовления		
154	Украшение готового блюда.	1	Значение украшения готового блюда.	Рассматривают виды украшений.	Рассказывают о значении украшения готового		

	Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального»		Использование зелени для украшения блюда. Знакомство с блюдом из яиц: правила этикета и подачи яичницы-глазуньи. Правила поведения за столом. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при пользовании варочной панелью. Требования к качеству готового блюда. Обсуждение и разбор выполненной работы	Называют используемые продукты для украшения. Повторяют правила поведения за столом. Выполняют практическую работу по приготовлению омлета натурального (на доступном уровне, с помощью учителя)	блюда. Предлагают свои варианты украшения. Повторяют правила этикета и подачи яичницы-глазуньи. Работают с предметно-практической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению яичницы-глазуньи		
155	Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального»	1					
156	Контрольная работа «Использование яиц в кулинарии». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют практические действия по приготовления омлета натурального.	Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы.		
157	Контрольная работа «Приготовление омлета»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при пользовании варочной панелью	Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту		
Напитки в кулинарии – 20 часов							
158	Полезные и вредные напитки	1	История напитков на Руси. Знакомство с видами напитков. Определение	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории напитков на Руси.	Знакомятся с историей напитков на Руси.		

			<p>пользы и вреда для организма человека. Выделение самых полезных напитков для здоровья человека. Соотнесение названия и изображения напитков</p>	<p>Проговаривают названия старинных напитков: сбитень, квас, мёд, морс. Записывают в тетрадь. С помощью учителя определяют самые полезные продукты для здоровья человека. Соотносят названия и изображения напитков</p>	<p>Называют полезные и вредные качества напитков. Читают текст, определяют самые полезные напитки для здоровья человека. Соотносят названия и изображения напитков</p>		
159	Молочные коктейли	1	<p>Знакомство с видами молочных коктейлей. Выделение полезных свойств молочных коктейлей. Упражнение в подробном описании технологии приготовления коктейлей. Выбор посуды для подачи молочных коктейлей</p>	<p>Слушают рассказ учителя о полезных свойствах молочных коктейлей. Называют по картинкам виды молочных коктейлей. Знакомятся с технологией приготовления молочных коктейлей</p>	<p>Знакомятся с видами молочных коктейлей. Рассказывают о полезных свойствах. Читают технологию приготовления молочных коктейлей. Называют требования к качеству готового напитка</p>		
160	Практическая работа «Приготовление молочного коктейля»	1	<p>Знакомство с рецептом приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований; правил</p>	<p>Знакомятся с рецептом с рецептом приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. С помощью учителя подготавливают ингредиенты и выполняют практическую работу.</p>	<p>Обсуждают рецепт приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. Выполняют подготовительную работу к приготовлению молочного коктейля.</p>		

			безопасности с электроприборами	Участвуют в обсуждении выполненной работы	Разбирают выполненную работу		
161	Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе	1	История появления кофе. Определение пользы и вреда для организма детей. Виды кофейных напитков. Знакомство с технологией приготовления кофе	Знакомятся с презентацией об истории появления кофе. Называют виды кофейных напитков. Читают текст о технологии приготовления растворимого кофе	Знакомятся с презентацией об истории появления кофе. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей. Приводят примеры приготовления растворимого кофе. Читают о технологии приготовления кофе, выделяют основные пункты		
162	Посуда для подачи кофе	1	Знакомство с предметами для приготовления кофе. Выбор посуды для сервировки при подаче кофе. Выполнение тренировочного упражнения по выбору посуды для подачи кофе	Рассматривают образцы посуды для приготовления и подачи кофе. Называют и записывают названия в тетрадь. Выполняют зарисовку кофейной пары	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки для изделий из хлопчатобумажных тканей, правила утюжки наволочки с клапаном, технологические требования к выполнению операции		
163	Правила подачи кофе. Правила этикета за столом	1	Культура подачи кофе. Знакомство со способами подачи кофе. Определение продуктов, подаваемых к кофе. Называние правила этикета за столом, применение	Знакомятся с видеоматериалом о культуре подачи кофе. Определяют по наглядности виды продуктов, подаваемых к кофе. Повторяют правила этикета за столом	Знакомятся с культурой подачи кофе. Наблюдают за показом учителя способы подачи кофе. Повторяют за учителем действия подачи кофе.		

			правил этикета при моделировании ситуаций		Называют правила этикета за столом. Записывают правила в рабочую тетрадь		
164	Горячий напиток: какао. Полезные свойства какао	1	История и география продукта. Знакомство с полезными свойствами: польза и вред для организма человека	Знакомятся с презентацией об истории и географии продукта. Проговаривают полезные свойства какао	Знакомятся с презентацией об истории и географии какао. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей. Называют полезные свойства какао		
165	Какао-порошок. Какао в кулинарии	1	Знакомство с составом и полезными свойствами какао-порошка. Выбор и хранение какао-порошка. Нахождение в тексте способов применения какао-порошка в кулинарии	Работают по таблице, называют состав и полезные свойства какао-порошка. Знакомятся со способами применения в кулинарии с помощью учителя. Соотносят изображение какао-порошка с названиями блюд	Рассматривают образец какао-порошка. Слушают о полезных свойствах. Работают по таблице, называют состав какао-порошка. Знакомятся со способами применения в кулинарии. Соотносят изображение какао-порошка с названиями блюд		
166	Практическая работа «Определение цвета, вкуса и запаха»	1	Рассматривание образцов какао. Анализ образцов. Выполнение практической работы с использованием полученных знаний. Заполнение карточки по определению цвета, вкуса и запаха какао-порошка	Разбирают образцы какао по цвету, вкусу и запаху с помощью учителя. Заполняют данные наблюдения в карточку	Ориентируются по схеме определения качеств какао-порошка при выполнении практической работы. Записывают данные в карточку. Обсуждают объект труда		

167	Технология приготовления какао. Подача напитка	1	Технология приготовления напитка. Выделение требований к качеству готового какао. Определение температуры подачи горячих напитков. Правила этикета: способы подачи какао	Знакомятся с технологией приготовления напитка. С помощью учителя определяют температуру подачи горячих напитков. Повторяют правила подачи: температура подачи должна быть не ниже -75 и записывают в тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления напитка какао. Проговаривают требования к качеству готового какао. Определяют температуру подачи горячего напитка с помощью. Называют правила этикета: способы подачи какао		
168	Первая помощь при ожогах	1	Знакомство с правилами оказания первой помощи при ожогах. Составление алгоритма действий при оказании первой помощи. Выполнение тренировочного упражнения по оказанию первой помощи при ожогах. Соблюдение правил безопасности при работе с горячими предметами	Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах. Называют причины возникновения ожогов. Рассматривают наглядность, определяют алгоритм действий при оказании помощи с помощью учителя. Повторяют правила безопасности при работе с горячими предметами	Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах. Называют причины возникновения ожогов. Повторяют правила безопасности при работе с горячими предметами. Составляют алгоритм действий при оказании первой помощи. Записывают схему в рабочую тетрадь		
169	Варочная панель Устройство. Принцип работы	1	Назначение варочной панели: описание, устройство, принцип работы. Знакомство с инструкцией использования варочной панели. Заполнение карточки по устройству варочной панели	Слушают объяснение педагога о назначении варочной панели. Знакомятся с печатной инструкцией по применению варочной индукционной плиты. Повторяют правила безопасности при	Рассматривают варочную индукционную панель. Знакомятся с устройством и назначением плиты. Выполняют тренировочное упражнение по включению плиты с опорой на инструкцию пользования.		

				использовании варочной панели. Заполняют карточку устройства варочной панели с помощью	Заполняют карточку по устройству варочной индукционной плиты		
170	Правила и средства ухода за варочной панелью	1	Знакомство с областью применения варочной панели. Применение правил пользования в повседневной жизни. Определение средства для чистки стеклокерамики	Слушают учителя об использовании варочной панели в повседневной жизни. Участвуют в групповой работе поиска информации средств ухода, в сети Интернет, с помощью учителя. Рассматривают образец средства по уходу за стеклокерамической поверхностью: шуманит. Наблюдают за приёмами показа учителем ухода за варочной поверхностью. Проговаривают правила безопасности	Слушают учителя об использовании варочной панели в повседневной жизни. Рассматривают образец средства по уходу за стеклокерамической поверхностью: шуманит. Наблюдают за приёмами показа учителем ухода за варочной поверхностью. Рассказывают о применении средства. Выделяют правила безопасности		
171	Виды посуды для варочной панели	1	Знакомство с видами посуды для варочной поверхности. Определение особенностей посуды для стеклокерамических плит. Рассматривание образцов посуды. Выделение требований к подбору посуды в соответствии с размером конфорки	Знакомятся с видеоматериалом о видах посуды для варочной поверхности. Проговаривают за учителем названия посуды: из нержавеющей стали, титана. Рассматривают, различают с помощью учителя посуду из разных материалов. Называют посуду непригодную для	Знакомятся с видеоматериалом о видах посуды для варочной поверхности. Выбирают посуду, объясняют особенности посуды для варочной панели. Записывают в тетрадь требования к подбору посуды в соответствии с размером конфорки		

				использования на варочной поверхности (на доступном уровне, с помощью учителя)			
172	Практическая работа «Приготовление какао»	1	Выполнение расчёта пропорций продуктов для приготовления какао. Повторение правила поведения за столом. Соблюдение правил поведения при моделировании ситуаций. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Соблюдение требований к качеству готового напитка. Обсуждение и анализ выполненной работы	Читают рецепт приготовления какао. Выделяют в рецепте ингредиенты. Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления какао с помощью учителя. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя)	Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления какао. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают технологические требования к приготовлению какао. Разбирают объект труда		
173	Практическая работа «Приготовление какао»	1					
174	Холодные напитки. Классификация холодных напитков	1	История русских напитков. Знакомство с видами и полезными свойствами холодных напитков. Температура подачи холодных напитков. Соблюдение требований к качеству холодных напитков	Знакомятся с видеоматериалом об истории русских напитков. Называют виды холодных напитков и их использование в питании человека. Проговаривают температуру подачи. Заполняют карточку с пропусками слов о полезных свойствах холодных	Знакомятся с видеоматериалом об истории русских напитков. Проговаривают названия старинных напитков. Называют напитки в наши дни. Рассказывают о полезных свойствах холодных напитков. Заполняют карточку с пропусками слов о		

				напитков, с помощью учителя	полезных свойствах холодных напитков		
175	Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота»	1	Расчёт пропорций продуктов для приготовления плодово-ягодного компота.	Читают рецепт приготовления плодово-ягодного компота. Выделяют в рецепте ингредиенты. Называют другие виды ягод.	Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления плодово-ягодного компота.		
176	Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Соблюдение требований к качеству готового напитка. Обсуждение и разбор выполненной работы	Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления компота с помощью учителя. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают технологические требования к приготовлению компота. Разбирают объект труда		
177	Контрольная работа «Напитки в кулинарии». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений		
Правила оформления блюд – 23 часа							
178	Посуда для чаепития	1	Знакомство с посудой для чаепития: чашка, пиала. Рассмотрение набора для чайной церемонии. Называние требований к заварочному чайнику. Использование знаний в повседневной жизни	Узнают из видеоматериала виды чайной посуды на Руси, в настоящее время и в других странах. Рассматривают виды посуды, проговаривают названия и их назначение. Читают о требованиях к заварочному чайнику	Узнают из видеоматериала виды чайной посуды на Руси, в настоящее время и в других странах. Рассматривают виды посуды, проговаривают названия. Рассказывают о применении посуды для чаепития		

179	Чайный сервиз	1	Знакомство с чайной парой. Описание чайного сервиза. Называние предметов чайного сервиза: молочник, фруктовница, сахарница. Соотнесение названия с изображением предметов чайного сервиза	Знакомятся с чайной парой. Описывают понятие «чайная пара» с помощью учителя. Выполняют зарисовку чайной пары. Соотносят названия с изображением предметов чайного сервиза	Рассматривают образцы: чайная пара, чайный сервиз. Объясняют назначение, называют предметы чайного сервиза. Работают с рисунком, подписывают назначение предметов чайного сервиза		
180	Практическая работа «Накрывание стола скатертью»	1	Перечень предметов для сервировки стола. Знакомство с требованиями к подбору скатерти на стол. Соблюдение правил выбора размера скатерти на стол. Выполнение тренировочного упражнения по накрыванию стола скатертью	Повторяют перечень предметов для сервировки стола. Анализируют проблемную ситуацию. Рассматривают скатерть, называют требования к качеству. Наблюдают за приёмами накрывания стола, повторяют действия за учителем	Повторяют перечень предметов для сервировки стола. Рассказывают о требованиях к подбору скатерти на стол. Наблюдают за приёмами накрывания стола. Самостоятельно повторяют действия по накрыванию стола скатертью. Рассматривают объект труда		
181	Сервировка чайного стола	1	Повторение правил сервировки чайного стола, перечня предметов сервировки. Составление требований санитарии и гигиены к предметам сервировки, с опорой на свой опыт	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Сервировка стола к чаю». Участвуют в групповой работе по выбору предметов сервировки для чайного стола. Проговаривают за учителем требования	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Сервировка стола к чаю». Повторяют правила сервировки чайного стола, перечень предметов. Называют требования санитарии и гигиены к предметам сервировки		

				санитарии и гигиены к предметам сервировки			
182	Требования к сервировке стола	1	Повторение требований санитарии и гигиены к предметам сервировки стола. Соблюдение основных требований к сервировке стола. Составление схемы последовательности сервировки стола	Читают текст об основных требованиях к сервировке стола. Выделяют правила и записывают в тетрадь. Составляют схему последовательности сервировки стола с помощью учителя	Повторяют требования санитарии и гигиены к предметам сервировки стола. Читают текст об основных требованиях к сервировке стола. Составляют схему последовательности сервировки стола с опорой на образец		
183	Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	1	Знакомство с видами сервировки стола к завтраку.	Просматривают иллюстрации с видами сервировки стола к завтраку.	Знакомство с видами сервировки стола к завтраку.		
184	Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	1	Выделение атрибутов сервировки стола к завтраку: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Называние основных правил сервировки стола. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Называют атрибуты сервировки и элементы украшения стола. Приводят примеры из личного опыта. Выполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя. Разбирают выполненную работу	Подбирают самостоятельно атрибуты сервировки стола к завтраку: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к сервировке стола к завтраку. Разбирают объект труда		

185	Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	1	Повторение схемы «Сервировка стола к обеду».	Просматривают видеоматериал с видами сервировки стола к обеду.	Просматривают видеоматериал с видами сервировки стола к обеду.		
186	Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	1	Выделение атрибутов сервировки стола к обеду: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Нахождение отличия сервировки стола к обеду и завтраку. Повторение основных правил сервировки стола. Соблюдение технологических требований к предметам сервировки при выполнении практической работы. Обсуждение и анализ выполненной работы	Называют атрибуты сервировки и элементы украшения стола. Приводят примеры из личного опыта. Находят отличия сервировки стола к обеду и завтраку. Выполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя. Разбирают выполненную работу	Сравнивают с сервировкой стола к завтраку. Подбирают самостоятельно атрибуты сервировки стола к обеду: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к сервировке стола к обеду. Разбирают объект труда		
187	Практическая работа «Сервировка стола к ужину»	1	Повторение основных правил сервировки стола. Называние требований к качеству выполненной работы.	Участвуют в беседе о значении сервировки стола для человека.	Работают с предметно-технологической картой. Повторяют требования к качеству выполняемой работы.		
188	Практическая работа «Сервировка стола к ужину»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы. Использование	Повторяют за учителем основные правила сервировки стола. Выполняют по карточкам упражнение по разграничению понятия сервировки: завтрак, обед, ужин.	Соблюдают технологические требования к сервировке стола к ужину. Разбирают объект труда		

			полученных знаний в повседневной жизни	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту			
189	Салфетки. Виды салфеток	1	История возникновения салфеток. Назначение и виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые. Рассмотрение образцов салфеток	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения салфеток. Рассматривают виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые. Различают салфетки по материалу, назначению, с помощью учителя. Записывают в тетрадь значение слова «салфетки»	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения салфеток. Рассматривают виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые. Различают салфетки по материалу, назначению. Рассказывают о назначении салфеток		
190	Значение салфеток для сервировки стола	1	Назначение сервировочных салфеток: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар. Формулирование вывода: защита поверхности стола от грязи, повреждений и царапин	Участвуют в беседе о назначении сервировочных салфеток. Выделяют главное: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар, защита стола от грязи. Наблюдают за приёмами учителя об использовании салфеток. Выполняют простые действия по использованию салфеток по назначению	Читают текст, выделяют назначение сервировочных салфеток: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар, защита поверхности стола от грязи, повреждений и царапин. Наблюдают за приёмами учителя об использовании салфеток. Самостоятельно повторяют действия по использованию салфеток		
191	Способы складывания салфеток и их расположение	1	Знакомство со способами складывания салфеток. Правила расположения салфеток на столе.	Наблюдают за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания. Знакомятся с	Знакомятся со способами складывания салфеток. Наблюдают за демонстрацией учителя		

			Рассматривание простых способов складывания салфеток: «гармошка», «веер». Выделение технологических требований к выполнению данной операции	правилами расположения на столе. Выполняют зарисовку способов складывания салфеток: «гармошка», «веер» с помощью учителя	видов салфеток и способов складывания. Определяют расположение салфеток на столе. Выполняют зарисовку способов складывания салфеток: «гармошка», «веер»		
192	Способы складывания салфеток и их расположение	1	Повторение способов складывания салфеток. Правила расположения на столе. Рассматривание простых способов складывания салфеток: «гармошка», «веер». Называние технологических требований к выполнению данной операции	Проговаривают за учителем способы складывания салфеток. Рассматривают образцы «гармошка», «веер». С помощью учителя знакомятся с требованиями к выполнению данной операции.	Повторяют способы складывания салфеток, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы «гармошка», «веер». Определяют приёмы складывания. Называют требования к качеству выполнения работы по складыванию салфеток		
193	Практическая работа «Складывание салфеток»	1	Повторение простых способов складывания салфеток.	Повторяют за учителем способы складывания салфеток.	Повторяют за учителем способы складывания салфеток. Составляют алгоритм действий по складыванию салфеток: «гармошка», «веер».		
194	Практическая работа «Складывание салфеток»	1	Выбор способа складывания салфеток. Составление плана по складыванию салфеток. Соблюдение технологических требований к выполнению складывания салфеток «гармошка», «веер»	Составляют алгоритм действий по складыванию салфеток: «гармошка», «веер» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Составляют алгоритм действий по складыванию салфеток: «гармошка», «веер». Работают с предметно-практической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению складывания салфеток «гармошка», «веер».		

					Рассматривают объект труда		
195	Культура поведения за столом, культура еды	1	<p>Определение понятия «культура еды», Называние правил обращения с приборами.</p> <p>Знакомство с особенностями этикета разных стран.</p> <p>Участие в беседе по определению понятия «культура еды».</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по владению столовыми приборами</p>	<p>Участвуют в беседе по определению понятия «культура еды».</p> <p>Повторяют правила владения столовыми приборами. Рассматривают картинки и находят ошибки.</p> <p>Выполняют упражнение для тренировки осанки и правильного положения локтей во время еды</p>	<p>Участвуют в беседе по определению понятия «культура еды».</p> <p>Повторяют правила владения столовыми приборами.</p> <p>Находят ошибки в правилах владения столовыми приборами.</p> <p>Выполняют упражнение для тренировки осанки и правильного положения локтей во время еды</p>		
196	Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»)	1	<p>Представление подготовленных проектов.</p> <p>Защита проектов.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненных работ.</p> <p>Подведение итогов по изученной теме</p>	<p>Участвуют в групповой защите своих проектов, отвечают на вопросы, представляют свои исследования, фотоматериал. Наблюдают за защитой проектов своих одноклассников, задают им вопросы (на доступном уровне, с помощью учителя)</p>	<p>Участвуют в групповой защите своих проектов, отвечают на вопросы, представляют свои исследования, фотоматериал.</p> <p>Наблюдают за защитой проектов своих одноклассников.</p>		
197	Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения	1			<p>Обсуждают и анализируют выполненные работы</p> <p>Подводят итоги прохождения темы с опорой на инструкцию учителя</p>		

	темы «Правила оформления блюд»)						
198	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление какао»	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполняют практическую работу «Приготовление какао» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполняют практическую работу «Приготовление какао»		
199	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1					
200	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1					
201	Повторение. Правила безопасности при выполнении кулинарных работ	1	Повторение правил безопасности: при выполнении; после выполнения кулинарных работ	Повторяют правила безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ. Рассматривают на стенде «Техника безопасности» приёмы работы с бытовыми приборами, называют правила безопасной работы	Повторяют правила безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ. Рассматривают на стенде «Техника безопасности» приёмы работы с бытовыми приборами, называют правила безопасной работы		
202	Контрольная работа «Техника безопасности в кабинете технологии-«Поварское дело». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		

203	Значение питания для жизнедеятельности человека	1	Роль питания для жизнедеятельности человека	Участвуют в беседе о роли питания в жизнедеятельности человека. Читают текст «Роль питания». С помощью учителя выделяют главное: питание даёт энергию, необходимую для покрытия затрат на процессы жизнедеятельности	Рассказывают о роли питания для жизнедеятельности человека. Делают вывод: питание даёт энергию, необходимую для покрытия затрат на процессы жизнедеятельности		
204	Правила здорового питания	1	Повторение принципов правильного питания. Определение главного в правильном питании. Составление памятки о правилах здорового питания школьников	Повторяют принципы правильного питания. Составляют памятку о правилах здорового питания школьников с помощью учителя	Повторяют принципы правильного питания. Составляют памятку о правилах здорового питания школьников		
Итого 204 часа							

Тематическое планирование в 6 классе 204 часа в год (6 часов в неделю)

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности		Дата	Дом. задание
				Минимальный уровень	Достаточный уровень		
Значение продуктов в жизни человека – 8 часов							
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение».	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Повторяют за учителем	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ.		

			Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	инструктаж по технике безопасности	Отвечают на вопросы учителя о правилах поведения на уроках поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей		
2	Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека	1	Определение значения слова «овощи». Классификация овощей по группам. Пищевая ценность овощей. Лечебные свойства фруктов	Проговаривают определение слова «овощи». Называют и показывают овощи разных групп с помощью учителя. Повторяют за учителем лечебные свойства фруктов	Называют определение слова «овощи». Классифицируют овощи на группы. Находят по описанию учителя овощи. Рассказывают о пищевой ценности овощей, фруктов и ягод. Приводят примеры из личного опыта		
3	Витамины. Потребность в витаминах	1	Значение витаминов для жизнедеятельности человека. Выделение суточной потребности в витаминах. Сведения о роли витаминов в укреплении иммунитета	Знакомятся со значением слова «витамины». Принимают участие в групповой беседе о значении витаминов для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем данные о суточной потребности в витаминах с помощью учителя	Знакомятся со значением слова «витамины». Участвуют в поиске информации, в сети Интернет, о роли витаминов для жизнедеятельности человека. Находят и называют в таблице суточную потребность в витаминах		
4	Содержание витаминов в продуктах	1	Значение продуктов в питании человека.	Читают и повторяют за учителем о значении	Читают текст, выделяют главное о значении		

	растительного и животного происхождения		<p>Продукты растительного и животного происхождения. Виды витаминов и их значение для жизнедеятельности человека. Рассмотрение таблицы «Классификация витаминов». Заполнение карточки по основным витаминам в питании человека</p>	<p>продуктов в питании человека. Рассматривают и называют с помощью продукты растительного и животного происхождения. виды продуктов питания. Рассматривают таблицу «Классификация витаминов» и заполняют карточку по видам витаминов с помощью учителя</p>	<p>продуктов в питании человека. Называют продукты растительного и животного происхождения. Находят по описанию продукт, называют содержание витаминов. Рассматривают таблицу «Классификация витаминов». Заполняют карточки по основным витаминам в питании человека</p>		
5	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека	1	<p>Значение продуктов в питании человека. Знакомство с питательными веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и их назначением. Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков</p>	<p>Проговаривают за учителем название питательных веществ в продуктах питания. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя</p>	<p>Называют виды питательных веществ. Рассказывают о содержании питательных веществ в различных продуктах питания, их назначением. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ продуктов питания</p>		
6	Значение мясных и рыбных продуктов	1	<p>Значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Определение питательного</p>	<p>Знакомятся со значением мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека.</p>	<p>Читают текст, выделяют значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека.</p>		

			<p>вещества в продуктах питания.</p> <p>Сведения о роли мяса и птицы в рационе детей.</p> <p>Место рыбы и рыбных продуктов в рационе человека.</p> <p>Значение микроэлементов в питании человека</p>	<p>С помощью учителя находят в тексте сведения о роли мяса и птицы в рационе детей.</p> <p>Заполняют пропуски слов в тексте с помощью учителя</p>	<p>Рассматривают рисунки о содержании питательных веществ в продуктах питания, сравнивают и называют их количество.</p> <p>Заполняют пропуски слов в тексте «Микроэлементы»</p>		
7	Значение супов	1	<p>Сведения о роли супов в питании человека.</p> <p>Приобретение определённых знаний по приданию аромата супам через добавки: лавровый лист, перец черный и красный, лук, чеснок и другие приправы.</p> <p>Составление рецепта своего любимого супа</p>	<p>Читают текст, выделяют с помощью сведения о роли супов в питании человека.</p> <p>Проговаривают за учителем названия специй, находят на образцах.</p> <p>С помощью учителя составляют рецепт своего любимого супа</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают сведения о роли супов в питании человека.</p> <p>Рассказывают о применении специй при приготовлении супов, с приведением примеров из домашнего быта.</p> <p>Различают специи по аромату.</p> <p>Составляют рецепт своего любимого супа</p>		
8	Значение молока и кисломолочных продуктов	1	<p>Биологическая ценность молока и молочных продуктов.</p> <p>Знакомство с видами молочных и кисломолочных продуктов: сливочное масло, сметана, йогурт, кефир, творог, простокваша.</p> <p>Содержание полезных веществ в кисломолочных</p>	<p>Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о биологической ценности молока и молочных продуктов</p> <p>Называют по образцам виды молочных и</p>	<p>Читают текст, выделяют главное о биологической ценности молока и молочных продуктов.</p> <p>Называют виды молочной продукции, различают молочные и кисломолочные продукты.</p> <p>Участвуют в беседе о содержании полезных</p>		

			продуктах. Рекомендуемый приём молока и кисломолочных продуктов в рационе детей	кисломолочных продуктов. Участвуют в беседе по приёму молока и кисломолочных продуктов в рационе детей	веществ в кисломолочных продуктах. Записывают в тетрадь, с комментированием, нормы приёма молока и кисломолочных продуктов в рационе детей		
Продовольственные товары. Продовольственный магазин-10часов							
9	Продовольственный магазин. Виды отделов	1	Определение значения выражения «продовольственные товары». Знакомство с торговлей в Древней Руси. Виды отделов в продовольственных магазинах и их характеристика. Заполнение таблицы «Отдел - продукты»	Проговаривают за учителем значение выражения «продовольственные товары». Знакомятся с торговлей в Древней Руси. Участвуют в групповой работе по поиску информации или выполнению задания (на доступном уровне, с помощью педагога) по называнию видов отделов. Заполняют таблицу «Отдел - продукты» с помощью учителя	Называют значение выражения «продовольственные товары». Находят информацию (видеоматериал, карточки) о торговле в Древней Руси. Называют виды отделов и дают их характеристику. Заполняют таблицу «Отдел - продукты»		
10	Продовольственные товары	1	Повторение значения выражения «продовольственные товары». Называние товаров, которые можно купить в продовольственном магазине. Повторение правил поведения в магазине	Рассматривают виды продовольственных товаров, обозначают их выражением «продовольственные товары». Называют товары, которые можно купить в	Обозначают виды продуктов обобщающим выражением «продовольственные товары». Приводят примеры покупок в продовольственном магазине.		

				<p>продовольственном магазине</p> <p>Составляют в совместной деятельности с педагогом памятку правил поведения в магазине</p>	<p>Называют правила поведения в магазине</p>		
11	Покупка продуктов	1	<p>Повторение правил определения свежести продуктов.</p> <p>Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек.</p> <p>Значение этикеток на продуктах питания.</p> <p>Чтение информации на этикетках и чеках</p>	<p>Проговаривают правила определения свежести продуктов.</p> <p>Читают определение слов «этикетка, ярлык, чек» и соотносят с рисунком.</p> <p>Находят на этикетках полезную информацию</p>	<p>Называют правила определения свежести продуктов.</p> <p>Употребляют в речи слова: этикетка, ярлык, чек.</p> <p>Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания.</p> <p>Выполняют тренировочные упражнения по нахождению информации на этикетках и чеках</p>		
12	Качество и свежесть продуктов питания	1	<p>Способы определения свежести продуктов.</p> <p>Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек.</p> <p>Значение этикеток на продуктах питания.</p> <p>Чтение информации на этикетках и чеках</p>	<p>Проговаривают способы определения свежести продуктов.</p> <p>Соотносят определение слов «этикетка, ярлык, чек» с образцами.</p> <p>Читают информацию на этикетках и чеках</p>	<p>Называют способы определения свежести продуктов.</p> <p>Используют в речи слова: этикетка, ярлык, чек.</p> <p>Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания.</p> <p>Находят полезную информацию на этикетках и чеках</p>		
13	Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков»	1	<p>Изучение и чтение маркировочного ярлыка с указанием наименования и адреса организации-</p>	<p>Рассматривают, читают маркировочные ярлыки.</p> <p>Выделяют полезную информацию на ярлыках.</p>	<p>Изучают и читают маркировочные ярлыки с указанием наименования и адреса организации-</p>		

			изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности. Знакомство со значками маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции	Различают значки маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции с помощью учителя. Оформляют значки в тетрадь	изготовителя, датой и часами изготовления, условиями хранения и сроками годности. Различают значки маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции. Выполнение рисунка «Разрешено для пищевых продуктов»		
14	Практическая работа «Изучение и чтение этикетки»	1	Изучение этикеток на упаковке продуктов питания. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	С помощью учителя знакомятся и изучают этикетки на упаковке продуктов питания. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	Рассматривают этикетки на упаковке продуктов питания. Находят на упаковке полезную информацию. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности. Приводят примеры из личного опыта		
15	Торговые тележки и корзины в продуктовом магазине	1	Повторение правил поведения в магазине. Знакомство с аксессуарами в магазине продуктов:	Составляют по рисункам правила поведения в магазине.	Рассказывают о правилах поведения в магазине. Называют аксессуары в магазине продуктов:		

			<p>покупательские корзины и тележки. Виды корзин: пластиковые и железные. Знакомство с законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится</p>	<p>Знакомятся с аксессуарами в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки. Различают пластиковые и железные корзины. В совместной деятельности знакомятся с законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится</p>	<p>покупательские корзины и тележки. Рассказывают о назначении пластиковых и железных тележках. Читают закон при продаже товаров методом самообслуживания, отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится</p>		
16	Советы потребителям при покупке продуктов питания	1	<p>Знакомство с советами потребителям при покупке продуктов питания: читать информацию, представленную на маркировке продуктов питания; обращать внимание на внешний вид продукт; проверять срок годности и дату изготовления продукта и т.д. Составление памятки «Советы потребителям»</p>	<p>Знакомятся с советами потребителям при покупке продуктов питания. С помощью учителя находят полезную информацию о продукте питания: срок годности, дата изготовления продукта и т.д. Составляют памятку «Советы потребителям» с помощью учителя</p>	<p>Читают советы потребителям при покупке продуктов питания. Находят информацию о маркировке продуктов питания; описывают внешний вид продукта; называют сроки годности и дату изготовления продукта и т.д. Составляют памятку «Советы потребителям»</p>		
17	Экскурсия в продовольственный магазин	1	<p>Знакомство со спецодеждой и униформой персонала магазина. Правила внешнего</p>	<p>Знакомятся со спецодеждой и униформой персонала магазина.</p>	<p>Знакомятся со спецодеждой и униформой персонала магазина.</p>		

18	Экскурсия в продовольственный магазин	1	<p>вида продавца – консультанта и требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа. Рассмотрение отделов и видов продуктов питания Знакомство с режимом работы магазина. Нахождение товара с ориентировкой на указатели в магазине. Правила укладки товара в продуктовую тележку</p>	<p>Проговаривают правила внешнего вида продавца. Выделяют требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа с помощью Рассматривают таблички с режимом работы магазина. Называют информацию о режиме работы магазина. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению товара с ориентировкой на указатели в магазине. Участвуют в групповой работе по составлению правил укладки товара в продуктовую тележку</p>	<p>Называют правила внешнего вида продавца. Выделяют требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа с помощью. Приводят примеры из личного опыта Ориентируются в табличке с режимом работы магазина. Называют информацию о режиме работы магазина. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению товара с ориентировкой на указатели в магазине. Составляют правила укладки товара в продуктовую тележку</p>		
Кухня-место приготовления пищи, зоны кухни-20часов							
19	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	<p>Знакомятся с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Приведение примеров из повседневной жизни</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни</p>	<p>Называют кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Рассказывают о назначении кухонного оборудования. Приводят примеры из повседневной жизни</p>		

20	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	Знакомство с кухонным оборудованием на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называние посуды от древности до наших дней. Повторение правил использования кухонного оборудования	Получают элементарные сведения о древнерусской кухне. Рассказывают по картинкам о названиях оборудования на Руси. Называют посуду от древности до наших дней с помощью учителя. Читают и выделяют правила использования кухонного оборудования	Узнают из видеоматериала о кухонном оборудовании на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называют посуду от древности до наших дней. Соотносят правила использования кухонного оборудования с рисунком		
21	Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями	1	Использование электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования	Слушают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Проговаривают правила безопасности при использовании электроприборов	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Называют правила безопасности при использовании приборов. Рассматривают и описывают способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования		
22	Техника безопасности при приготовлении пищи	1	Знакомство с правилами безопасности при приготовлении пищи. Выполнение тренировочных упражнений по соблюдению	Слушают объяснения педагога о правилах безопасности при приготовлении пищи.	Называют правила безопасности при приготовлении пищи. Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению		

			<p>безопасности при приготовлении пищи. Выделение главного из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья</p>	<p>Знакомятся с журналом инструктажей. Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности при приготовлении пищи с помощью учителя. Проговаривают главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья</p>	<p>безопасности при приготовлении пищи. Выделяют главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья. Применение на практике полученных знаний</p>		
23	<p>Функциональное назначение кухонного оборудования</p>	1	<p>Повторение основных видов кухонного оборудования. Описание кухонного оборудования по своему назначению: плита, тостер, микроволновая печь. Соблюдение правил безопасности при приготовлении пищи.</p>	<p>Проговаривают основные виды кухонного оборудования. Проговаривают за учителем их назначение. Читают правила безопасности при приготовлении пищи</p>	<p>Рассказывают об основных видах кухонного оборудования. Описывают кухонное оборудование по своему назначению: плита, тостер, микроволновая печь. Знают правила безопасности при приготовлении пищи. Самостоятельно решают проблемную ситуацию</p>		
24	<p>Правила использования кухонного оборудования</p>	1	<p>Знакомство с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер. Называние правил использования кухонного оборудования.</p>	<p>Получают элементарные сведения об устройстве варочной панели. Проговаривают за учителем правила использования кухонного оборудования.</p>	<p>Знакомятся с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер. Называют правила использования кухонного оборудования. Выделяют главное: соблюдение чистоты и</p>		

			Соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи. Заполнение карточки «Узнай по описанию бытовой прибор»»	Заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»	гигиены при приготовлении пищи. Самостоятельно заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»		
25	Правила использования кухонного оборудования	1	<i>Называние правил эксплуатации и требований безопасности при включении и использовании оборудования. Составление алгоритма действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы</i>	Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь правила безопасности при работе с оборудованием. <i>С помощью учителя составляют алгоритм действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы</i>	Называют виды технологического оборудования. Рассказывают о <i>правилах</i> эксплуатации и требований безопасности при включении и <i>использовании</i> оборудования. Самостоятельно составляют алгоритм действий <i>при</i> <i>пользовании</i> <i>кухонного</i> <i>оборудования</i> : мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы		
26	Размещение кухонных приборов	1	Значение рабочей зоны для приготовления пищи. Описание удобства размещения: мойки, холодильника, плиты, варочной панели, микроволновой печи. Повторение требований к организации рабочего места	Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг. Участвуют в групповой работе по поиску информации (на доступном уровне, с помощью учителя) по выбору рецепта	Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов		

27	Безопасность при использовании, электробезопасность	1	Использование электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Наблюдение за способами защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения	Называют электрические бытовые приборы для приготовления и хранения пищи. Приводят примеры из домашнего быта. Наблюдают за способами защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи. Читают правила о соблюдении безопасности при использовании приборов. Называют способы защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения. Рассказывают о последствиях нарушения данных правил		
28	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Знакомство с последовательностью выполнения работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Закрепление алгоритма действий по организации рабочего места	Рассматривают образец работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Выполняют практическую работу, с соблюдением алгоритма действий, с помощью учителя	Участвуют в беседе по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Определяют алгоритм действий по организации рабочего места		
29	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Применение на практике полученных знаний: размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми	Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий. С помощью учителя отрабатывают размещение	Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий. Отрабатывают приёмы размещения бытовой		

			приборами, изоляция плиты от другой техники, изоляция проводов, освещение рабочего места	бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники	техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники. Обсуждение и анализ выполненной работы		
30	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1	Проверка знаний обучающихся к выполнению требований к организации рабочего места: при организации рабочего места (рабочей зоны) должно быть обеспечено устойчивое положение и свобода движений обучающегося, возможность контроля деятельности и безопасность выполнения трудовых операций при условии соблюдения требований охраны труда. Повторение правил поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований	Принимают участие в беседе о требованиях к организации рабочего места. Проговаривают правила поведения в зоне кухни. С помощью учителя составляют и записывают в тетрадь требования охраны труда	Рассказывают о требованиях к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования. Составляют и записывают правила охраны труда. Самостоятельно называют правила поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований		
31	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1					
32	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1	Определение алгоритма действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и	С помощью объяснение и показ учителя получают и усваивают элементарные сведения о уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения	Определяют алгоритм действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей,		
33	Практическая работа «Уборка рабочих	1					

	поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»		пола. Применение на практике полученных знаний. Умение приводить примеры и объяснить свой выбор средства для уборки кухни. Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни	инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Получают представления о санитарии и гигиене в повседневной жизни. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту	мытье стен и пола. Применяют самостоятельно на практике полученные знания. Приводят примеры и объясняют свой выбор средства для уборки кухни. Самостоятельно выполняют уборку рабочей поверхности. Дают оценку выполненной работы		
34	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1	Выделение в инструкции пошаговых действий по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций. Проговаривание правил по технике безопасности при пользовании электрической плитой. Выполнение тренировочных упражнений по использованию электрической плиты (включение, выключение,	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. С помощью учителя выделяют информацию по безопасности и рекомендации по эксплуатации. Проговаривают правила по технике безопасности при пользовании электрической плитой. С помощью учителя выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. Выделяют в инструкции пошаговые действия по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций. Самостоятельно выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение,		
35	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1	Выполнение тренировочных упражнений по использованию электрической плиты (включение, выключение,				

			жарочный шкаф, уборка поверхности)		жарочный шкаф, уборка поверхности). Приводят примеры из своей жизнедеятельности		
36	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1	Выделение главного в инструкции: микроволновая печь является мощным источником магнитного поля с промышленной частотой в бытовых условиях.	С помощью учителя находят информацию в инструкции о действии микроволновой печи. Проговаривают правила пользования.	Слушают учителя о значении выполнения правил пользования на сохранность здоровья человека. Обобщают и называют правила, записывают в тетрадь.		
37	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1	Четкое соблюдение правил пользования: микроволновую печь следует размещать вдали от других приборов; вентиляционное отверстие не должно быть закрыто и т.д. Классификация посуды по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Проверка знаний обучающихся при пользовании микроволновой печью	Находят на образцах посуду для микроволновой печи. Показывают приёмы пользования микроволновой печью	Классифицируют посуду по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Самостоятельно показывают приёмы пользования микроволновой печью. Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт		
38	Контрольная работа. Тест «Правила безопасности»	1	Проверка знаний обучающихся по теме «Правила безопасности с бытовыми приборами». Закрепление знаний по технике безопасности	Читают вопрос и с помощью учителя подбирают правильный ответ о правилах безопасности с бытовыми приборами	Читают вопрос и самостоятельно подбирают ответ по правилам безопасности с бытовыми приборами		
Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла-20часов							

39	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	<p>Знакомство с понятием «кухонный инвентарь», с опорой на наглядность. Определение значения кухонного инвентаря при приготовлении пищи. Разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки. Расширение представления о перечне кухонного инвентаря, используемого на кухне. Умение подбирать примеры по использованию кухонного инвентаря из домашнего опыта</p>	<p>Проговаривают за учителем значение понятия «кухонный инвентарь». Рассматривают демонстрационный материал: разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки). С помощью учителя определяют его назначение. Подбирают примеры из домашнего опыта</p>	<p>Называют определение понятия «кухонный инвентарь». Различают виды кухонного инвентаря, рассказывают о его назначении. Решают проблемные ситуации при использовании кухонного инвентаря. Соотносят виды инвентаря с его назначением</p>		
40	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	<p>Рассматривание кухонного инвентаря из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья. Использование вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы для специй, ножницы) при приготовлении пищи. Формирование умения пользоваться кухонным инвентарём по назначению.</p>	<p>Рассматривают кухонный инвентарь из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья. С помощью учителя описывают инвентарь. Различают вспомогательные аксессуары. С помощью учителя выполняют тренировочное упражнение по хранению кухонного инвентаря</p>	<p>Рассматривают кухонный инвентарь из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья. Называют материал изготовления и их использование по назначению. Рассказывают об использовании вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы</p>		

			Разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой		для специй, ножницы) при приготовлении пищи. Выполняют разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой		
41	Вспомогательные аксессуары	1	<p>Знакомство с понятием «вспомогательные аксессуары». Рассмотрение образцов: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.</p> <p>Знакомство с приемами работы с вспомогательными аксессуарами.</p> <p>Применение полученных знаний в повседневной жизни</p>	<p>Проговаривают значение выражения «вспомогательные аксессуары».</p> <p>Рассматривают образцы: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.</p> <p>Соотносят названия аксессуаров с их назначением с помощью учителя</p>	<p>Слушают объяснение учителя, называют значение выражения «вспомогательные аксессуары». Рассматривают образцы, дают описание их назначения: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.</p> <p>Рассказывают о приемах работы с вспомогательными аксессуарами</p>		
42	Средства ухода за кухонным инвентарём	1	<p>Рассмотрение образцов моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём.</p> <p>Чтение этикетки на средствах ухода, выделение полезной информации: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения</p>	<p>Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём.</p> <p>Читают этикетки на средствах ухода, выделяют с помощью учителя полезную информацию: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений;</p>	<p>Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём.</p> <p>Читают этикетки на средствах ухода, выделяют полезную информацию: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения</p>		

			<p>неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата.</p> <p>Определение места хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола</p>	<p>ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата.</p> <p>С помощью учителя определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола</p>	<p>неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Самостоятельно определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола</p>		
43	Химические средства ухода за кухонными принадлежностями	1	<p>Рассматривание образцов химических средств.</p> <p>Чтение информации на упаковке средства.</p> <p>Соблюдение инструкции: тщательно смываем водой — не менее 15 секунд; применяем по назначению; не смешиваем средства, если этого не предполагает инструкция; применяем средства защиты; соблюдаем рекомендации производителя по дозировке; следим за сроком годности.</p> <p>Приведение примеров из домашнего опыта</p>	<p>Знакомятся с образцами химических средств.</p> <p>Читают информацию на упаковке средства.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: соблюдаем рекомендации производителя по дозировке и средства защиты.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта</p>	<p>Знакомятся с образцами химических средств.</p> <p>Читают информацию на упаковке средства.</p> <p>Самостоятельно выделяют главное: соблюдаем рекомендации производителя по дозировке.</p> <p>Рассказывают о средствах защиты.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта</p>		
44	Чистящие и моющие средства	1	<p>Определение чистящих и моющих средств по своему</p>	<p>Проговаривают название чистящих и моющих средств.</p>	<p>Ориентируются в тексте о назначении чистящих и моющих средств.</p>		

			назначению. Нахождение различия между средствами. Повторение правил безопасности при использовании чистящих и моющих средств	С помощью учителя находят различия между средствами. Показывают (с помощью педагога) приёмы пользования чистящими и моющими средствами	Рассуждают о различии между средствами. Рассказывают о правилах безопасности, при использовании чистящих и моющих средств		
45	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	Закрепление правил техники безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. Применение на практике полученных знаний. Умение находить средства по описанию загрязнения инвентаря	Читают правила безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. С помощью учителя находят средство для удаления загрязнения с инвентаря	Читают правила безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. Самостоятельно подбирают средство для удаления загрязнения с инвентаря		
46	Инвентарь и приспособления для мытья посуды	1	Рассматривание образцов инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Умение подбирать инвентарь и приспособления по указанию учителя. Заполнение карточки «Описание действия - подбор инвентаря»	Слушают объяснения учителя, зрительно воспринимают образцы инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя. С помощью учителя заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»	Слушают объяснения учителя, называют образцы инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя. Самостоятельно заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»		

47	Безопасность при работе с режущими предметами	1	<p>Расширение представления о видах ножей.</p> <p>Знакомство с общими требованиями безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топорики, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне.</p> <p>Умение приводить примеры и объяснять свой выбор</p>	<p>Слушают объяснение учителя о видах ножей.</p> <p>С помощью учителя находят различия.</p> <p>Читают правила безопасности при работе с режущими предметами</p>	<p>Называют виды ножей.</p> <p>Находят различия и дают описание их использованию.</p> <p>Рассказывают о требованиях безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топорики, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне.</p> <p>Приводят примеры, объясняют свой выбор</p>		
48	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	1	<p>Правила техники безопасности при пользовании режущими инструментами.</p> <p>Использование полученных знаний в повседневной жизни</p>	<p>Читают инструкцию при пользовании режущими инструментами.</p> <p>Проговаривают правила безопасности при работе с ножом.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом</p>	<p>Читают и выделяют в инструкции правила безопасности при работе с ножом.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом</p>		
49	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	1	<p>Применение на практике полученных знаний по владению ножом. Закрепление приёмов работы с ножом. Выбор мест хранения для ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике</p>	<p>Рассматривают приёмы работы с ножом.</p> <p>Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом.</p> <p>Выполняют приёмы работы с ножом.</p> <p>С помощью учителя определяют место для хранения</p>	<p>Рассматривают приёмы работы с ножом.</p> <p>Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом.</p> <p>Выполняют приёмы работы с ножом.</p> <p>Рассказывают о местах для хранения ножей: на</p>		

				ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике	магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике. Употребляют в речи специальные термины		
50	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Определение инструментов для шинкования капусты. Изучение технологической карты по шинкованию капусты	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты		
51	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	Ознакомление с алгоритмом действий по шинкованию капусты. Умение подбирать и выполнять форму нарезки капусты – соломка. Выполнение требований к качеству выполненной работы. Применение на практике полученных знаний	Выполняют практические действия, совместно с педагогом. Выполняют требования к качеству выполненной работы.	Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты. Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов. Подбирают и выполняют форму нарезки капусты – соломка. Выполняют требования к качеству выполненной работы		
52	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	1	Повторение правил безопасности при работе с овощерезкой. Определение нужной насадки для нарезки моркови. Изучение технологической карты по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки	Повторяют правила безопасности при работе с овощерезкой. С помощью учителя определяют нужную насадку для нарезки моркови.	Рассказывают о правилах безопасности при работе с овощерезкой. Описывают устройство и принцип работы овощерезки. Изучают технологическую карту по нарезке моркови		

				Изучают технологическую карту по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки	соломкой при помощи овощерезки		
53	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	1	Повторение правил безопасности при использовании овощерезки. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке моркови соломкой. Соблюдение формы нарезки моркови – соломка. Отработка приёмов нарезки соломкой. Применение на практике полученных знаний. Выполнение требований к качеству выполненной работы	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. С помощью учителя отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой. Выполняют требования к качеству выполненной работы	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой. Выполняют требования к качеству выполненной работы		
54	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1	Чтение инструкции «Эксплуатация кухонного комбайна». Беседа с элементами демонстрации учителя кухонного комбайна. Выполнение задания в карточке «Подпиши части кухонного комбайна»	Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна». Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна. С помощью учителя заполняют карточку «Подпиши части кухонного комбайна»	Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна». Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна. Называют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Заполняют карточку «Подпиши части кухонного комбайна»		
55	Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна.	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу.	Называют устройство кухонного комбайна. Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном.	Называют устройство кухонного комбайна. Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном.		

	Выполнение нарезки капусты»		Наблюдение за работой кухонного комбайна при нарезке капусты	С помощью учителя производят сборку и включение кухонного комбайна. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты на кухонном комбайне, с помощью учителя	Производят сборку и включение кухонного комбайна. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты на кухонном комбайне		
56	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна»	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу. Соблюдение правил гигиены при подготовке к выполнению практической работы. Выполнение требований к качеству выполненной работы	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу с помощью. Проговаривают правила гигиены при подготовке к выполнению практической работы	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу. Проговаривают правила гигиены при подготовке к выполнению практической работы. Соблюдают требования к качеству выполненной работы		
57	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна»	1	Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу. Выполнение алгоритма действий по нарезке моркови соломкой. Использование полученных знаний в повседневной жизни. Выполнение требований к качеству выполненной работы	Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу. Выполняют алгоритм действий по нарезке моркови соломкой с помощью. Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы	Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу. Выполняют практическую работу по нарезке моркови соломкой. Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы		
58	Контрольная работа. Тест «Безопасность при работе с	1	Выполнение теста по теме «Безопасность при работе с режущими предметами». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с	Выполняют тест по теме «Безопасность при работе с режущими предметами». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с	Выполняют тест по теме «Безопасность при работе с режущими предметами». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с		

	режущими предметами»		использованием своих знаний и умений	использованием своих знаний, с помощью учителя	использованием своих знаний и умений		
Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля-28часов							
59	Металлическая посуда. Виды посуды	1	<p>Знакомство с понятием «металлическая посуда».</p> <p>Рассматривание образцов металлической посуды.</p> <p>Расширение представления о классификации металлической посуды.</p> <p>Различение видов посуды.</p> <p>Алюминиевая посуда, нержавеющая, чугунная, эмалированная.</p> <p>Посуда с антипригарным покрытием, на стальной и алюминиевой основах, с керамическим покрытием</p>	<p>Проговаривают значение выражения «металлическая посуда».</p> <p>Рассматривают образцы металлической посуды.</p> <p>С помощью учителя классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды. Соотносят правильность названия и изображения посуды с помощью учителя</p>	<p>Рассказывают о значении выражения «металлическая посуда».</p> <p>Рассматривают образцы металлической посуды.</p> <p>Классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды.</p> <p>Соотносят правильность названия и изображения посуды</p>		
60	Металлическая посуда. Виды посуды	1	<p>Знакомство с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки.</p> <p>Описание посуды по её назначению. Использование посуды в быту. Приведение примеров из домашнего опыта.</p> <p>Соотнесение правильности названия и изображения металлической посуды</p>	<p>Рассматривают виды металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки.</p> <p>Описывают посуду по её назначению в быту.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Соотносят правильность названия и изображения металлической посуды с помощью</p>	<p>Знакомятся с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки.</p> <p>Описывают посуду по её назначению.</p> <p>Рассказывают об использовании посуды в быту.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Соотносят правильность названия и изображения металлической посуды</p>		

61	Посуда из нержавеющей стали	1	<p>Знакомство с понятием «посуда из нержавеющей стали».</p> <p>Рассматривание образцов: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Выделение главного: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы</p>	<p>Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали».</p> <p>Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы</p>	<p>Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали».</p> <p>Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш.</p> <p>Читают текст, выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы</p>		
62	Посуда из нержавеющей стали	1	<p>Называние посуды из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки.</p> <p>Определение посуды в зависимости от назначения.</p> <p>Знакомство с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали</p>	<p>Называют посуду из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки.</p> <p>С помощью учителя определяют название посуды в зависимости от назначения.</p> <p>Знакомятся с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали</p>	<p>Называют посуду из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки.</p> <p>Называют посуду в зависимости от назначения, рассказывают о её назначении.</p> <p>Знакомятся с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали</p>		
63	Посуда с антипригарным покрытием	1	<p>Знакомство с понятием «посуда с антипригарным покрытием».</p> <p>Рассматривание образцов: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан.</p> <p>Выделение главного: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна</p>	<p>Слушают объяснение учителя о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием».</p> <p>Рассматривают образцы посуды: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан.</p> <p>С помощью учителя дают описание данной посуды.</p> <p>Читают текст и выделяют главное с помощью: наиболее</p>	<p>Рассказывают о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием».</p> <p>Рассматривают образцы: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан.</p> <p>Описывают посуду: внешний вид, цвет, назначение, материал изготовления.</p> <p>Читают текст и выделяют главное: наиболее безопасна</p>		

				безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна	для человеческого здоровья сковорода из чугуна		
64	Посуда с антипригарным покрытием	1	Расширение представления о полезных свойствах посуды с антипригарным покрытием: быстрый и равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида. Знакомство с правилами ухода за посудой с антипригарным покрытием	Расширяют свои представления о полезных свойствах посуды с антипригарным покрытием: быстрый и равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида. Проговаривают за учителем основные свойства данной посуды. Знакомятся с правилами ухода за посудой с антипригарным покрытием	Расширяют свои представления о полезных свойствах посуды с антипригарным покрытием: быстрый и равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида. Употребляют в речи основные свойства данной посуды. Читают текст, рассказывают о правилах ухода за посудой с антипригарным покрытием		
65	Посуда с эмалированным покрытием	1	Знакомство с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассмотрение образцов: кастрюля, чайник, ковш. Выделение главного: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполнение зарисовки посуды с эмалированным покрытием	Знакомятся с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш. С помощью учителя выделяют главное: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполняют зарисовку посуды с эмалированным покрытием с помощью	Знакомятся с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш. Слушают объяснение учителя и выделяют главное: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполняют зарисовку посуды с эмалированным покрытием		

66	Посуда с эмалированным покрытием	1	<p>Называют виды посуды с эмалированным покрытием. Определение признаков хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, не допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей. Знакомство с правилами ухода за посудой с эмалированным покрытием</p>	<p>Называют виды посуды с эмалированным покрытием. Определяют зрительно и на ощупь признаки хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, не допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей. Проговаривают за учителем правила ухода за посудой с эмалированным покрытием</p>	<p>Называют виды посуды с эмалированным покрытием. Определяют зрительно и на ощупь признаки хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, не допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей. Называют признаки хорошего качества посуды. Рассказывают о правилах ухода за посудой с эмалированным покрытием</p>		
67	Виды металлической посуды, различие	1	<p>Рассматривание видов посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Нахождение посуды по описанию учителя. Определение различия между видами посуды. Расширение представления об использовании видов посуды по своему назначению</p>	<p>Рассматривают виды посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Находят с помощью посуду по описанию учителя. В совместной деятельности находят различия между видами посуды. Приводят примеры из домашнего опыта</p>	<p>Рассматривают виды посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Находят посуду по описанию учителя. В совместной деятельности находят различия между видами посуды. Приводят примеры из домашнего опыта</p>		
68	Правила ухода за металлической посудой	1	<p>Знакомство с рекомендациями по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после мытья,</p>	<p>Читают рекомендации по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после</p>	<p>Читают рекомендации по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после</p>		

			не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь. Заполнение карточки «Уход за посудой»	мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь. С помощью заполняют карточку «Уход за посудой»	мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь. Заполняют карточку «Уход за посудой»		
69	Правила ухода за металлической посудой	1	Повторение правил ухода за металлической посудой. Выполнение практических упражнений: Подбор средства для ухода за металлической посудой в разных ситуациях: содовый или мыльный раствор. Чтение правила от налета на посуде из алюминия, достаточно прокипятить в кастрюлях или сковороде воду со столовым уксусом (примерно 1 ст. л. на литр воды). Использование полученных знаний в повседневной жизни	Проговаривают правила ухода за металлической посудой. С помощью учителя выполняют практическое упражнение. Подбирают средства для ухода за металлической посудой, в разных ситуациях. Читают правила от налета на посуде из алюминия, достаточно прокипятить в кастрюлях или сковороде воду со столовым уксусом (примерно 1 ст. л. на литр воды). Используют полученные знания в повседневной жизни	Выполняют практическое упражнение по подбору средства для ухода за металлической посудой в разных ситуациях. Используют правило ухода от налета на посуде из алюминия		
70	Последовательность мытья посуды	1	Выделение главного: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на	Читают текст, с помощью учителя выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают	Читают текст, выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на		

			поверхности не осталось следов от воды. Ознакомление с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды»	насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. С помощью заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»	поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Отвечают на вопросы. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»		
71	Последовательность мытья посуды	1	Повторение рекомендаций по мытью посуды. Составление алгоритма мытья кухонной и столовой посуды. Определение мест хранения в зависимости от группы назначения	Повторяют рекомендации по мытью посуды. Проговаривают алгоритм действий по мытью кухонной и столовой посуды. Определяют место хранения в зависимости от группы назначения	Повторяют рекомендации по мытью посуды. Проговаривают алгоритм действий по мытью кухонной и столовой посуды. Определяют место хранения в зависимости от группы назначения		
72	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Знакомство с технологической картой выполнения практической работы. Соблюдение <i>последовательности</i> действий при <i>мытье</i> и сушке <i>посуды</i> :	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают <i>последовательность</i> действий при <i>мытье</i> и сушке <i>посуды</i> :	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают <i>последовательность</i> действий при <i>мытье</i> и сушке <i>посуды</i> :		
73	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	очистка <i>посуды</i> от остатков пищи, замачивание <i>посуды</i> , намыливание <i>посуды</i> . Выполнение практической работы с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Соблюдение требований к качеству выполненной работы.	очистка <i>посуды</i> от остатков пищи, замачивание <i>посуды</i> , намыливание <i>посуды</i> . Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств.	очистка <i>посуды</i> от остатков пищи, замачивание <i>посуды</i> , намыливание <i>посуды</i> . Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств.		

			Использование полученных знаний в повседневной жизни	С помощью учителя дают оценку выполненной работы	Обсуждают качество выполненной работы		
74	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	Знакомство с посудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. Нахождение в инструкции правил по уходу за посудомоечной машиной. Обсуждение и анализ выполненной работы	Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы. Читают инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. С помощью учителя находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной	Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы. Читают инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. Находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной. Отвечают на вопросы по уходу за посудомоечной машиной		
75	Выбор средства для посудомоечной машины. Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	Расширение представления о типах <u>средства для посудомоечных машин</u> по назначению: для удаления жира и загрязнений с посуды; для ухода за посудомоечной машиной; для улучшения процесса мытья. Рассмотрение образцов: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды.	Слушают объяснение учителя о средствах по уходу за посудомоечной машиной. Рассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды. Повторяют правила техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной.	Слушают объяснение учителя о средствах по уходу за посудомоечной машиной. <i>Рассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды.</i> Находят средство по описанию учителя.		
76	Правила расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине	1	таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды. Выбор средства для мытья в посудомоечной машине. Повторение правил техники безопасности и охраны труда при	Проговаривают приёмы расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине	Повторяют правила техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной. Рассказывают о приёмах расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине		

			<p>пользовании посудомоечной машиной.</p> <p>Повторение приёмов расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной практической работы</p>				
77	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	<p>Чтение инструкции по использованию посудомоечной машины.</p> <p>Выделение в инструкции требований безопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины. Знакомство с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм.</p> <p>Заполнение карточки «Предупредительные знаки» с опорой на образец</p>	<p>Читают инструкцию по использованию посудомоечной машины.</p> <p>С помощью учителя выделяют в инструкции требования безопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины.</p> <p>Знакомятся с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм.</p> <p>Заполняют, с помощью учителя, карточку «Предупредительные знаки», с опорой на образец</p>	<p>Читают инструкцию по использованию посудомоечной машины.</p> <p>Выделяют в инструкции требования безопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины.</p> <p>Знакомятся с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм.</p> <p>Заполняют карточку «Предупредительные знаки», с опорой на образец</p>		
78	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	<p>Знакомство с видами сушилок для посуды: пластиковые <i>сушилки для посуды</i>; металлические; из пластика и нержавеющей стали. Нахождение различия: 1 ярус, 2 яруса. Определение мест</p>	<p>Рассматривают виды сушилок для посуды.</p> <p>С помощью учителя различают материал изготовления, находят различия.</p>	<p>Рассматривают виды сушилок для посуды.</p> <p>Различают материал изготовления, находят различия.</p>		
79	Сушилки для посуды. Правила сушки	1	<p>Знакомство с видами сушилок для посуды: пластиковые <i>сушилки для посуды</i>; металлические; из пластика и нержавеющей стали. Нахождение различия: 1 ярус, 2 яруса. Определение мест</p>	<p>Рассматривают виды сушилок для посуды.</p> <p>С помощью учителя различают материал изготовления, находят различия.</p>	<p>Рассматривают виды сушилок для посуды.</p> <p>Различают материал изготовления, находят различия.</p>		

			расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни. Выбор наиболее эргономичного варианта — расположение в зоне мойки	Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни	Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни		
80	Сушилки для посуды. Правила сушки	1	Чтение рекомендаций по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор	Читают рекомендации по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. Находят место сушки по описанию учителя. Приводят примеры из домашнего опыта	Читают рекомендации по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. Находят место сушки по описанию учителя. Приводят примеры из домашнего опыта		
81	Практическая работа «Сушка посуды разными способами»	1	Называние приёмов сушки посуды разными способами. Выполнение тренировочных упражнений по расположению посуды для сушки посуды.	С помощью учителя называют приёмы сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы	Рассказывают о приёмах сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы		
82	Практическая работа «Сушка посуды разными способами»	1	Выбор способа сушки посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура. Обсуждение и анализ выполненной практической работы Применение на практике полученных знаний				

83	Правила расстановки посуды на кухне	1	<p>Знакомство с понятием «функциональная и комфортная расстановка посуды».</p> <p>Расширение представления о правилах расстановки посуды на кухне. Выделение главного: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую – вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами</p>	<p>Слушают объяснение учителя о понятии « функциональная и комфортная расстановка посуды».</p> <p>Читают текст и с помощью учителя выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую – вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами</p>	<p>Слушают объяснение учителя о понятии « функциональная и комфортная расстановка посуды».</p> <p>Читают текст и выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую – вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами.</p> <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Употребляют в речи словарные слова: разделители, органайзеры</p>		
84	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий выполнения практической работы. Повторение приёмов сушки посуды разными способами.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы. С помощью учителя повторяют приёмы сушки посуды разными способами.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы. Рассказывают о приёмах сушки посуды разными способами.</p>		
85	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1	<p>Выполнение тренировочных упражнений по расположению посуды для сушки посуды.</p> <p>Выбор способа сушки посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура.</p>	<p>Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды.</p> <p>Обсуждают и анализируют выполнение практической работы</p>	<p>Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды.</p> <p>Обсуждают и анализируют выполнение практической работы</p>		

			Обсуждение и анализ выполненной практической работы Применение на практике полученных знаний	Применяют на практике полученные знания	Применяют на практике полученные знания		
86	Контрольная работа. Тест «Виды посуды. Уход»	1	Выполнение теста по теме «Виды посуды. Уход». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест по теме «Виды посуды. Уход». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений и с помощью учителя	Выполняют тест по теме «Виды посуды. Уход». Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал- 20 часов							
87	Природные и промышленные товары	1	Знакомство с понятием «промышленные и природные продукты». Расширение представления о значении промышленных продуктов: человек получает их, перерабатывая природные продукты; природных натуральных продуктах: которые не переработаны человеком, например, фрукты и овощи, поваренная соль. Умение подбирать примеры природных и промышленных продуктов и объяснять свой выбор	Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов	Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов и объясняют свой выбор		
88	Соль. Основные свойства и виды соли	1	Значение слова «соль». Называние основных свойств соли. Рассмотрение образцов соли. Использование соли при приготовлении пищи.	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли с помощью.	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли. Рассматривают образцы соли. Рассказывают об		

			Морская соль, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описание свойств соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Умение подбирать соль по описанию учителя	Рассматривают образцы соли. Слушают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. С помощью подбирают соль по описанию учителя	использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описывают свойства соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Подбирают вид соли по описанию учителя		
89	Сахар. Основные свойства и виды сахара	1	Значение слова «сахар». Выделение в тексте основных свойств сахара: вещество белого цвета, хорошо растворим в воде. Расширение представления о видах сахара: тростниковый сахар (из сахарного тростника); Свекловичный сахар (из сахарной свеклы); пальмовый (из пальмового сока — кокосовый, финиковый и т. д.); кленовый сахар (из сока сахарного и серебристого клена); сорговый (из сорго). Выделение главного: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойств сахара: это вещество белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, мелкокристаллический, сладкий на вкус, хорошо растворим в воде. Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойства сахара. Называют виды сахара. Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме		
90	Основные свойства пищевой соды	1	Значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называние основных свойств пищевой соды: обладает	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса).	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса).		

			<p>пенящими и разрыхляющими свойствами.</p> <p>Использование пищевой соды при приготовлении теста.</p> <p>Применение пищевой соды в медицинских целях</p>	<p>С помощью называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.</p>	<p>Называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.</p> <p>Рассказывают об использовании пищевой соды при приготовлении теста, в медицинских целях</p>		
91	Крахмал. Основные свойства и виды крахмала	1	<p>Значение слова «крахмал».</p> <p>Называние основных свойств и видов крахмала: кукурузный крахмал, картофельный, пшеничный, рисовый, соевый.</p> <p>Рассматривание образцов крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями.</p> <p>Использование крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов.</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями.</p> <p>С помощью учителя рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.</p> <p>В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу</p>	<p>Рассказывают о видах крахмала.</p> <p>Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями.</p> <p>Рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.</p> <p>В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу</p>		
92	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1	<p>Повторение значение вещества в приготовлении пищи.</p> <p>Рассматривание образцов продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.</p>	<p>Повторяют значение вещества в приготовлении пищи.</p> <p>Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.</p>	<p>Повторяют значение веществ в приготовлении пищи.</p> <p>Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.</p>		

93	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1	Описание свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполнение таблицы «Основные свойства веществ». Применение в быту полученных знаний.	С помощью учителя описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью	Описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью. Рассказывают о применении в быту продуктов и материалов		
94	Хранение сахара. Подготовка к использованию сахара	1	Использование сахара в кулинарии: приготовлении несладких блюд: соусов, различных рагу; для сохранения варенья, джемов, мармеладов. Рассматривание ёмкостей для хранения сахара. Определение оптимальной температуры воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Нахождение мест для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения сахара в быту	Читают текст об использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы. Рассматривают ёмкости для хранения сахара. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение	Читают текст об использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы. Рассматривают ёмкости для хранения сахара, описывают их. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение.		
95	Хранение соли. Срок годности	1	Знакомство со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривание ёмкостей для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические,	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные,	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные,		

			<p>пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.</p> <p>Определение условий хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере.</p> <p>Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения соли в быту</p>	<p>деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.</p> <p>С помощью определяют условия хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере</p>	<p>деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.</p> <p>Определяют условия хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере.</p> <p>Рассказывают о хранении соли в домашних условиях</p>		
96	Использование крахмала в кулинарии	1	<p>Повторение полезных свойств крахмала.</p> <p>Назначение крахмала в кулинарии: крахмал добавляют для загущения разных продуктов и блюд.</p> <p>Выделение главного: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью</p>	<p>Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью</p>	<p>Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии.</p> <p>Выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью</p>		
97	Практическая работа «Подготовка крахмала к использованию»	1	<p>Чтение памятки по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо.</p> <p>Наблюдение за подготовкой крахмала к использованию.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо.</p> <p>Наблюдая за подготовкой крахмала к использованию.</p> <p>Обсуждают и анализируют выполненную работу</p>	<p>Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо.</p> <p>Наблюдая за подготовкой крахмала к использованию.</p> <p>Рассказывают о подготовке крахмала к использованию.</p> <p>Обсуждают и анализируют выполненную работу</p>		

98	Использование пищевой соды в кулинарии	1	<p>Знакомство с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Нахождение в тексте заменителя пищевой соде.</p> <p>Выделение главного: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде</p>	<p>Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде.</p> <p>С помощью выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде</p>	<p>Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде.</p> <p>Выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде</p>		
99	Практическая работа «Подготовка пищевой соды к использованию»	1	<p>Значение слова «гасить».</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий подготовки пищевой соды к использованию.</p> <p>Расширение представления о том, что гасить соду можно любой кислотой: лимонным соком, апельсиновым, кефиром, кислым молоком, кипятком. Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию.</p> <p>Наблюдение за гашением пищевой соды лимонным соком.</p> <p>Обсуждение и анализ работы</p>	<p>Знакомятся со значением слова «гасить».</p> <p>Слушают учителя об алгоритме действий подготовки пищевой соды к использованию.</p> <p>Наблюдают за гашением пищевой соды лимонным соком.</p> <p>Обсуждают и разбирают работу</p>	<p>Знакомятся со значением слова «гасить».</p> <p>Рассматривают алгоритм действий подготовки пищевой соды к использованию.</p> <p>Выделяют главное о том, что гасить соду можно любой кислотой: лимонным соком, апельсиновым, кефиром, кислым молоком, кипятком.</p> <p>Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию.</p> <p>Наблюдают за гашением пищевой соды лимонным соком.</p> <p>Обсуждают и разбирают работу</p>		
100	Свойства пищевых веществ	1	<p>Повторение свойств пищевых веществ.</p> <p>Применение в кулинарии.</p> <p>Заполнение карточки «Подготовка к использованию веществ».</p>	<p>Повторяют свойства пищевых веществ.</p> <p>Слушают о применении в кулинарии.</p>	<p>Повторяют свойства пищевых веществ.</p> <p>Слушают о применении в кулинарии.</p>		

			Применение на практике полученных знаний	С помощью заполняют карточку «Подготовка к использованию веществ»	Заполняют карточку «Подготовка к использованию веществ»		
101	Применение пищевой соды в быту	1	<p>Знакомство со способами применения пищевой соды в быту: для мытья посуды; спасения пригоревших кастрюль, мытья овощей и фруктов, удаление засоров в канализации, от запаха в холодильнике, очистка серебра, очищение плитки.</p> <p>Умение приводить примеры и объяснять свой выбор.</p> <p>Выделение главного: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни</p>	<p>Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту.</p> <p>Приводят примеры из домашнего быта.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни</p>	<p>Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту.</p> <p>Приводят примеры из домашнего быта.</p> <p>Решают проблемные ситуации.</p> <p>Выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни</p>		
102	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	<p>Повторение способов применения пищевой соды в быту.</p> <p>Выделение способа: использование пищевой соды для чистки и мытья посуды.</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий для чистки и мытья посуды.</p> <p>Выбор средства для выполнения практической работы</p>	<p>Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту.</p> <p>Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды.</p> <p>Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды.</p> <p>С помощью учителя выбирают средство для выполнения практической работы</p>	<p>Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту.</p> <p>Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды.</p> <p>Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды.</p> <p>Самостоятельно выбирают средство для выполнения практической работы</p>		

103	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	Повторение алгоритма действий по чистке и мытью посуды. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по чистке и мытью посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Повторяют алгоритм действий по чистке и мытью посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
104	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение заданий текущей аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Заваривание чая»	Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют простые действия по завариванию чая. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога), при выполнении практической работы	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с горячей жидкостью		
105	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1					
Виды зелени– 20 часов							
106	Виды зелени	1	Определение понятия «зелень». Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук. Различение и называние зелени по виду. Чтение текста и выделение полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды	Проговаривают значение слова «зелень». Называют по картинке виды зелени. С помощью учителя различают и называют виды зелени. Читают текст и с помощью учителя выделяют полезные свойства зелени. Соотносят название зелени с картинкой	Объясняют значение слова «зелень», приводят свои примеры. Различают и называют виды зелени. Читают текст и выделяют полезные свойства зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды. Соотносят название зелени с картинкой		

107	Зелень и её полезные свойства	1	<p>Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук.</p> <p>Различение и называние зелени по виду.</p> <p>Называние полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды</p>	<p>Рассматривают виды зелени, подбирают название к каждому растению.</p> <p>С помощью учителя различают и называют виды зелени</p>	<p>Рассказывают о видах зелени. Приводят примеры из домашнего быта.</p> <p>Сравнивают зелень по внешнему виду.</p> <p>Рассуждают о полезных свойствах зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды</p>		
108	Значение зелени в питании. Укроп	1	<p>Значение зелени в питании человека: способствует лучшему перевариванию пищи, очищает организм от шлаков.</p> <p>Использование укропа в кулинарии и в медицинских целях.</p> <p>Выделение главного: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей</p>	<p>Рассматривают растение-укроп. Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей</p>	<p>Рассматривают растение-укроп.</p> <p>Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии.</p> <p>Выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей</p>		
109	Значение зелени в питании. Петрушка	1	<p>Повторение видов зелени.</p> <p>Рассматривание видов петрушки: листовая и кудрявая.</p> <p>Различие видов петрушки.</p> <p>Называние полезных свойств петрушки: способствует улучшению пищеварения, зрения.</p> <p>Использование петрушки в свежем и сушеном виде.</p> <p>Выделение главного: добавляют как специю, подают отдельной</p>	<p>Повторяют виды зелени.</p> <p>Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая.</p> <p>С помощью учителя различают виды петрушки: визуально, на ощупь.</p> <p>Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде</p>	<p>Повторяют виды зелени.</p> <p>Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая.</p> <p>Находят различие видов петрушки: визуально, на ощупь.</p> <p>Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде</p>		

			легкой закуской и используют для украшения готовых блюд				
110	Значение зелени в питании. Зелёный лук	1	Рассматривание образца зелёного лука. Описание зелёного лука: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Ознакомление с полезными свойствами зелёного лука для человека: свежая зелень способствует профилактике простудных заболеваний	Рассматривают образец зелёного лука. С помощью учителя выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Знакомятся с полезными свойствами. Выполняют зарисовку в тетради	Рассматривают образец зелёного лука. Выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Знакомятся с полезными свойствами. Выполняют зарисовку в тетради		
111	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	1	Повторение видов зелени. Узнавание зелени по описанию учителя. Рассматривание зелени: укроп, петрушка, зелёный лук. Применение на практике полученных знаний в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата.	Узнают зелень по описанию учителя. Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата.	Узнают зелень по описанию учителя. Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата.		
112	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	1	Заполнение таблицы «Значение зелени в питании человека». Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»	Самостоятельно заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»		
113	Переборка зелени	1	Знакомство с понятием «переборка зелени». Использование упаковки (полиэтилен, баночка), позволяет продлить сроки хранения зелени.	Повторяют значение выражения «переборка зелени». Слушают учителя об использовании упаковки.	Работают со словарём. Находят значение слов «переборка, зелень». Записывают в тетрадь.		

			<p>Чтение текста и нахождение последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу.</p> <p>Наблюдение за хранением зелени в холодильнике: поставьте ее в баночку с холодной водой, заверните в полиэтиленовый пакет и уберите в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик).</p> <p>Выделение главного: употребление плохо промытой зелени приводит к риску заражения глистами</p>	<p>Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу.</p> <p>Наблюдают за хранением зелени в холодильнике</p>	<p>Слушают учителя об использовании упаковки.</p> <p>Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу.</p> <p>Рассматривают и описывают способ хранения зелени в холодильнике</p>		
114	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1	<p>Ознакомление с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка;</p>	<p>Знакомятся с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка;</p>	<p>Называют порядок обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка;</p>		
115	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1	<p>вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.</p> <p>Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки и с опорой на помощь учителя.</p>	<p>вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки.</p> <p>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы</p>		

				Обсуждают и разбирают качество выполненной работы			
116	Хранение зелени в холодильнике	1	<p>Повторение видов зелени. Расширение представления о других видах зелени: шпинат, кинза, руккола, сельдерей. Выполнение тренировочного упражнения по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Умение приводить примеры домашнего хранения. Обсуждение и разбор выполненной работы. Применение в повседневной жизни</p>	<p>Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях</p>	<p>Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях</p>		
117	Условия хранения зелени	1	<p>Знакомство с условиями хранения зелени: для сохранения вкуса и полезных качеств оптимальная температура хранения зелени – 0-4 °С. Расширение представления о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях зелень лучше всего хранить на увлажненной подстилке, на поддонах с водой (корнями в воде), «подпаивать» талой водой</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях. С помощью учителя проговаривают условия хранения зелени</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях. Рассказывают об условиях хранения зелени в домашних условиях</p>		

118	Использование зелени в кулинарии	1	<p>Знакомство со способами украшения блюд зеленью. Выполнение требований к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Умение придумать и рассказать об украшении своего блюда</p>	<p>Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Выполняют зарисовку украшения своего блюда</p>	<p>Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. Выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Придумывают и рассказывают об украшении своего блюда</p>		
119	Сочетание зелени с овощами и травами	1	<p>Чтение и выделение в тексте: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеня и дополняя их вкус. Выполнение практического упражнения: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком. Приготовление салата. Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеня и дополняя их вкус. Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком (на доступном уровне, с помощью педагога). В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеня и дополняя их вкус. Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком. В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу</p>		
120	Способы украшения блюд зеленью	1	<p>Знакомство с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью</p>	<p>Знакомятся с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов</p>	<p>Знакомятся с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при</p>		

			<p>молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком</p>	<p>зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком. С помощью учителя проговаривают основные правила украшения салатов. Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью</p>	<p>украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком. Проговаривают основные правила украшения салатов. Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью</p>		
121	Способа украшения блюд зеленью	1	<p>Знакомство с основным правилом: сочетаемость украшений и ингредиентов блюд по вкусу, аромату и цвету. Выполнение зарисовок: «Рисунок блюда с зеленью»</p>	<p>Повторяют основные правила сочетаемости украшений салатов. Выполняют зарисовку: «Рисунок блюда с зеленью»</p>	<p>Рассказывают о способах украшения блюд зеленью, сочетаемости украшений салатов. Выполняют зарисовку: «Рисунок блюда с зеленью»</p>		
122	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью»	1	<p>Называние видов зелени. Ознакомление с алгоритмом действий в подборе способа украшения блюд зеленью. Умение подбирать зелень по</p>	<p>Знакомятся с предметно-технологической картой «Способы украшения блюд зеленью». С помощью учителя подбирают зелень по цвету, форме, размеру: базилик, руккола, укроп, петрушка, розмарин. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний (на доступном уровне, с помощью педагога)</p>	<p>Работают с предметно-технологической картой. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Разбирают объект труда</p>		
123	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью»	1	<p>цвету, форме, размеру: базилик, руккола, укроп, петрушка, розмарин. Выполнение практической работы с применением полученных знаний. Обсуждение и разбор выполненной работы</p>				

124	Правила использования зелени в кулинарии	1	Знакомство с понятием «зелень в кулинарии». Специи, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд. Чтение текста и выделение правил использования зелени в кулинарии	Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Проговаривают названия зелени, молодых побегов, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд	Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Называют виды зелени, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд.		
125	Контрольная работа. Тест «Виды зелени»	1	Проверка знаний обучающихся по теме «Виды зелени»	Выполняют тест по теме «Виды зелени». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тест по теме «Виды зелени». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Свежие и отварные овощи - 24 часа							
126	Определение свежести овощей	1	Называние способов хранения овощей в домашних условиях. Знакомство с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыжки у капусты, длина высушенной шейки у лука. Умение приводить примеры из домашнего опыта	Повторяют за учителем способы хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыжки у капусты, длина высушенной шейки у лука	Рассказывают о способах хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыжки у капусты, длина высушенной шейки у лука		
127	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус,	1	Называние показателей определения свежести овощей. Рассматривание овощей: огурец, капуста, морковь, помидор.	С помощью учителя называют показатели определения свежести овощей. Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.	Называют показатели определения свежести овощей.		

	запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»		<p>Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Знакомство с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»</p>	<p>С помощью учителя определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»</p>	<p>Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.</p> <p>Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»</p>		
128	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»	1	<p>Называние показателей определения свежести овощей.</p> <p>Рассматривание овощей: огурец, капуста, морковь, помидор.</p> <p>Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Заполнение таблицы на определение качества овощей.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.</p> <p>Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Заполняют таблицу на определение качества овощей (на доступном уровне, с помощью)</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.</p> <p>Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Заполняют таблицу на определение качества овощей.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>		
129	Механические и физиологические повреждения овощей	1	<p>Знакомство с механическими и физиологическими повреждениями овощей.</p> <p>Выделение механических повреждений.</p> <p>Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности.</p> <p>Называние физиологических повреждений: загар (повреждение</p>	<p>Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей.</p> <p>С помощью учителя определяют механические повреждения на овощах.</p> <p>Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности.</p>	<p>Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей.</p> <p>Определяют механические повреждения на овощах.</p> <p>Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности.</p>		

			кожицы), слабое увядание, подкожная пятнистость, позеленение, израстание. Сравнение и различие повреждений в овощах	В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах	В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах		
130	Условия хранения свежих овощей	1	Чтение текста и выделение главного: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомство с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Называние правил обработки овощей на длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. С помощью учителя проговаривают правила обработки овощей на длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Рассказывают о правилах обработки овощей на длительное хранение. Приводят примеры из домашнего опыта		
131	Условия хранения свежих овощей	1	Знакомство с условиями хранения чеснока, капусты, солёных огурцов. Называние правил обработки овощей на длительное хранение. Расширение представления о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Различение способов хранения по описанию учителя	Называют правила обработки овощей на длительное хранение. Слушают о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Соотносят название способа с картинкой. Различение способов хранения по описанию учителя	Называют правила обработки овощей на длительное хранение. Слушают о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Соотносят название способа с картинкой. Различают способы хранения по описанию учителя		
132	Способы длительного хранения овощей	1	Нахождение информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур».	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур».	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур».		

			<p>Описание способов длительного хранения овощей.</p> <p>Заполнение карточки «Подбери правильный ответ»</p>	<p>С помощью учителя описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей.</p> <p>Заполняют карточку «Подбери правильный ответ»</p>	<p>Описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей.</p> <p>Заполняют карточку «Подбери правильный ответ»</p>		
133	<p>Последовательность и правила обработки овощей для салатов</p>	1	<p>Повторение питательных свойств овощей.</p> <p>Знакомство с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка.</p> <p>Зарисовка схемы обработки овощей</p>	<p>Называют питательные свойства овощей.</p> <p>Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка.</p> <p>С помощью учителя выполняют зарисовку схемы обработки овощей</p>	<p>Называют питательные свойства овощей.</p> <p>Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка.</p> <p>Выполняют зарисовку схемы обработки овощей</p>		
134	<p>Последовательность и правила обработки овощей для салатов</p>	1	<p>Чтение текста и выделение главного: салаты должны быть сочными, свежими и сочетаться с последующими блюдами.</p> <p>Знакомство с последовательностью обработки овощей: изучить набор продуктов; вареные продукты, то их надо подготовить заранее, чтобы они успели остыть; обрабатывают сырые продукты - моют, чистят, нарезают; нарезанные продукты кладут в большую миску, перемешивают и заправляют.</p> <p>Отработка последовательности и правил обработки в заполнении карточки</p>	<p>Слушают объяснение педагога о последовательности и правилах обработки овощей для салатов.</p> <p>Рассказывают о своём опыте приготовления овощных салатов.</p> <p>С помощью учителя отрабатывают последовательность и правила обработки овощей в заполнении карточки</p>	<p>Слушают объяснение педагога о последовательности и правилах обработки овощей для салатов.</p> <p>Рассказывают о своём опыте приготовления овощных салатов.</p> <p>Отрабатывают последовательность и правила обработки овощей в заполнении карточки</p>		

135	Требования к качеству салатов	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены	Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены. Отвечают на вопросы	Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены. Отвечают на вопросы		
136	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1	Выполнение подготовительной работы по выбору и очистке варёных овощей. Выполнение практической работы с помощью овощерезки, с соблюдением санитарно-гигиенических правил, правил безопасности	С помощью учителя делают выбор нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет». Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», на доступном уровне	Рассуждают о выборе нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет». Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», с соблюдением требований качества к готовому блюду		
137	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1					
138	Формы нарезки овощей для салатов	1	Расширение представления о формах нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом. Использование форм нарезки для разных овощей.	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом (на доступном уровне, с помощью). Знакомятся с ручными инструментами для обработки	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом. Знакомятся с ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи		

			Знакомство ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками	овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками	для очистки овощей с круглыми и резными выемками		
139	Общие правила приготовления салатов	1	Чтение текста и выделение главного: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривание правил приготовления салатов. Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривают правила приготовления салатов. С помощью учителя выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривают правила приготовления салатов. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»		
140	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1	Рассматривание устройства кухонного комбайна. Назначение кухонного комбайна: многофункциональный прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто Выполнение действий по сборке кухонного комбайна. Повторение правил безопасности при пользовании кухонным комбайном	Рассматривают устройство кухонного комбайна. Слушают учителя о назначении кухонного комбайна: многофункциональный прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто. Выполняют действия по сборке кухонного комбайна (на доступном уровне, с помощью). Повторяют правила безопасности при пользовании кухонным комбайном	Рассматривают устройство кухонного комбайна. Слушают учителя о назначении кухонного комбайна: многофункциональный прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто. Выполняют действия по сборке кухонного комбайна. Повторяют правила безопасности при пользовании кухонным комбайном		
141	Практическая работа «Приготовление	1	Ознакомление с технологической картой приготовления овощного салата.	Знакомятся с технологической картой приготовления овощного салата.	Знакомятся с технологической картой приготовления овощного салата.		

	овощного салата из капусты и моркови»		Выбор оборудования и материала для выполнения практической работы: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные.	С помощью учителя выбирают оборудование и материал: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные.	Подбирают необходимое оборудование и материал: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные.		
142	Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови»	1	Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы		
143	Правила и формы нарезки овощей	1	Знакомство с классическим способом нарезания овощей кубиками определённого размера. Описание последовательности нарезания кубиками: нарезаем кружочки толщиной 7 миллиметров; с каждого кружочка нарезаем соломку 7 миллиметров; соломку разрезаем на кубики толщиной 7 миллиметров	Слушают учителя о классическом способе нарезания овощей кубиками определённого размера. Наблюдают за показом учителя. Проговаривают последовательность нарезания кубиками	Слушают учителя о классическом способе нарезания овощей кубиками определённого размера. Наблюдают за показом учителя. Описывают последовательность нарезания кубиками		
144	Правила и формы нарезки овощей	1	Повторение форм нарезки овощей. Соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками. Зарисовка простых форм нарезки овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют формы нарезки овощей, с опорой на картинки. Отмечают соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками. С помощью учителя выполняют зарисовку простых форм нарезки овощей.	Повторяют формы нарезки овощей, с опорой на картинки. Отмечают соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками. Выполняют зарисовку простых форм нарезки овощей.		

				Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Обсуждают и разбирают качество выполненной работы		
145	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1	Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезанию овощей вручную. Наблюдение за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками.	Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Проговаривают алгоритм действий по нарезанию овощей вручную. Наблюдают за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками.	Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Проговаривают алгоритм действий по нарезанию овощей вручную. Наблюдают за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками.		
146	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1	Выполнение практических действий с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практические действия с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Выполняют практические действия с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы		
147	Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм	1	Чтение текста и проговаривание требований безопасности при работе с режущими и колющими предметами. Значение понятия «порез». Знакомство с видами травм и причинами их получения. Описание колющих и режущих ран	Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами. Работают со словарём, находят значение понятия «порез». Знакомятся с видами травм и причинами их получения	Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами. Работают со словарём, находят значение понятия «порез». Знакомятся с видами травм и причинами их получения		
148	Требования безопасности при работе с режущими инструментами	1	Повторение требований безопасности при работе с режущими инструментами.	Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов.	Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов.		

			Выполнение тренировочных действий по использованию режущих инструментов. Определение нужного инструмента для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов	С помощью учителя определяют нужный инструмент для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов. безопасности при работе с режущими инструментами	Определяют нужный инструмент для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами		
149	Контрольная работа. Тест «Нарезка овощей»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений		
Яйца-18часов							
150	Блюда из яиц. Определение свежести яиц	1	Значение понятия «яйцо». Способы определения категории яиц. Хранение и сроки годности. Определение качественных характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Соблюдение правил санитарии при использовании в пищу	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу			
151	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц	1	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц. Применение яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривание строения яйца: желток, белок и скорлупа.	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа.			

			Выполнение зарисовки и подписание строения яйца	Выполняют зарисовку и подписывают строение яйца с опорой на образец			
152	Способы приготовления блюд из яиц. Варёные яйца	1	Использование в питании яиц разных птиц: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Знакомство со способом приготовления варёных яиц. Работа с предметно-технологической картой. Определение времени варки варёных яиц. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Технология обработки яиц для варки яиц	Знакомятся с информацией о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо. Рассматривают таблицу времени варки яиц. Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами (на доступном уровне, с помощью учителя)			
153	Способы приготовления блюд из яиц. Жареные яйца	1	Знакомство с блюдами из яиц. Питательная ценность блюд. Чтение текста и выделение алгоритма действий приготовления яичницы-глазуньи. Сочетание яиц с другими продуктами	Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь			
154	Способы приготовления блюд из яиц. Варка яиц без скорлупы (пашот)	1	Знакомство со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот). Ознакомление с текстом, выделение порядка действий для приготовления яиц-пашот.	Знакомятся со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот). Читают текст, выделяют порядок действий для приготовления яиц-пашот, на доступном уровне.			

			Использование яиц, сваренных без скорлупы, в холодном или горячем виде	Слушают об использовании яиц, сваренных без скорлупы, в холодном или горячем виде			
155	Посуда для подачи яиц	1	<p>Рассматривание предметов столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц). Знакомство с понятием «подставка для яйца, а для яйца, сваренного в мешочек (без скорлупы), – пашотница, или кодлер».</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по пользованию: воспользоваться ручкой подставки и сразу переместить ее в емкость с холодной водой или просто оставить остывать</p>	<p>Рассматривают предметы столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц). Знакомятся с понятием «подставка для яйца, а для яйца, сваренного в мешочек (без скорлупы), – пашотница, или кодлер».</p> <p>Проговаривают словарные слова.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по пользованию: воспользоваться ручкой подставки и сразу переместить ее в емкость с холодной водой или просто оставить остывать (на доступном уровне, с помощью)</p>			
156	Расчёт потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы	1	<p>Содержание полезных веществ в курином яйце.</p> <p>Определение яиц на качество: штамп с указанием даты, промывание тёплым раствором кальцинированной соды, яйцо не имеет признаков порчи.</p> <p>Знакомство с таблицей расхода сырья на приготовление яичницы из одного яйца.</p>	<p>Знакомятся по таблице с расчётом потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы.</p> <p>Выделяют главное: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы</p>			

			Выделение главного: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы				
157	Технология приготовления яичницы	1	<p>Рассматривание кухонной посуды, приборов и инструментов для приготовления блюд из яиц: специальная сковорода с углублением для желтка; порционная сковорода; ложка для приготовления яиц-пашот; яйцезрезка; чашки и подставка для яиц; блендер; миксер; яйцеварка</p> <p>Повторение санитарных требований к тепловой обработке продуктов.</p> <p>Знакомство с технологией приготовления яичницы: яйца осторожно выпускают на порционную сковороду с растопленным жиром, не нарушая целостности желтков, солят и жарят до полного свертывания белка и загустения желтка до полужидкого состояния</p>	<p>Рассматривают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц. Соотносят название посуды с картинкой.</p> <p>Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов.</p> <p>Знакомятся с технологией приготовления яичницы</p>			
158	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи»	1	<p>Повторение санитарных требований к проверке качества, состояния упаковки и наличие маркировки.</p> <p>Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью).</p> <p>Соблюдают требования к подаче готового блюда</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.</p> <p>Соблюдают требования к подаче готового блюда</p>		
159	Практическая работа «Приготовление	1	<p>Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи.</p>	<p>Соблюдают требования к подаче готового блюда</p>			

	яичницы-глазуньи»		Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Рассмотрение и соблюдение требований к подаче готового блюда: внешний вид готовой яичницы: форма, цвет, вкус и запах свежих жареных яиц, с привкусом масла, умеренно соленый				
160	Способы варки яиц	1	Повторение видов яиц и название полезных свойств куриных яиц. Знакомство со способами варки яиц: яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца вкрутую. Нахождение в тексте времени варки яиц разными способами. Выделение главного: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотнесение названия с изображением готовых яиц	Выделяют в тексте (на доступном уровне, с помощью учителя) виды яиц и полезные свойства. Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами. С помощью учителя выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотносят названия с изображением готовых яиц	Выделяют в виды яиц и полезные свойства. Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами. Выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотносят названия с изображением готовых яиц		
161	Практическая работа «Варка яиц (всмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц»	1	Повторение санитарных требований к подготовке яиц к употреблению. Знакомство с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Определение времени варки яиц. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.	Повторяют санитарные требования к подготовке яиц к употреблению. Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Проговаривают время варки яиц. Выполняют практическую работу с опорой на	Рассказывают о санитарных требованиях к подготовке яиц к употреблению. Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Отмечают время варки яиц. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.		

			Обсуждение и разбор выполненной работы	технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя). Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу		
162	Практическая работа «Варка яиц (в мешочек). Очистка яиц»	1	Знакомство с алгоритмом действий варки яиц в мешочек. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Сравнение разных способов варки яиц. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий варки яиц в мешочек. Соблюдают правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя). С помощью учителя сравнивают разные способы варки яиц. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Знакомятся с алгоритмом действий варки яиц в мешочек. Соблюдают правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Сравнивают разные способы варки яиц. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
163	Способы подачи отварных яиц	1	Выделение главного: сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными. Знакомство со способами подачи варёных яиц: с рыбой, в составе салатов, фаршировать, с соусом. Культура подачи отварных яиц. Способы подачи. Правила этикета за столом	Знакомятся с видеоматериалом о способах подачи отварных яиц. С помощью учителя определяют по наглядности сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными. Проговаривают правила этикета за столом	Знакомятся с видеоматериалом о способах подачи отварных яиц. Определяют по наглядности сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными. Проговаривают правила этикета за столом		
164	Технология приготовления блюд из яиц	1	Чтение текста и нахождение свойств яичного белка.	Знакомятся с мультимедийной презентацией о свойствах яичного белка.	Выделяют из мультимедийной презентации свойства яичного белка.		

			<p>Связующий белок: в тесте, запеканке, оладьях, фарше.</p> <p>Осветляющий белок: в бульонах, желе, заливном, зефире.</p> <p>Пенообразующее: в креме, пирожных «безе», пастиле.</p> <p>Применение яичного желтка: для приготовления некоторых кондитерских мучных изделий и диетических блюд.</p> <p>Значение яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности</p>	<p>С помощью учителя различают как связующий белок в тесте, запеканке, оладьях, фарше.</p> <p>Осветляющий белок в бульонах, желе, заливном, зефире.</p> <p>Пенообразующий белок в креме, пирожных «безе», пастиле.</p> <p>Слушают о значении яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности.</p> <p>Отвечают на вопросы</p>	<p>Различают свойства яичного белка при приготовлении блюд: связующее, пенообразующее, осветляющее.</p> <p>Отвечают на вопросы о технологии приготовления блюд из яиц</p>		
165	Сервировка стола к завтраку с подачей гастрономических продуктов	1	<p>Повторение основных терминов и понятий: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна.</p> <p>Называние понятия «Сервировка стола»— процесс подготовки и оформления условий для приема пищи.</p> <p>Знакомство со схемой и основными правилами подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки</p>	<p>Проговаривают за учителем основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна.</p> <p>Соотносят названия с картинками.</p> <p>Работают со словарём, находят определение слова «сервировка стола».</p> <p>Рассматривают схему и основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки</p>	<p>Называют основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна.</p> <p>Соотносят названия с картинками.</p> <p>Работают со словарём, находят определение слова «сервировка стола».</p> <p>Рассказывают по схеме основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки</p>		
166	Требования к качеству блюд из яиц	1	<p>Знакомство с требованиями качества готовых блюд из яиц.</p> <p>Формирование вывода:</p>	<p>С помощью учителя называют требования к качеству готовых блюд из яиц.</p> <p>Описывают блюда из яиц по предлагаемому алгоритму.</p>	<p>Знакомятся с требованиями качества готовых блюд из яиц.</p> <p>Описывают блюда из яиц.</p> <p>Соотносят названия с изображением готовых яиц,</p>		

			<ul style="list-style-type: none"> – варёные яйца должны быть чистыми, без трещин и наплывов из трещин; – хорошо очищаться от скорлупы; – яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток без белых пятен от соли; – омлет жареный должен быть слегка коричневым, с поджаристой корочкой, иметь форму пирожка; – запечённый омлет должен иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку. <p>Соотнесение названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму</p>	Соотносят названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму (на доступном уровне, с помощью)	описание качества готового блюда по алгоритму (самостоятельно)		
167	Контрольная работа. Тест «Блюда из яиц»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью)	Самостоятельно подбирают правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе) - 18 часов							
168	Бутерброды. Виды бутербродов	1	Определение понятия «бутерброд». Чтение текста, выделение свойства хлеба, сочетание с другими продуктами. Значение бутербродов в питании человека.	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд», с помощью. Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов.	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд». Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов.		

			Знакомство с формами и видами бутербродов: открытые, закрытые и закусочные	Приводят примеры из личного опыта с помощью	Приводят примеры из личного опыта		
169	Закусочные бутерброды (канапе)	1	Соотнесение названия бутерброда с изображением, описание готового бутерброда по алгоритму. Знакомство с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. Заполнение карточки: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждение и разбор выполненной работы	Соотносят название бутерброда с изображением, описывают готовый бутерброд по алгоритму, с помощью. Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. С помощью учителя заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждают и разбирают выполненную работу	По описанию учителя находят бутерброд, описывают по алгоритму. Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. Заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
170	Способы подачи канапе	1	Знакомство с понятиями «крекер, галеты, сервировочные этажерки». Назначение сервировочных этажерок и больших тарелок. Описание закусочных бутербродов: форма нарезки, продукты, сочетание по цвету. Чтение текста и выделение продуктов в качестве основы для приготовления канапе. Применение закусочных бутербродов	Проговаривают значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарь. Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе. Слушают учителя о применении закусочных бутербродов	Работают со словарём, находят значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарь. Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе. Слушают учителя о применении закусочных бутербродов		

171	Варианты приготовления канапе	1	Рассматривание вариантов приготовления канапе. Знакомство с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбор зелени для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты	Рассматривают варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. С помощью учителя подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты	Называют варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты		
172	Варианты приготовления канапе	1	Значение закусочных бутербродов в питании человека. Называние форм нарезки: ромб, круг, квадрат. Приведение примеров приготовления канапе в быту. Выполнение двух тренировочных упражнений по собиранию канапе	Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека. Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат. Приводят примеры приготовления канапе. Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе с помощью учителя	Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека. Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат. Приводят примеры приготовления канапе. Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе		
173	Нарезка колбасы и сыра для канапе	1	Повторение правил безопасности при пользовании режущими инструментами. Требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Выделение главного: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. С помощью учителя выделяют требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Проговаривают главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. Выделяют в тексте требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Проговаривают главное: – высота бутербродика не		

					должна быть более семи сантиметров		
174	Технология приготовления бутербродов «канапе»	1	Знакомство с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполнение интерактивного упражнения по формированию канапе. Обсуждение и анализ выполненной работы	Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе (на доступном уровне, с помощью). Обсуждают и разбирают выполненную работу	Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
175	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера	1	Повторение правил безопасности при работе с тостером. Назначение тостера. Рассматривание устройства, набора функций, режима работы. Приведение примеров по использованию тостера в быту	Слушают учителя о назначении и устройстве тостера. Проговаривают правила безопасности при работе с тостером. Рассматривают тостер, набор функций, режим работы. Приведение примеров по использованию тостера в быту	Рассказывают о назначении и устройстве тостера. Рассказывают правила безопасности при работе с тостером. Рассматривают тостер, набор функций, режим работы. Приведение примеров по использованию тостера в быту		
176	Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах	1	Правила безопасности при работе с тостером. Проговаривание правил первой помощи при ожогах. Наблюдение за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментирование действий учителя. Выполнение практической работы по приготовлению тостов.	Наблюдают за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению тостов, (на доступном уровне, с помощью).	Наблюдают за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению тостов. Выполняют требования качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус		

			Выполнение требований качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус	Выполняют требования качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус			
177	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	Знакомство с технологической картой приготовления канапе. Выбор продуктов для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определение формы нарезки канапе. Повторение правил безопасности с режущими инструментами	Знакомятся с технологической картой приготовления канапе. С помощью учителя подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определяют форму нарезки канапе. Проговаривают правила безопасности с режущими инструментами	Знакомятся с технологической картой приготовления канапе. Самостоятельно подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определяют форму нарезки канапе. Проговаривают правила безопасности с режущими инструментами		
178	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают качество выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества к приготовлению канапе. Обсуждают качество выполненной работы		
179	Применение вилочек и шпажек в канапе	1	Определение понятия «декор». Знакомство с видами шпажек: пластмассовые шпажки, деревянные, металлические. Наблюдение за действиями учителя по использованию шпажек	Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарик. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления. Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек.	Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарик. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления. Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек		

180	Расчёт продуктов для канапе	1	<p>Повторение правил приготовления закусовых канапе.</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки.</p> <p>Выполнение расчета продуктов для канапе с записью в тетрадь</p>	<p>Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки.</p> <p>С помощью учителя выполняют расчет продуктов для канапе с записью в тетрадь</p>	<p>Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки.</p> <p>Самостоятельно выполняют расчет продуктов для канапе с записью в тетрадь</p>		
181	Виды подачи канапе	1	<p>Расширение представления о видах канапе: канапе на шпажках, канапе- бутерброды.</p> <p>Определение понятия «тартинки, таралетки».</p> <p>Умение сравнивать и различать канапе по внешнему виду.</p> <p>Знакомство с правилами подачи канапе</p>	<p>Знакомятся с мультимедийной презентацией «Виды канапе».</p> <p>Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду.</p> <p>Знакомятся с правилами подачи канапе, с помощью учителя</p>	<p>Смотрят, выделяют после просмотра мультимедийной презентацией «Виды канапе» виды канапе.</p> <p>Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду.</p> <p>Знакомятся с правилами подачи канапе</p>		
182	Приспособления для нарезки продуктов для канапе	1	<p>Знакомство с инструментами для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер.</p> <p>Наблюдение за действиями учителя по использованию ножа с ребрами.</p> <p>Обсуждение и разбор действия учителя.</p> <p>Повторение правил безопасности с данными инструментами</p>	<p>Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер.</p> <p>Наблюдают за действиями учителя по использованию ножа с ребрами.</p> <p>Обсуждают и разбирают действия учителя</p>	<p>Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер.</p> <p>Находят инструмент по описанию учителя.</p> <p>Используют в практическом упражнении нож с ребрами.</p> <p>Обсуждают и разбирают действия учителя</p>		

183	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению канапе. Обсуждение по выбору и сочетанию продуктов для приготовления канапе.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению канапе. С помощью учителя обсуждают выбор и сочетание продуктов для приготовления канапе. Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью). Выполняют разбор качества выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению канапе. С помощью учителя обсуждают выбор и сочетание продуктов для приготовления канапе. Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью). Выполняют разбор качества выполненной работы		
184	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1	Применение на практике полученных знаний. Разбор выполненной работы				
185	Контрольная работа. Тест «Виды бутербродов»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений		
Горячие напитки - 18часов							
186	История появления кофе в России	1	Знакомство с историей появления кофе в России. Определение понятия «кофе, кофейня». Расширение представления о традиции пить кофе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова « кофе, кофейня», записывают в рабочий словарик. Слушают учителя о традиции пить кофе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова « кофе, кофейня», записывают в рабочий словарик. Слушают учителя о традиции пить кофе. Участвуют в групповой работе по поиску информации в сети Интернет о традиции пить кофе в других странах		

187	Кофейные традиции России	1	Знакомство с кофейными традициями в России: напиток с сахаром и молоком. Рассматривание видов кофе: растворимый, в зернах, молотый. Умение сравнивать и различать кофе по внешнему виду и запаху	Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы кофе, называют. С помощью учителя сравнивают и различают кофе	Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы кофе, называют. С помощью учителя сравнивают и различают кофе		
188	Способы приготовления кофе	1	Определение слова «кофемолка». Наблюдение за работой кофемолки. Знакомство со способами приготовления кофе. Составление рассказа-описания предметов «кофейник, турка». Чтение правил подготовки стола к кофе	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя составляют описание предметов «кофейник, турка». Записывают описание в тетрадь. Читают правила подготовки стола к употреблению кофе	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал. Приводят свои примеры. Составляют описание предметов «кофейник, турка» по образцу. Записывают описание в тетрадь. Читают правила подготовки стола к употреблению кофе		
189	Способы приготовления какао	1	Знакомство с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Чтение текста о приготовлении какао. Использование полученных знаний в быту	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Проговаривают последовательность приготовления какао, с помощью	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Рассказывают о последовательности приготовления какао		
190	Приспособления для размалывания кофейных зёрен	1	Значение слова «кофемолка»- устройство для размалывания кофейных зерен. Расширение представления о разных способах измельчения	Слушают учителя о разных способах измельчения кофейных зёрен, с опорой на видеоматериал.	Слушают учителя о разных способах измельчения кофейных зёрен, с опорой на видеоматериал.		

			кофейных зёрен: блендер, ступка и пестик, ручная мельница. Наблюдение за работой кофемолки. Обсуждение и разбор работы кофемолки	Наблюдают за работой кофемолки. С помощью учителя рассказывают о работе кофемолки. Выполняют зарисовку кофемолки, с обозначением её частей	Наблюдают за работой кофемолки. Рассказывают о работе кофемолки. Выполняют зарисовку кофемолки, с обозначением её частей		
191	Правила подготовки стола к кофе	1	Знакомство с правилами подготовки стола к кофе. Порядок сервировки: 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. Выполнение тренировочных упражнений по сервировке стола к употреблению кофе	Знакомятся с правилами подготовки стола к кофе. Рассматривают порядок сервировки стола к кофе. Выполняют тренировочные упражнения по сервировке стола к кофе, с помощью	Знакомятся с правилами подготовки стола к кофе. Рассматривают порядок сервировки стола к кофе. Рассказывают о расположении предметов сервировки. Выполняют тренировочные упражнения по сервировке стола к употреблению кофе		
192	Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе	1	Чтение текста о чрезмерном употреблении кофе. Выделение главного в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка. Называние причин, запись в тетрадь. Использование полученных знаний в быту	Читают текст о чрезмерном употреблении кофе. С помощью учителя выделяют главное в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка. Проговаривают причины, записывают в тетрадь	Читают текст о чрезмерном употреблении кофе. Выделяют главное в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка. Проговаривают причины, записывают в тетрадь		

193	Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию»	1	Влияние напитков на организм человека. Определение понятия «культура питья кофе». Повторение правил подачи кофе, какао.	Участвуют в групповой работе о влиянии напитка на организм человека. Повторяют правила подачи кофе, какао. С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию. <i>Проговаривают правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью</i>	Участвуют в групповой работе о влиянии напитка на организм человека. Повторяют правила подачи кофе, какао. Знакомятся с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию. <i>Определяют правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью</i>		
194	Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию. <i>Правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции при заполнении таблицы</i>	<i>Проговаривают правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью</i>	<i>Определяют правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью</i>		
195	Требования к качеству кофе	1	Нахождение информации на упаковке кофе: дата изготовления, срок годности, пищевая ценность, наименование, место нахождения изготовителя. Выделение главного в тексте: не допускается в продажу кофе с дефектами упаковки, отсыревший, зёрна повреждённые, подгоревшие, недожаренные; молотый и растворимый кофе – слежавшийся, с комками, с кислым, затхлым и другим посторонним вкусом и запахом	Рассматривают упаковки кофе, находят информацию о требованиях к качеству кофе. С помощью учителя выделяют в тексте полезную информацию	Рассматривают упаковки кофе, находят информацию о кофе. Выделяют в тексте полезную информацию		
196	Виды кофе. Различия	1	Знакомство с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый. Сравнение видов кофе, нахождение различия.	Знакомятся с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый.	Знакомятся с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый.		

			Заполнение таблицы «Виды и различия»	С помощью учителя сравнивают виды кофе, находят различия. Заполняют таблицу «Виды и различия», по предлагаемому образцу	Сравнивают виды кофе, находят различия. Заполняют таблицу «Виды и различия», по предлагаемому образцу		
197	Требования к качеству какао	1	<p>Знакомство с показателями качества какао:</p> <p>внешний вид – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;</p> <p>Цвет – светло-коричневый;</p> <p>Вкус, запах – запах шоколадный, с ароматом кипяченого молока; вкус приятный, шоколадный, умеренно сладкий;</p> <p>Консистенция – хорошо концентрированная, жидкая</p> <p>Использование полученных знаний в быту</p>	<p>С помощью учителя прочитывают показатели качества какао.</p> <p>Записывают показатели качества какао в тетрадь с опорой на образец</p>	<p>Знакомятся с показателями качества какао, отвечают на вопросы по содержанию.</p> <p>Записывают показатели качества какао в тетрадь</p>		
198	Показатели качества готовых напитков кофе и какао	1	<p>Знакомство с показателями качества готовых напитков кофе и какао.</p> <p>Заполнение таблицы по показателям качества.</p> <p>Использование полученных знаний в быту</p>	<p>Работают по таблице «Показатели качества».</p> <p>Прочитывают, объясняют с помощью учителя слова: консистенция, напиток.</p> <p>С помощью учителя, с опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества</p>	<p>Работают по таблице «Показатели качества».</p> <p>С опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества</p>		
199	Промежуточная аттестация - (теоретическая и	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации:	Выполняют задания промежуточной аттестации:	Выполняют задания промежуточной аттестации:		

	практическая часть)		- выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление бутербродов канапе»	- выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя)	- выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе»		
200	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1					
201	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1	Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	Выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе»		
202	Упаковка для кофе и какао	1	Определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части. Знакомство с видами упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка, в коробочку. Нахождение различия в упаковках для кофе и какао	Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность. Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка, в коробочку. С помощью учителя находят различия в упаковках для кофе и какао	Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность. Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка, в коробочку. Находят различия в упаковках для кофе и какао		
203	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1	Повторение правил сервировки стола к кофе. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе. Выбор предметов сервировки.	Повторяют правила сервировки стола к кофе, с опорой на наглядность. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.	Повторяют правила сервировки стола к кофе. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.		

204	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1	Повторение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Называют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества. Участвуют в обсуждении выполненной работы		
Итого 204 часа							

Тематическое планирование в 6 классе 238 часов в год (7 часов в неделю)

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности		Дата	Дом. задание
				Минимальный уровень	Достаточный уровень		
Значение продуктов в жизни человека – 8 часов							
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя о правилах поведения на уроках поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей		

2	Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека	1	Определение значения слова «овощи». Классификация овощей по группам. Пищевая ценность овощей. Лечебные свойства фруктов	Проговаривают определение слова «овощи». Называют и показывают овощи разных групп с помощью учителя. Повторяют за учителем лечебные свойства фруктов	Называют определение слова «овощи». Классифицируют овощи на группы. Находят по описанию учителя овощи. Рассказывают о пищевой ценности овощей, фруктов и ягод. Приводят примеры из личного опыта		
3	Витамины. Потребность в витаминах	1	Значение витаминов для жизнедеятельности человека. Выделение суточной потребности в витаминах. Сведения о роли витаминов в укреплении иммунитета	Знакомятся со значением слова «витамины». Принимают участие в групповой беседе о значении витаминов для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем данные о суточной потребности в витаминах с помощью учителя	Знакомятся со значением слова «витамины». Участвуют в поиске информации, в сети Интернет, о роли витаминов для жизнедеятельности человека. Находят и называют в таблице суточную потребность в витаминах		
4	Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения	1	Значение продуктов в питании человека. Продукты растительного и животного происхождения. Виды витаминов и их значение для жизнедеятельности человека. Рассмотрение таблицы «Классификация витаминов». Заполнение карточки по	Читают и повторяют за учителем о значении продуктов в питании человека. Рассматривают и называют с помощью продукты растительного и животного происхождения. виды продуктов питания.	Читают текст, выделяют главное о значении продуктов в питании человека. Называют продукты растительного и животного происхождения. Находят по описанию продукт, называют содержание витаминов.		

			основным витаминам в питании человека	Рассматривают таблицу «Классификация витаминов» и заполняют карточку по видам витаминов с помощью учителя	Рассматривают таблицу «Классификация витаминов». Заполняют карточки по основным витаминам в питании человека		
5	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека	1	Значение продуктов в питании человека. Знакомство с питательными веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и их назначением. Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков	Проговаривают за учителем название питательных веществ в продуктах питания. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя	Называют виды питательных веществ. Рассказывают о содержании питательных веществ в различных продуктах питания, их назначением. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ продуктов питания		
6	Значение мясных и рыбных продуктов	1	Значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Определение питательного вещества в продуктах питания. Сведения о роли мяса и птицы в рационе детей. Место рыбы и рыбных продуктов в рационе человека. Значение микроэлементов в питании человека	Знакомятся со значением мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. С помощью учителя находят в тексте сведения о роли мяса и птицы в рационе детей. Заполняют пропуски слов в тексте с помощью учителя	Читают текст, выделяют значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Рассматривают рисунки о содержании питательных веществ в продуктах питания, сравнивают и называют их количество. Заполняют пропуски слов в тексте «Микроэлементы»		

7	Значение супов	1	<p>Сведения о роли супов в питании человека.</p> <p>Приобретение определённых знаний по приданию аромата супам через добавки: лавровый лист, перец черный и красный, лук, чеснок и другие приправы.</p> <p>Составление рецепта своего любимого супа</p>	<p>Читают текст, выделяют с помощью сведения о роли супов в питании человека.</p> <p>Проговаривают за учителем названия специй, находят на образцах.</p> <p>С помощью учителя составляют рецепт своего любимого супа</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают сведения о роли супов в питании человека.</p> <p>Рассказывают о применении специй при приготовлении супов, с приведением примеров из домашнего быта.</p> <p>Различают специи по аромату.</p> <p>Составляют рецепт своего любимого супа</p>		
8	Значение молока и кисломолочных продуктов	1	<p>Биологическая ценность молока и молочных продуктов.</p> <p>Знакомство с видами молочных и кисломолочных продуктов: сливочное масло, сметана, йогурт, кефир, творог, простокваша.</p> <p>Содержание полезных веществ в кисломолочных продуктах. Рекомендуемый приём молока и кисломолочных продуктов в рационе детей</p>	<p>Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о биологической ценности молока и молочных продуктов</p> <p>Называют по образцам виды молочных и кисломолочных продуктов.</p> <p>Участвуют в беседе по приёму молока и кисломолочных продуктов в рационе детей</p>	<p>Читают текст, выделяют главное о биологической ценности молока и молочных продуктов.</p> <p>Называют виды молочной продукции, различают молочные и кисломолочные продукты.</p> <p>Участвуют в беседе о содержании полезных веществ в кисломолочных продуктах.</p> <p>Записывают в тетрадь, с комментированием, нормы приёма молока и кисломолочных продуктов в рационе детей</p>		
Продовольственные товары. Продовольственный магазин-10часов							

9	Продовольственный магазин. Виды отделов	1	<p>Определение значения выражения «продовольственные товары». Знакомство с торговлей в Древней Руси. Виды отделов в продовольственных магазинах и их характеристика. Заполнение таблицы «Отдел - продукты»</p>	<p>Проговаривают за учителем значение выражения «продовольственные товары». Знакомятся с торговлей в Древней Руси. Участвуют в групповой работе по поиску информации или выполнению задания (на доступном уровне, с помощью педагога) по называнию видов отделов. Заполняют таблицу «Отдел - продукты» с помощью учителя</p>	<p>Называют значение выражения «продовольственные товары». Находят информацию (видеоматериал, карточки) о торговле в Древней Руси. Называют виды отделов и дают их характеристику. Заполняют таблицу «Отдел - продукты»</p>		
10	Продовольственные товары	1	<p>Повторение значения выражения «продовольственные товары». Называние товаров, которые можно купить в продовольственном магазине. Повторение правил поведения в магазине</p>	<p>Рассматривают виды продовольственных товаров, обозначают их выражением «продовольственные товары». Называют товары, которые можно купить в продовольственном магазине. Составляют в совместной деятельности с педагогом памятку правил поведения в магазине</p>	<p>Обозначают виды продуктов обобщающим выражением «продовольственные товары». Приводят примеры покупок в продовольственном магазине. Называют правила поведения в магазине</p>		

11	Покупка продуктов	1	<p>Повторение правил определения свежести продуктов.</p> <p>Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек.</p> <p>Значение этикеток на продуктах питания.</p> <p>Чтение информации на этикетках и чеках</p>	<p>Проговаривают правила определения свежести продуктов.</p> <p>Читают определение слов «этикетка, ярлык, чек» и соотносят с рисунком.</p> <p>Находят на этикетках полезную информацию</p>	<p>Называют правила определения свежести продуктов.</p> <p>Употребляют в речи слова: этикетка, ярлык, чек.</p> <p>Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания.</p> <p>Выполняют тренировочные упражнения по нахождению информации на этикетках и чеках</p>		
12	Качество и свежесть продуктов питания	1	<p>Способы определения свежести продуктов.</p> <p>Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек.</p> <p>Значение этикеток на продуктах питания.</p> <p>Чтение информации на этикетках и чеках</p>	<p>Проговаривают способы определения свежести продуктов.</p> <p>Соотносят определение слов «этикетка, ярлык, чек» с образцами.</p> <p>Читают информацию на этикетках и чеках</p>	<p>Называют способы определения свежести продуктов.</p> <p>Используют в речи слова: этикетка, ярлык, чек.</p> <p>Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания.</p> <p>Находят полезную информацию на этикетках и чеках</p>		
13	Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков»	1	<p>Изучение и чтение маркировочного ярлыка с указанием наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.</p> <p>Знакомство со значками маркировки пищевых продуктов: разрешено или</p>	<p>Рассматривают, читают маркировочные ярлыки.</p> <p>Выделяют полезную информацию на ярлыках.</p> <p>Различают значки маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции с помощью учителя.</p>	<p>Изучают и читают маркировочные ярлыки с указанием наименования и адреса организации-изготовителя, датой и часами изготовления, условиями хранения и сроками годности.</p> <p>Различают значки маркировки пищевых</p>		

			запрещено для пищевой продукции	Оформляют значки в тетрадь	продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции. Выполнение рисунка «Разрешено для пищевых продуктов»		
14	Практическая работа «Изучение и чтение этикетки»	1	Изучение этикеток на упаковке продуктов питания. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	С помощью учителя знакомятся и изучают этикетки на упаковке продуктов питания. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	Рассматривают этикетки на упаковке продуктов питания. Находят на упаковке полезную информацию. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности Приводят примеры из личного опыта		
15	Торговые тележки и корзины в продуктовом магазине	1	Повторение правил поведения в магазине. Знакомство с аксессуарами в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки. Виды корзин: пластиковые и железные. Знакомство с законом при продаже товаров методом	Составляют по рисункам правила поведения в магазине. Знакомятся с аксессуарами в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки. Различают пластиковые и железные корзины.	Рассказывают о правилах поведения в магазине. Называют аксессуары в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки. Рассказывают о назначении пластиковых и железных тележках.		

			самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится	В совместной деятельности знакомятся с законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится	Читают закон при продаже товаров методом самообслуживания, отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится		
16	Советы потребителям при покупке продуктов питания	1	Знакомство с советами потребителям при покупке продуктов питания: читать информацию, представленную на маркировке продуктов питания; обращать внимание на внешний вид продукт; проверять срок годности и дату изготовления продукта и т.д. Составление памятки «Советы потребителям»	Знакомятся с советами потребителям при покупке продуктов питания. С помощью учителя находят полезную информацию о продукте питания: срок годности, дата изготовления продукта и т.д. Составляют памятку «Советы потребителям» с помощью учителя	Читают советы потребителям при покупке продуктов питания. Находят информацию о маркировке продуктов питания; описывают внешний вид продукта; называют сроки годности и дату изготовления продукта и т.д. Составляют памятку «Советы потребителям»		
17	Экскурсия в продовольственный магазин	1	Знакомство со спецодеждой и униформой персонала магазина. Правила внешнего вида продавца – консультанта и требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа. Рассмотрение отделов и видов продуктов питания	Знакомятся со спецодеждой и униформой персонала магазина.	Знакомятся со спецодеждой и униформой персонала магазина.		
18	Экскурсия в продовольственный магазин	1		Проговаривают правила внешнего вида продавца. Выделяют требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа с помощью	Называют правила внешнего вида продавца. Выделяют требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа с помощью.		

			<p>Знакомство с режимом работы магазина. Нахождение товара с ориентировкой на указатели в магазине. Правила укладки товара в продуктовую тележку</p>	<p>Рассматривают таблички с режимом работы магазина. Называют информацию о режиме работы магазина. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению товара с ориентировкой на указатели в магазине. Участвуют в групповой работе по составлению правил укладки товара в продуктовую тележку</p>	<p>Приводят примеры из личного опыта Ориентируются в табличке с режимом работы магазина. Называют информацию о режиме работы магазина. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению товара с ориентировкой на указатели в магазине. Составляют правила укладки товара в продуктовую тележку</p>		
Кухня-место приготовления пищи, зоны кухни-20часов							
19	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	<p>Знакомятся с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Приведение примеров из повседневной жизни</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни</p>	<p>Называют кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Рассказывают о назначении кухонного оборудования. Приводят примеры из повседневной жизни</p>		
20	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	<p>Знакомство с кухонным оборудованием на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называние посуды от древности до наших дней.</p>	<p>Получают элементарные сведения о древнерусской кухне. Рассказывают по картинкам о названиях оборудования на Руси.</p>	<p>Узнают из видеоматериала о кухонном оборудовании на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называют посуду от древности до наших дней.</p>		

			Повторение правил использования кухонного оборудования	Называют посуду от древности до наших дней с помощью учителя. Читают и выделяют правила использования кухонного оборудования	Соотносят правила использования кухонного оборудования с рисунком		
21	Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями	1	Использование электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования	Слушают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Проговаривают правила безопасности при использовании электроприборов	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Называют правила безопасности при использовании приборов. Рассматривают и описывают способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования		
22	Техника безопасности при приготовлении пищи	1	Знакомство с правилами безопасности при приготовлении пищи. Выполнение тренировочных упражнений по соблюдению безопасности при приготовлении пищи. Выделение главного из выполненных упражнений, что соблюдение правил	Слушают объяснения педагога о правилах безопасности при приготовлении пищи. Знакомятся с журналом инструктажей. Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности	Называют правила безопасности при приготовлении пищи. Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности при приготовлении пищи. Выделяют главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил		

			безопасности — это залог здоровья	при приготовлении пищи с помощью учителя. Проговаривают главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья	безопасности — это залог здоровья. Применение на практике полученных знаний		
23	Функциональное назначение кухонного оборудования	1	Повторение основных видов кухонного оборудования. Описание кухонного оборудования по своему назначению: плита, тостер, микроволновая печь. Соблюдение правил безопасности при приготовлении пищи.	Проговаривают основные виды кухонного оборудования. Проговаривают за учителем их назначение. Читают правила безопасности при приготовлении пищи	Рассказывают об основных видах кухонного оборудования. Описывают кухонное оборудование по своему назначению: плита, тостер, микроволновая печь. Знают правила безопасности при приготовлении пищи. Самостоятельно решают проблемную ситуацию		
24	Правила использования кухонного оборудования	1	Знакомство с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер. Называние правил использования кухонного оборудования. Соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи. Заполнение карточки «Узнай по описанию бытовой прибор»»	Получают элементарные сведения об устройстве варочной панели. Проговаривают за учителем правила использования кухонного оборудования. Заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»	Знакомятся с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер. Называют правила использования кухонного оборудования. Выделяют главное: соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи. Самостоятельно заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»		

25	Правила использования кухонного оборудования	1	<i>Называние правил эксплуатации и требований безопасности при включении и использовании оборудования. Составление алгоритма действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы</i>	Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь правила безопасности при работе с оборудованием. С помощью учителя составляют алгоритм действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы	Называют виды технологического оборудования. Рассказывают о правилах эксплуатации и требований безопасности при включении и использовании оборудования. Самостоятельно составляют алгоритм действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы		
26	Размещение кухонных приборов	1	Значение рабочей зоны для приготовления пищи. Описание удобства размещения: мойки, холодильника, плиты, варочной панели, микроволновой печи. Повторение требований к организации рабочего места	Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг. Участвуют в групповой работе по поиску информации (на доступном уровне, с помощью учителя) по выбору рецепта	Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов		
27	Безопасность при использовании, электробезопасность	1	Использование электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов.	Называют электрические бытовые приборы для приготовления и хранения пищи. Приводят примеры из домашнего быта. Наблюдают за способами защиты от действия	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи. Читают правила о соблюдении безопасности		

			Наблюдение за способами защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения	электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения	при использовании приборов. Называют способы защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения. Рассказывают о последствиях нарушения данных правил		
28	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Знакомство с последовательностью выполнения работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Закрепление алгоритма действий по организации рабочего места	Рассматривают образец работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Выполняют практическую работу, с соблюдением алгоритма действий, с помощью учителя	Участвуют в беседе по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Определяют алгоритм действий по организации рабочего места		
29	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Применение на практике полученных знаний: размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники, изоляция проводов, освещение рабочего места	Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий. С помощью учителя отрабатывают размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники	Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий. Отрабатывают приёмы размещения бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники. Обсуждение и анализ выполненной работы		

30	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1	Проверка знаний обучающихся к выполнению требований к организации рабочего места: при организации рабочего места (рабочей зоны) должно быть обеспечено устойчивое положение и свобода движений обучающегося, возможность контроля деятельности и безопасность выполнения трудовых операций при условии соблюдения требований охраны труда. Повторение правил поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований	Принимают участие в беседе о требованиях к организации рабочего места. Проговаривают правила поведения в зоне кухни. С помощью учителя составляют и записывают в тетрадь требования охраны труда	Рассказывают о требованиях к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования. Составляют и записывают правила охраны труда. Самостоятельно называют правила поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований		
31	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1	Определение алгоритма действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применение на практике полученных знаний. Умение приводить примеры и объяснить свой выбор средства для уборки кухни.	С помощью объяснение и показ учителя получают и усваивают элементарные сведения о уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола.	Определяют алгоритм действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применяют самостоятельно на практике полученные знания.		
32	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1	Определение алгоритма действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применение на практике полученных знаний. Умение приводить примеры и объяснить свой выбор средства для уборки кухни.	С помощью объяснение и показ учителя получают и усваивают элементарные сведения о уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола.	Определяют алгоритм действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применяют самостоятельно на практике полученные знания.		
33	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1	Определение алгоритма действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применение на практике полученных знаний. Умение приводить примеры и объяснить свой выбор средства для уборки кухни.	С помощью объяснение и показ учителя получают и усваивают элементарные сведения о уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола.	Определяют алгоритм действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применяют самостоятельно на практике полученные знания.		

			Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни	Получают представления о санитарии и гигиене в повседневной жизни Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту	Приводят примеры и объясняют свой выбор средства для уборки кухни. Самостоятельно выполняют уборку рабочей поверхности. Дают оценку выполненной работы		
34	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1	Выделение в инструкции пошаговых действий по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций.	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. С помощью учителя выделяют информацию по безопасности и рекомендации по эксплуатации.	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. Выделяют в инструкции пошаговые действия по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций.		
35	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1	Проговаривание правил по технике безопасности при пользовании электрической плитой. Выполнение тренировочных упражнений по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	Проговаривают правила по технике безопасности при пользовании электрической плитой. С помощью учителя выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	Самостоятельно выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности). Приводят примеры из своей жизнедеятельности		

36	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1	Выделение главного в инструкции: микроволновая печь является мощным источником магнитного поля с промышленной частотой в бытовых условиях.	С помощью учителя находят информацию в инструкции о действии микроволновой печи. Проговаривают правила пользования.	Слушают учителя о значении выполнения правил пользования на сохранность здоровья человека. Обобщают и называют правила, записывают в тетрадь.		
37	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1	Четкое соблюдение правил пользования: микроволновую печь следует размещать вдали от других приборов; вентиляционное отверстие не должно быть закрыто и т.д. Классификация посуды по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Проверка знаний обучающихся при пользовании микроволновой печью	Находят на образцах посуду для микроволновой печи. Показывают приёмы пользования микроволновой печью	Классифицируют посуду по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Самостоятельно показывают приёмы пользования микроволновой печью. Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт		
38	Контрольная работа. Тест «Правила безопасности»	1	Проверка знаний обучающихся по теме «Правила безопасности с бытовыми приборами». Закрепление знаний по технике безопасности	Читают вопрос и с помощью учителя подбирают правильный ответ о правилах безопасности с бытовыми приборами	Читают вопрос и самостоятельно подбирают ответ по правилам безопасности с бытовыми приборами		
Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла-20часов							
39	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	Знакомство с понятием «кухонный инвентарь», с опорой на наглядность.	Проговаривают за учителем значение понятия «кухонный инвентарь».	Называют определение понятия «кухонный инвентарь».		

			<p>Определение значения кухонного инвентаря при приготовлении пищи.</p> <p>Разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки.</p> <p>Расширение представления о перечне кухонного инвентаря, используемого на кухне.</p> <p>Умение подбирать примеры по использованию кухонного инвентаря из домашнего опыта</p>	<p>Рассматривают демонстрационный материал:</p> <p>разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки).</p> <p>С помощью учителя определяют его назначение.</p> <p>Подбирают примеры из домашнего опыта</p>	<p>Различают виды кухонного инвентаря, рассказывают о его назначении.</p> <p>Решают проблемные ситуации при использовании кухонного инвентаря.</p> <p>Соотносят виды инвентаря с его назначением</p>		
40	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	<p>Рассматривание кухонного инвентаря из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья.</p> <p>Использование вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы для специй, ножницы) при приготовлении пищи.</p> <p>Формирование умения пользоваться кухонным инвентарём по назначению.</p> <p>Разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под</p>	<p>Рассматривают кухонный инвентарь из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья.</p> <p>С помощью учителя описывают инвентарь.</p> <p>Различают вспомогательные аксессуары.</p> <p>С помощью учителя выполняют тренировочное упражнение по хранению кухонного инвентаря</p>	<p>Рассматривают кухонный инвентарь из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья.</p> <p>Называют материал изготовления и их использование по назначению.</p> <p>Рассказывают об использовании вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы для специй, ножницы) при приготовлении пищи.</p>		

			рабочей поверхностью, а также под плитой		Выполняют разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой		
41	Вспомогательные аксессуары	1	<p>Знакомство с понятием «вспомогательные аксессуары». Рассмотрение образцов: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.</p> <p>Знакомство с приёмами работы с вспомогательными аксессуарами.</p> <p>Применение полученных знаний в повседневной жизни</p>	<p>Проговаривают значение выражения «вспомогательные аксессуары».</p> <p>Рассматривают образцы: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.</p> <p>Соотносят названия аксессуаров с их назначением с помощью учителя</p>	<p>Слушают объяснение учителя, называют значение выражения «вспомогательные аксессуары». Рассматривают образцы, дают описание их назначения: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.</p> <p>Рассказывают о приёмах работы с вспомогательными аксессуарами</p>		
42	Средства ухода за кухонным инвентарём	1	<p>Рассмотрение образцов моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём.</p> <p>Чтение этикетки на средствах ухода, выделение полезной информации: называние ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой</p>	<p>Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём.</p> <p>Читают этикетки на средствах ухода, выделяют с помощью учителя полезную информацию: называние ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения</p>	<p>Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём.</p> <p>Читают этикетки на средствах ухода, выделяют полезную информацию: называние ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой</p>		

			поверхности свежего аромата. Определение места хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола	неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. С помощью учителя определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола	поверхности свежего аромата. Приводят примеры из домашнего опыта. Самостоятельно определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола		
43	Химические средства ухода за кухонными принадлежностями	1	Рассматривание образцов химических средств. Чтение информации на упаковке средства. Соблюдение инструкции: тщательно смываем водой — не менее 15 секунд; применяем по назначению; не смешиваем средства, если этого не предполагает инструкция; применяем средства защиты; соблюдаем рекомендации производителя по дозировке; следим за сроком годности. Приведение примеров из домашнего опыта	Знакомятся с образцами химических средств. Читают информацию на упаковке средства. С помощью учителя выделяют главное: соблюдаем рекомендации производителя по дозировке и средства защиты. Приводят примеры из домашнего опыта	Знакомятся с образцами химических средств. Читают информацию на упаковке средства. Самостоятельно выделяют главное: соблюдаем рекомендации производителя по дозировке. Рассказывают о средствах защиты. Приводят примеры из домашнего опыта		
44	Чистящие и моющие средства	1	Определение чистящих и моющих средств по своему назначению. Нахождение различия между средствами.	Проговаривают название чистящих и моющих средств.	Ориентируются в тексте о назначении чистящих и моющих средств. Рассуждают о различии между средствами.		

			Повторение правил безопасности при использовании чистящих и моющих средств	С помощью учителя находят различия между средствами. Показывают (с помощью педагога) приёмы пользования чистящими и моющими средствами	Рассказывают о правилах безопасности, при использовании чистящих и моющих средств		
45	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	Закрепление правил техники безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. Применение на практике полученных знаний. Умение находить средства по описанию загрязнения инвентаря	Читают правила безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. С помощью учителя находят средство для удаления загрязнения с инвентаря	Читают правила безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. Самостоятельно подбирают средство для удаления загрязнения с инвентаря		
46	Инвентарь и приспособления для мытья посуды	1	Рассматривание образцов инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Умение подбирать инвентарь и приспособления по указанию учителя. Заполнение карточки «Описание действия - подбор инвентаря»	Слушают объяснения учителя, зрительно воспринимают образцы инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя. С помощью учителя заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»	Слушают объяснения учителя, называют образцы инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя. Самостоятельно заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»		

47	Безопасность при работе с режущими предметами	1	Расширение представления о видах ножей. Знакомство с общими требованиями безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топорики, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор	Слушают объяснение учителя о видах ножей. С помощью учителя находят различия. Читают правила безопасности при работе с режущими предметами	Называют виды ножей. Находят различия и дают описание их использованию. Рассказывают о требованиях безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топорики, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Приводят примеры, объясняют свой выбор		
48	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	1	Правила техники безопасности при пользовании режущими инструментами. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Читают инструкцию при пользовании режущими инструментами. Проговаривают правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом	Читают и выделяют в инструкции правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом		
49	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	1	Применение на практике полученных знаний по владению ножом. Закрепление приёмов работы с ножом. Выбор мест хранения для ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике	Рассматривают приёмы работы с ножом. Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с ножом. С помощью учителя определяют место для хранения	Рассматривают приёмы работы с ножом. Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с ножом. Рассказывают о местах для хранения ножей: на		

				ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике	магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике. Употребляют в речи специальные термины		
50	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Определение инструментов для шинкования капусты. Изучение технологической карты по шинкованию капусты	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты		
51	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	Ознакомление с алгоритмом действий по шинкованию капусты. Умение подбирать и выполнять форму нарезки капусты – соломка. Выполнение требований к качеству выполненной работы. Применение на практике полученных знаний	Выполняют практические действия, совместно с педагогом. Выполняют требования к качеству выполненной работы.	Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты. Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов. Подбирают и выполняют форму нарезки капусты – соломка. Выполняют требования к качеству выполненной работы		
52	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	1	Повторение правил безопасности при работе с овощерезкой. Определение нужной насадки для нарезки моркови. Изучение технологической карты по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки	Повторяют правила безопасности при работе с овощерезкой. С помощью учителя определяют нужную насадку для нарезки моркови.	Рассказывают о правилах безопасности при работе с овощерезкой. Описывают устройство и принцип работы овощерезки. Изучают технологическую карту по нарезке моркови		

				Изучают технологическую карту по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки	соломкой при помощи овощерезки		
53	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	1	Повторение правил безопасности при использовании овощерезки. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке моркови соломкой. Соблюдение формы нарезки моркови – соломка. Отработка приёмов нарезки соломкой. Применение на практике полученных знаний. Выполнение требований к качеству выполненной работы	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. С помощью учителя отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой. Выполняют требования к качеству выполненной работы	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой. Выполняют требования к качеству выполненной работы		
54	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1	Чтение инструкции «Эксплуатация кухонного комбайна». Беседа с элементами демонстрации учителя кухонного комбайна. Выполнение задания в карточке «Подпиши части кухонного комбайна»	Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна». Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна. С помощью учителя заполняют карточку «Подпиши части кухонного комбайна»	Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна». Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна. Называют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Заполняют карточку «Подпиши части кухонного комбайна»		
55	Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна.	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу.	Называют устройство кухонного комбайна. Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном.	Называют устройство кухонного комбайна. Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном.		

	Выполнение нарезки капусты»		Наблюдение за работой кухонного комбайна при нарезке капусты	С помощью учителя производят сборку и включение кухонного комбайна. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты на кухонном комбайне, с помощью учителя	Производят сборку и включение кухонного комбайна. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты на кухонном комбайне		
56	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна»	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу. Соблюдение правил гигиены при подготовке к выполнению практической работы. Выполнение требований к качеству выполненной работы	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу с помощью. Проговаривают правила гигиены при подготовке к выполнению практической работы	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу. Проговаривают правила гигиены при подготовке к выполнению практической работы. Соблюдают требования к качеству выполненной работы		
57	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна»	1	Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу. Выполнение алгоритма действий по нарезке моркови соломкой. Использование полученных знаний в повседневной жизни. Выполнение требований к качеству выполненной работы	Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу. Выполняют алгоритм действий по нарезке моркови соломкой с помощью. Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы	Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу. Выполняют практическую работу по нарезке моркови соломкой. Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы		
58	Контрольная работа. Тест «Безопасность при работе с	1	Выполнение теста по теме «Безопасность при работе с режущими предметами». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с	Выполняют тест по теме «Безопасность при работе с режущими предметами». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с	Выполняют тест по теме «Безопасность при работе с режущими предметами». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с		

	режущими предметами»		использованием своих знаний и умений	использованием своих знаний, с помощью учителя	использованием своих знаний и умений		
Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля-28часов							
59	Металлическая посуда. Виды посуды	1	<p>Знакомство с понятием «металлическая посуда».</p> <p>Рассматривание образцов металлической посуды.</p> <p>Расширение представления о классификации металлической посуды.</p> <p>Различение видов посуды.</p> <p>Алюминиевая посуда, нержавеющая, чугунная, эмалированная.</p> <p>Посуда с антипригарным покрытием, на стальной и алюминиевой основах, с керамическим покрытием</p>	<p>Проговаривают значение выражения «металлическая посуда».</p> <p>Рассматривают образцы металлической посуды.</p> <p>С помощью учителя классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды. Соотносят правильность названия и изображения посуды с помощью учителя</p>	<p>Рассказывают о значении выражения «металлическая посуда».</p> <p>Рассматривают образцы металлической посуды.</p> <p>Классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды.</p> <p>Соотносят правильность названия и изображения посуды</p>		
60	Металлическая посуда. Виды посуды	1	<p>Знакомство с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки.</p> <p>Описание посуды по её назначению. Использование посуды в быту. Приведение примеров из домашнего опыта.</p> <p>Соотнесение правильности названия и изображения металлической посуды</p>	<p>Рассматривают виды металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки.</p> <p>Описывают посуду по её назначению в быту.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Соотносят правильность названия и изображения металлической посуды с помощью</p>	<p>Знакомятся с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки.</p> <p>Описывают посуду по её назначению.</p> <p>Рассказывают об использовании посуды в быту.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Соотносят правильность названия и изображения металлической посуды</p>		

61	Посуда из нержавеющей стали	1	Знакомство с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассмотрение образцов: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Выделение главного: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы	Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. С помощью учителя выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы	Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Читают текст, выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы		
62	Посуда из нержавеющей стали	1	Называние посуды из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки. Определение посуды в зависимости от назначения. Знакомство с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали	Называют посуду из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки. С помощью учителя определяют название посуды в зависимости от назначения. Знакомятся с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали	Называют посуду из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки. Называют посуду в зависимости от назначения, рассказывают о её назначении. Знакомятся с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали		
63	Посуда с антипригарным покрытием	1	Знакомство с понятием «посуда с антипригарным покрытием». Рассмотрение образцов: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан. Выделение главного: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна	Слушают объяснение учителя о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривают образцы посуды: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан. С помощью учителя дают описание данной посуды. Читают текст и выделяют главное с помощью: наиболее	Рассказывают о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривают образцы: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан. Описывают посуду: внешний вид, цвет, назначение, материал изготовления. Читают текст и выделяют главное: наиболее безопасна		

				безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна	для человеческого здоровья сковорода из чугуна		
64	Посуда с антипригарным покрытием	1	Расширение представления о полезных свойствах посуды с антипригарным покрытием: быстрый и равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида. Знакомство с правилами ухода за посудой с антипригарным покрытием	Расширяют свои представления о полезных свойствах посуды с антипригарным покрытием: быстрый и равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида. Проговаривают за учителем основные свойства данной посуды. Знакомятся с правилами ухода за посудой с антипригарным покрытием	Расширяют свои представления о полезных свойствах посуды с антипригарным покрытием: быстрый и равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида. Употребляют в речи основные свойства данной посуды. Читают текст, рассказывают о правилах ухода за посудой с антипригарным покрытием		
65	Посуда с эмалированным покрытием	1	Знакомство с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассмотрение образцов: кастрюля, чайник, ковш. Выделение главного: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполнение зарисовки посуды с эмалированным покрытием	Знакомятся с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш. С помощью учителя выделяют главное: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполняют зарисовку посуды с эмалированным покрытием с помощью	Знакомятся с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш. Слушают объяснение учителя и выделяют главное: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполняют зарисовку посуды с эмалированным покрытием		

66	Посуда с эмалированным покрытием	1	<p>Называют виды посуды с эмалированным покрытием. Определение признаков хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, не допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей. Знакомство с правилами ухода за посудой с эмалированным покрытием</p>	<p>Называют виды посуды с эмалированным покрытием. Определяют зрительно и на ощупь признаки хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, не допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей. Проговаривают за учителем правила ухода за посудой с эмалированным покрытием</p>	<p>Называют виды посуды с эмалированным покрытием. Определяют зрительно и на ощупь признаки хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, не допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей. Называют признаки хорошего качества посуды. Рассказывают о правилах ухода за посудой с эмалированным покрытием</p>		
67	Виды металлической посуды, различие	1	<p>Рассматривание видов посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Нахождение посуды по описанию учителя. Определение различия между видами посуды. Расширение представления об использовании видов посуды по своему назначению</p>	<p>Рассматривают виды посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Находят с помощью посуду по описанию учителя. В совместной деятельности находят различия между видами посуды. Приводят примеры из домашнего опыта</p>	<p>Рассматривают виды посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Находят посуду по описанию учителя. В совместной деятельности находят различия между видами посуды. Приводят примеры из домашнего опыта</p>		
68	Правила ухода за металлической посудой	1	<p>Знакомство с рекомендациями по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после мытья,</p>	<p>Читают рекомендации по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после</p>	<p>Читают рекомендации по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после</p>		

			не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь. Заполнение карточки «Уход за посудой»	мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь. С помощью заполняют карточку «Уход за посудой»	мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь. Заполняют карточку «Уход за посудой»		
69	Правила ухода за металлической посудой	1	<p>Повторение правил ухода за металлической посудой.</p> <p>Выполнение практических упражнений:</p> <p>Подбор средства для ухода за металлической посудой в разных ситуациях: содовый или мыльный раствор.</p> <p>Чтение правила от налета на посуде из алюминия, достаточно прокипятить в кастрюлях или сковороде воду со столовым уксусом (примерно 1 ст. л. на литр воды).</p> <p>Использование полученных знаний в повседневной жизни</p>	<p>Проговаривают правила ухода за металлической посудой.</p> <p>С помощью учителя выполняют практическое упражнение.</p> <p>Подбирают средства для ухода за металлической посудой, в разных ситуациях.</p> <p>Читают правила от налета на посуде из алюминия, достаточно прокипятить в кастрюлях или сковороде воду со столовым уксусом (примерно 1 ст. л. на литр воды).</p> <p>Используют полученные знания в повседневной жизни</p>	<p>Выполняют практическое упражнение по подбору средства для ухода за металлической посудой в разных ситуациях.</p> <p>Используют правило ухода от налета на посуде из алюминия</p>		
70	Последовательность мытья посуды	1	<p>Выделение главного: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на</p>	<p>Читают текст, с помощью учителя выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают</p>	<p>Читают текст, выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на</p>		

			поверхности не осталось следов от воды. Ознакомление с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды»	насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. С помощью заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»	поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Отвечают на вопросы. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»		
71	Последовательность мытья посуды	1	Повторение рекомендаций по мытью посуды. Составление алгоритма мытья кухонной и столовой посуды. Определение мест хранения в зависимости от группы назначения	Повторяют рекомендации по мытью посуды. Проговаривают алгоритм действий по мытью кухонной и столовой посуды. Определяют место хранения в зависимости от группы назначения	Повторяют рекомендации по мытью посуды. Проговаривают алгоритм действий по мытью кухонной и столовой посуды. Определяют место хранения в зависимости от группы назначения		
72	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Знакомство с технологической картой выполнения практической работы. Соблюдение <i>последовательности</i> действий при <i>мытье</i> и сушке <i>посуды</i> :	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают <i>последовательность</i> действий при <i>мытье</i> и сушке <i>посуды</i> :	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают <i>последовательность</i> действий при <i>мытье</i> и сушке <i>посуды</i> :		
73	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	очистка <i>посуды</i> от остатков пищи, замачивание <i>посуды</i> , намыливание <i>посуды</i> . Выполнение практической работы с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Соблюдение требований к качеству выполненной работы.	очистка <i>посуды</i> от остатков пищи, замачивание <i>посуды</i> , намыливание <i>посуды</i> . Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств.	очистка <i>посуды</i> от остатков пищи, замачивание <i>посуды</i> , намыливание <i>посуды</i> . Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств.		

			Использование полученных знаний в повседневной жизни	С помощью учителя дают оценку выполненной работы	Обсуждают качество выполненной работы		
74	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	Знакомство с посудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. Нахождение в инструкции правил по уходу за посудомоечной машиной. Обсуждение и анализ выполненной работы	Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы. Читают инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. С помощью учителя находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной	Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы. Читают инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. Находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной. Отвечают на вопросы по уходу за посудомоечной машиной		
75	Выбор средства для посудомоечной машины. Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	Расширение представления о типах <u>средства для посудомоечных машин</u> по назначению: для удаления жира и загрязнений с посуды; для ухода за посудомоечной машиной; для улучшения процесса мытья. Рассмотрение образцов: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды.	Слушают объяснение учителя о средствах по уходу за посудомоечной машиной. Рассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды. Повторяют правила техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной.	Слушают объяснение учителя о средствах по уходу за посудомоечной машиной. <i>Рассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды.</i> Находят средство по описанию учителя.		
76	Правила расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине	1	таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды. Выбор средства для мытья в посудомоечной машине. Повторение правил техники безопасности и охраны труда при	Проговаривают приёмы расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине	Повторяют правила техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной. Рассказывают о приёмах расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине		

			<p>пользовании посудомоечной машиной.</p> <p>Повторение приёмов расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной практической работы</p>				
77	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	<p>Чтение инструкции по использованию посудомоечной машины.</p> <p>Выделение в инструкции требований безопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины. Знакомство с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм.</p> <p>Заполнение карточки «Предупредительные знаки» с опорой на образец</p>	<p>Читают инструкцию по использованию посудомоечной машины.</p> <p>С помощью учителя выделяют в инструкции требования безопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины.</p> <p>Знакомятся с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм.</p> <p>Заполняют, с помощью учителя, карточку «Предупредительные знаки», с опорой на образец</p>	<p>Читают инструкцию по использованию посудомоечной машины.</p> <p>Выделяют в инструкции требования безопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины.</p> <p>Знакомятся с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм.</p> <p>Заполняют карточку «Предупредительные знаки», с опорой на образец</p>		
78	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	<p>Знакомство с видами сушилок для посуды: пластиковые <i>сушилки для посуды</i>; металлические; из пластика и нержавеющей стали.</p> <p>Нахождение различия: 1 ярус, 2 яруса. Определение мест</p>	<p>Рассматривают виды сушилок для посуды.</p> <p>С помощью учителя различают материал изготовления, находят различия.</p>	<p>Рассматривают виды сушилок для посуды.</p> <p>Различают материал изготовления, находят различия.</p>		
79	Сушилки для посуды. Правила сушки	1	<p>Знакомство с видами сушилок для посуды: пластиковые <i>сушилки для посуды</i>; металлические; из пластика и нержавеющей стали.</p> <p>Нахождение различия: 1 ярус, 2 яруса. Определение мест</p>	<p>Рассматривают виды сушилок для посуды.</p> <p>С помощью учителя различают материал изготовления, находят различия.</p>	<p>Рассматривают виды сушилок для посуды.</p> <p>Различают материал изготовления, находят различия.</p>		

			расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни. Выбор наиболее эргономичного варианта — расположение в зоне мойки	Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни	Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни		
80	Сушилки для посуды. Правила сушки	1	Чтение рекомендаций по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор	Читают рекомендации по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. Находят место сушки по описанию учителя. Приводят примеры из домашнего опыта	Читают рекомендации по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. Находят место сушки по описанию учителя. Приводят примеры из домашнего опыта		
81	Практическая работа «Сушка посуды разными способами»	1	Называние приёмов сушки посуды разными способами. Выполнение тренировочных упражнений по расположению посуды для сушки посуды.	С помощью учителя называют приёмы сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы	Рассказывают о приёмах сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы		
82	Практическая работа «Сушка посуды разными способами»	1	Выбор способа сушки посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура. Обсуждение и анализ выполненной практической работы Применение на практике полученных знаний				

83	Правила расстановки посуды на кухне	1	<p>Знакомство с понятием «функциональная и комфортная расстановка посуды».</p> <p>Расширение представления о правилах расстановки посуды на кухне. Выделение главного: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую – вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами</p>	<p>Слушают объяснение учителя о понятии « функциональная и комфортная расстановка посуды».</p> <p>Читают текст и с помощью учителя выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую – вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами</p>	<p>Слушают объяснение учителя о понятии « функциональная и комфортная расстановка посуды».</p> <p>Читают текст и выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую – вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами.</p> <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Употребляют в речи словарные слова: разделители, органайзеры</p>		
84	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий выполнения практической работы. Повторение приёмов сушки посуды разными способами.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы. С помощью учителя повторяют приёмы сушки посуды разными способами.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы. Рассказывают о приёмах сушки посуды разными способами.</p>		
85	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1	<p>Выполнение тренировочных упражнений по расположению посуды для сушки посуды.</p> <p>Выбор способа сушки посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура.</p>	<p>Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды.</p> <p>Обсуждают и анализируют выполнение практической работы</p>	<p>Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды.</p> <p>Обсуждают и анализируют выполнение практической работы</p>		

			Обсуждение и анализ выполненной практической работы Применение на практике полученных знаний	Применяют на практике полученные знания	Применяют на практике полученные знания		
86	Контрольная работа. Тест «Виды посуды. Уход»	1	Выполнение теста по теме «Виды посуды. Уход». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест по теме «Виды посуды. Уход». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений и с помощью учителя	Выполняют тест по теме «Виды посуды. Уход». Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал- 20 часов							
87	Природные и промышленные товары	1	Знакомство с понятием «промышленные и природные продукты». Расширение представления о значении промышленных продуктов: человек получает их, перерабатывая природные продукты; природных натуральных продуктах: которые не переработаны человеком, например, фрукты и овощи, поваренная соль. Умение подбирать примеры природных и промышленных продуктов и объяснять свой выбор	Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов	Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов и объясняют свой выбор		
88	Соль. Основные свойства и виды соли	1	Значение слова «соль». Называние основных свойств соли. Рассматривание образцов соли. Использование соли при приготовлении пищи.	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли с помощью.	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли. Рассматривают образцы соли. Рассказывают об		

			Морская соль, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описание свойств соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Умение подбирать соль по описанию учителя	Рассматривают образцы соли. Слушают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. С помощью подбирают соль по описанию учителя	использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описывают свойства соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Подбирают вид соли по описанию учителя		
89	Сахар. Основные свойства и виды сахара	1	Значение слова «сахар». Выделение в тексте основных свойств сахара: вещество белого цвета, хорошо растворим в воде Расширение представления о видах сахара: тростниковый сахар (из сахарного тростника); Свекловичный сахар (из сахарной свеклы); пальмовый (из пальмового сока — кокосовый, финиковый и т. д.); кленовый сахар (из сока сахарного и серебристого клена); сорговый (из сорго). Выделение главного: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойств сахара: это вещество белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, мелкокристаллический, сладкий на вкус, хорошо растворим в воде. Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойства сахара. Называют виды сахара. Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме		
90	Основные свойства пищевой соды	1	Значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называние основных свойств пищевой соды: обладает	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса).	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса).		

			<p>пенящими и разрыхляющими свойствами.</p> <p>Использование пищевой соды при приготовлении теста.</p> <p>Применение пищевой соды в медицинских целях</p>	<p>С помощью называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.</p>	<p>Называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.</p> <p>Рассказывают об использовании пищевой соды при приготовлении теста, в медицинских целях</p>		
91	Крахмал. Основные свойства и виды крахмала	1	<p>Значение слова «крахмал».</p> <p>Называние основных свойств и видов крахмала: кукурузный крахмал, картофельный, пшеничный, рисовый, соевый.</p> <p>Рассматривание образцов крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями.</p> <p>Использование крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов.</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями.</p> <p>С помощью учителя рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.</p> <p>В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу</p>	<p>Рассказывают о видах крахмала.</p> <p>Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями.</p> <p>Рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.</p> <p>В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу</p>		
92	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1	<p>Повторение значение вещества в приготовлении пищи.</p> <p>Рассматривание образцов продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.</p>	<p>Повторяют значение вещества в приготовлении пищи.</p> <p>Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.</p>	<p>Повторяют значение веществ в приготовлении пищи.</p> <p>Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.</p>		

93	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1	Описание свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполнение таблицы «Основные свойства веществ». Применение в быту полученных знаний.	С помощью учителя описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью	Описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью. Рассказывают о применении в быту продуктов и материалов		
94	Хранение сахара. Подготовка к использованию сахара	1	Использование сахара в кулинарии: приготовлении несладких блюд: соусов, различных рагу; для сохранения варенья, джемов, мармеладов. Рассматривание ёмкостей для хранения сахара. Определение оптимальной температуры воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Нахождение мест для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения сахара в быту	Читают текст об использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы. Рассматривают ёмкости для хранения сахара. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение	Читают текст об использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы. Рассматривают ёмкости для хранения сахара, описывают их. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение.		
95	Хранение соли. Срок годности	1	Знакомство со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривание ёмкостей для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические,	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные,	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные,		

			<p>пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.</p> <p>Определение условий хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере.</p> <p>Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения соли в быту</p>	<p>деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.</p> <p>С помощью определяют условия хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере</p>	<p>деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.</p> <p>Определяют условия хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере.</p> <p>Рассказывают о хранении соли в домашних условиях</p>		
96	Использование крахмала в кулинарии	1	<p>Повторение полезных свойств крахмала.</p> <p>Назначение крахмала в кулинарии: крахмал добавляют для загущения разных продуктов и блюд.</p> <p>Выделение главного: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью</p>	<p>Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью</p>	<p>Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии.</p> <p>Выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью</p>		
97	Практическая работа «Подготовка крахмала к использованию»	1	<p>Чтение памятки по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо.</p> <p>Наблюдение за подготовкой крахмала к использованию.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо.</p> <p>Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию.</p> <p>Обсуждают и анализируют выполненную работу</p>	<p>Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо.</p> <p>Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию.</p> <p>Рассказывают о подготовке крахмала к использованию.</p> <p>Обсуждают и анализируют выполненную работу</p>		

98	Использование пищевой соды в кулинарии	1	<p>Знакомство с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Нахождение в тексте заменителя пищевой соде.</p> <p>Выделение главного: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде</p>	<p>Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде.</p> <p>С помощью выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде</p>	<p>Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде.</p> <p>Выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде</p>		
99	Практическая работа «Подготовка пищевой соды к использованию»	1	<p>Значение слова «гасить».</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий подготовки пищевой соды к использованию.</p> <p>Расширение представления о том, что гасить соду можно любой кислотой: лимонным соком, апельсиновым, кефиром, кислым молоком, кипятком. Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию.</p> <p>Наблюдение за гашением пищевой соды лимонным соком.</p> <p>Обсуждение и анализ работы</p>	<p>Знакомятся со значением слова «гасить».</p> <p>Слушают учителя об алгоритме действий подготовки пищевой соды к использованию.</p> <p>Наблюдают за гашением пищевой соды лимонным соком.</p> <p>Обсуждают и разбирают работу</p>	<p>Знакомятся со значением слова «гасить».</p> <p>Рассматривают алгоритм действий подготовки пищевой соды к использованию.</p> <p>Выделяют главное о том, что гасить соду можно любой кислотой: лимонным соком, апельсиновым, кефиром, кислым молоком, кипятком.</p> <p>Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию.</p> <p>Наблюдают за гашением пищевой соды лимонным соком.</p> <p>Обсуждают и разбирают работу</p>		
100	Свойства пищевых веществ	1	<p>Повторение свойств пищевых веществ.</p> <p>Применение в кулинарии.</p> <p>Заполнение карточки «Подготовка к использованию веществ».</p>	<p>Повторяют свойства пищевых веществ.</p> <p>Слушают о применении в кулинарии.</p>	<p>Повторяют свойства пищевых веществ.</p> <p>Слушают о применении в кулинарии.</p>		

			Применение на практике полученных знаний	С помощью заполняют карточку «Подготовка к использованию веществ»	Заполняют карточку «Подготовка к использованию веществ»		
101	Применение пищевой соды в быту	1	<p>Знакомство со способами применения пищевой соды в быту: для мытья посуды; спасения пригоревших кастрюль, мытья овощей и фруктов, удаление засоров в канализации, от запаха в холодильнике, очистка серебра, очищение плитки.</p> <p>Умение приводить примеры и объяснять свой выбор.</p> <p>Выделение главного: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни</p>	<p>Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту.</p> <p>Приводят примеры из домашнего быта.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни</p>	<p>Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту.</p> <p>Приводят примеры из домашнего быта.</p> <p>Решают проблемные ситуации.</p> <p>Выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни</p>		
102	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	<p>Повторение способов применения пищевой соды в быту.</p> <p>Выделение способа: использование пищевой соды для чистки и мытья посуды.</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий для чистки и мытья посуды.</p> <p>Выбор средства для выполнения практической работы</p>	<p>Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту.</p> <p>Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды.</p> <p>Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды.</p> <p>С помощью учителя выбирают средство для выполнения практической работы</p>	<p>Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту.</p> <p>Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды.</p> <p>Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды.</p> <p>Самостоятельно выбирают средство для выполнения практической работы</p>		

103	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	Повторение алгоритма действий по чистке и мытью посуды. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по чистке и мытью посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Повторяют алгоритм действий по чистке и мытью посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
104	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение заданий текущей аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Заваривание чая»	Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют простые действия по завариванию чая. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога), при выполнении практической работы	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с горячей жидкостью		
105	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1					
Виды зелени– 20 часов							
106	Виды зелени	1	Определение понятия «зелень». Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук. Различение и называние зелени по виду. Чтение текста и выделение полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды	Проговаривают значение слова «зелень». Называют по картинке виды зелени. С помощью учителя различают и называют виды зелени. Читают текст и с помощью учителя выделяют полезные свойства зелени. Соотносят название зелени с картинкой	Объясняют значение слова «зелень», приводят свои примеры. Различают и называют виды зелени. Читают текст и выделяют полезные свойства зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды. Соотносят название зелени с картинкой		

107	Зелень и её полезные свойства	1	<p>Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук.</p> <p>Различение и называние зелени по виду.</p> <p>Называние полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды</p>	<p>Рассматривают виды зелени, подбирают название к каждому растению.</p> <p>С помощью учителя различают и называют виды зелени</p>	<p>Рассказывают о видах зелени. Приводят примеры из домашнего быта.</p> <p>Сравнивают зелень по внешнему виду.</p> <p>Рассуждают о полезных свойствах зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды</p>		
108	Значение зелени в питании. Укроп	1	<p>Значение зелени в питании человека: способствует лучшему перевариванию пищи, очищает организм от шлаков.</p> <p>Использование укропа в кулинарии и в медицинских целях.</p> <p>Выделение главного: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей</p>	<p>Рассматривают растение-укроп. Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей</p>	<p>Рассматривают растение-укроп.</p> <p>Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии.</p> <p>Выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей</p>		
109	Значение зелени в питании. Петрушка	1	<p>Повторение видов зелени.</p> <p>Рассматривание видов петрушки: листовая и кудрявая.</p> <p>Различие видов петрушки.</p> <p>Называние полезных свойств петрушки: способствует улучшению пищеварения, зрения.</p> <p>Использование петрушки в свежем и сушеном виде.</p> <p>Выделение главного: добавляют как специю, подают отдельной</p>	<p>Повторяют виды зелени.</p> <p>Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая.</p> <p>С помощью учителя различают виды петрушки: визуально, на ощупь.</p> <p>Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде</p>	<p>Повторяют виды зелени.</p> <p>Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая.</p> <p>Находят различие видов петрушки: визуально, на ощупь.</p> <p>Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде</p>		

			легкой закуской и используют для украшения готовых блюд				
110	Значение зелени в питании. Зелёный лук	1	Рассматривание образца зелёного лука. Описание зелёного лука: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Ознакомление с полезными свойствами зелёного лука для человека: свежая зелень способствует профилактике простудных заболеваний	Рассматривают образец зелёного лука. С помощью учителя выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Знакомятся с полезными свойствами. Выполняют зарисовку в тетради	Рассматривают образец зелёного лука. Выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Знакомятся с полезными свойствами. Выполняют зарисовку в тетради		
111	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	1	Повторение видов зелени. Узнавание зелени по описанию учителя. Рассматривание зелени: укроп, петрушка, зелёный лук. Применение на практике полученных знаний в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата.	Узнают зелень по описанию учителя. Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата.	Узнают зелень по описанию учителя. Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата.		
112	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	1	Заполнение таблицы «Значение зелени в питании человека». Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»	Самостоятельно заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»		
113	Переборка зелени	1	Знакомство с понятием «переборка зелени». Использование упаковки (полиэтилен, баночка), позволяет продлить сроки хранения зелени.	Повторяют значение выражения «переборка зелени». Слушают учителя об использовании упаковки.	Работают со словарём. Находят значение слов «переборка, зелень». Записывают в тетрадь.		

			<p>Чтение текста и нахождение последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу.</p> <p>Наблюдение за хранением зелени в холодильнике: поставьте ее в баночку с холодной водой, заверните в полиэтиленовый пакет и уберите в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик).</p> <p>Выделение главного: употребление плохо промытой зелени приводит к риску заражения глистами</p>	<p>Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу.</p> <p>Наблюдают за хранением зелени в холодильнике</p>	<p>Слушают учителя об использовании упаковки.</p> <p>Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу.</p> <p>Рассматривают и описывают способ хранения зелени в холодильнике</p>		
114	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1	<p>Ознакомление с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка;</p>	<p>Знакомятся с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка;</p>	<p>Называют порядок обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка;</p>		
115	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1	<p>вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.</p> <p>Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки и с опорой на помощь учителя.</p>	<p>вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки.</p> <p>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы</p>		

				Обсуждают и разбирают качество выполненной работы			
116	Хранение зелени в холодильнике	1	<p>Повторение видов зелени. Расширение представления о других видах зелени: шпинат, кинза, руккола, сельдерей. Выполнение тренировочного упражнения по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Умение приводить примеры домашнего хранения. Обсуждение и разбор выполненной работы. Применение в повседневной жизни</p>	<p>Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях</p>	<p>Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях</p>		
117-118	Условия хранения зелени	2	<p>Знакомство с условиями хранения зелени: для сохранения вкуса и полезных качеств оптимальная температура хранения зелени – 0-4 °С. Расширение представления о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях зелень лучше всего хранить на увлажненной подстилке, на поддонах с водой (корнями в воде), «подпаивать» талой водой</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях. С помощью учителя проговаривают условия хранения зелени</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях. Рассказывают об условиях хранения зелени в домашних условиях</p>		

119-120	Использование зелени в кулинарии	2	<p>Знакомство со способами украшения блюд зеленью. Выполнение требований к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Умение придумать и рассказать об украшении своего блюда</p>	<p>Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Выполняют зарисовку украшения своего блюда</p>	<p>Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. Выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Придумывают и рассказывают об украшении своего блюда</p>		
121	Сочетание зелени с овощами и травами	1	<p>Чтение и выделение в тексте: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеня и дополняя их вкус. Выполнение практического упражнения: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком. Приготовление салата. Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеня и дополняя их вкус. Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком (на доступном уровне, с помощью педагога). В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеня и дополняя их вкус. Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком. В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу</p>		
122	Способы украшения блюд зеленью	1	<p>Знакомство с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью</p>	<p>Знакомятся с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов</p>	<p>Знакомятся с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при</p>		

			молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком	зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком. С помощью учителя проговаривают основные правила украшения салатов. Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью	украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком. Проговаривают основные правила украшения салатов. Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью		
123-124	Способа украшения блюд зеленью	2	Знакомство с основным правилом: сочетаемость украшений и ингредиентов блюд по вкусу, аромату и цвету. Выполнение зарисовок: «Рисунок блюда с зеленью»	Повторяют основные правила сочетаемости украшений салатов. Выполняют зарисовку: «Рисунок блюда с зеленью»	Рассказывают о способах украшения блюд зеленью, сочетаемости украшений салатов. Выполняют зарисовку: «Рисунок блюда с зеленью»		
125	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью»	1	Называние видов зелени. Ознакомление с алгоритмом действий в подборе способа украшения блюд зеленью. Умение подбирать зелень по	Знакомятся с предметно-технологической картой «Способы украшения блюд зеленью». С помощью учителя подбирают зелень по цвету,	Работают с предметно-технологической картой. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний.		
126	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью»	1	цвету, форме, размеру: базилик, руккола, укроп, петрушка, розмарин. Выполнение практической работы с применением полученных знаний. Обсуждение и разбор выполненной работы	форме, размеру: базилик, руккола, укроп, петрушка, розмарин. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний (на доступном уровне, с помощью педагога)	Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Разбирают объект труда		

127-128	Правила использования зелени в кулинарии	2	Знакомство с понятием «зелень в кулинарии». Специи, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд. Чтение текста и выделение правил использования зелени в кулинарии	Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Проговаривают названия зелени, молодых побегов, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд	Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Называют виды зелени, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд.		
129	Контрольная работа. Тест «Виды зелени»	1	Проверка знаний обучающихся по теме «Виды зелени»	Выполняют тест по теме «Виды зелени». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тест по теме «Виды зелени». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Свежие и отварные овощи - 24 часа							
130	Определение свежести овощей	1	Называние способов хранения овощей в домашних условиях. Знакомство с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыжки у капусты, длина высушенной шейки у лука. Умение приводить примеры из домашнего опыта	Повторяют за учителем способы хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыжки у капусты, длина высушенной шейки у лука	Рассказывают о способах хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыжки у капусты, длина высушенной шейки у лука		
131	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус,	1	Называние показателей определения свежести овощей. Рассматривание овощей: огурец, капуста, морковь, помидор.	С помощью учителя называют показатели определения свежести овощей. Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.	Называют показатели определения свежести овощей.		

	запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»		<p>Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Знакомство с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»</p>	<p>С помощью учителя определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»</p>	<p>Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.</p> <p>Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»</p>		
132	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»	1	<p>Называние показателей определения свежести овощей.</p> <p>Рассматривание овощей: огурец, капуста, морковь, помидор.</p> <p>Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Заполнение таблицы на определение качества овощей.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.</p> <p>Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Заполняют таблицу на определение качества овощей (на доступном уровне, с помощью)</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.</p> <p>Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Заполняют таблицу на определение качества овощей.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>		
133	Механические и физиологические повреждения овощей	1	<p>Знакомство с механическими и физиологическими повреждениями овощей.</p> <p>Выделение механических повреждений.</p> <p>Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности.</p> <p>Называние физиологических повреждений: загар (повреждение</p>	<p>Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей.</p> <p>С помощью учителя определяют механические повреждения на овощах.</p> <p>Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности.</p>	<p>Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей.</p> <p>Определяют механические повреждения на овощах.</p> <p>Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности.</p>		

			кожицы), слабое увядание, подкожная пятнистость, позеленение, израстание. Сравнение и различие повреждений в овощах	В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах	В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах		
134	Условия хранения свежих овощей	1	Чтение текста и выделение главного: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомство с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Называние правил обработки овощей на длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. С помощью учителя проговаривают правила обработки овощей на длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Рассказывают о правилах обработки овощей на длительное хранение. Приводят примеры из домашнего опыта		
135-136	Условия хранения свежих овощей	2	Знакомство с условиями хранения чеснока, капусты, солёных огурцов. Называние правил обработки овощей на длительное хранение. Расширение представления о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Различение способов хранения по описанию учителя	Называют правила обработки овощей на длительное хранение. Слушают о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Соотносят название способа с картинкой. Различение способов хранения по описанию учителя	Называют правила обработки овощей на длительное хранение. Слушают о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Соотносят название способа с картинкой. Различают способы хранения по описанию учителя		
137-138	Способы длительного хранения овощей	2	Нахождение информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур».	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур».	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур».		

			<p>Описание способов длительного хранения овощей.</p> <p>Заполнение карточки «Подбери правильный ответ»</p>	<p>С помощью учителя описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей.</p> <p>Заполняют карточку «Подбери правильный ответ»</p>	<p>Описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей.</p> <p>Заполняют карточку «Подбери правильный ответ»</p>		
139	<p>Последовательность и правила обработки овощей для салатов</p>	1	<p>Повторение питательных свойств овощей.</p> <p>Знакомство с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка.</p> <p>Зарисовка схемы обработки овощей</p>	<p>Называют питательные свойства овощей.</p> <p>Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка.</p> <p>С помощью учителя выполняют зарисовку схемы обработки овощей</p>	<p>Называют питательные свойства овощей.</p> <p>Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка.</p> <p>Выполняют зарисовку схемы обработки овощей</p>		
140	<p>Последовательность и правила обработки овощей для салатов</p>	1	<p>Чтение текста и выделение главного: салаты должны быть сочными, свежими и сочетаться с последующими блюдами.</p> <p>Знакомство с последовательностью обработки овощей: изучить набор продуктов; вареные продукты, то их надо подготовить заранее, чтобы они успели остыть; обрабатывают сырые продукты - моют, чистят, нарезают; нарезанные продукты кладут в большую миску, перемешивают и заправляют.</p> <p>Отработка последовательности и правил обработки в заполнении карточки</p>	<p>Слушают объяснение педагога о последовательности и правилах обработки овощей для салатов.</p> <p>Рассказывают о своём опыте приготовления овощных салатов.</p> <p>С помощью учителя отрабатывают последовательность и правила обработки овощей в заполнении карточки</p>	<p>Слушают объяснение педагога о последовательности и правилах обработки овощей для салатов.</p> <p>Рассказывают о своём опыте приготовления овощных салатов.</p> <p>Отрабатывают последовательность и правила обработки овощей в заполнении карточки</p>		

141-142	Требования к качеству салатов	2	Чтение требований, предъявляемых к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены	Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены. Отвечают на вопросы	Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены. Отвечают на вопросы		
143	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1	Выполнение подготовительной работы по выбору и очистке варёных овощей. Выполнение практической работы с помощью овощерезки, с соблюдением санитарно-гигиенических правил, правил безопасности	С помощью учителя делают выбор нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет». Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», на доступном уровне	Рассуждают о выборе нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет». Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», с соблюдением требований качества к готовому блюду		
144	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1					
145-146	Формы нарезки овощей для салатов	2	Расширение представления о формах нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом. Использование форм нарезки для разных овощей.	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом (на доступном уровне, с помощью). Знакомятся с ручными инструментами для обработки	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом. Знакомятся с ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи		

			Знакомство ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками	овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками	для очистки овощей с круглыми и резными выемками		
147-148	Общие правила приготовления салатов	2	Чтение текста и выделение главного: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривание правил приготовления салатов. Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривают правила приготовления салатов. С помощью учителя выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривают правила приготовления салатов. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»		
149-150	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	2	Рассматривание устройства кухонного комбайна. Назначение кухонного комбайна: многофункциональный прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто Выполнение действий по сборке кухонного комбайна. Повторение правил безопасности при пользовании кухонным комбайном	Рассматривают устройство кухонного комбайна. Слушают учителя о назначении кухонного комбайна: многофункциональный прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто. Выполняют действия по сборке кухонного комбайна (на доступном уровне, с помощью). Повторяют правила безопасности при пользовании кухонным комбайном	Рассматривают устройство кухонного комбайна. Слушают учителя о назначении кухонного комбайна: многофункциональный прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто. Выполняют действия по сборке кухонного комбайна. Повторяют правила безопасности при пользовании кухонным комбайном		
151	Практическая работа «Приготовление	1	Ознакомление с технологической картой приготовления овощного салата.	Знакомятся с технологической картой приготовления овощного салата.	Знакомятся с технологической картой приготовления овощного салата.		

	овощного салата из капусты и моркови»		Выбор оборудования и материала для выполнения практической работы: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные.	С помощью учителя выбирают оборудование и материал: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные.	Подбирают необходимое оборудование и материал: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные.		
152	Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови»	1	Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы		
153-154	Правила и формы нарезки овощей	2	Знакомство с классическим способом нарезания овощей кубиками определённого размера. Описание последовательности нарезания кубиками: нарезаем кружочки толщиной 7 миллиметров; с каждого кружочка нарезаем соломку 7 миллиметров; соломку разрезаем на кубики толщиной 7 миллиметров	Слушают учителя о классическом способе нарезания овощей кубиками определённого размера. Наблюдают за показом учителя. Проговаривают последовательность нарезания кубиками	Слушают учителя о классическом способе нарезания овощей кубиками определённого размера. Наблюдают за показом учителя. Описывают последовательность нарезания кубиками		
155-156	Правила и формы нарезки овощей	2	Повторение форм нарезки овощей. Соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками. Зарисовка простых форм нарезки овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют формы нарезки овощей, с опорой на картинки. Отмечают соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками. С помощью учителя выполняют зарисовку простых форм нарезки овощей.	Повторяют формы нарезки овощей, с опорой на картинки. Отмечают соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками. Выполняют зарисовку простых форм нарезки овощей.		

				Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Обсуждают и разбирают качество выполненной работы		
157	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1	Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезанию овощей вручную. Наблюдение за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками.	Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Проговаривают алгоритм действий по нарезанию овощей вручную. Наблюдают за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками.	Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Проговаривают алгоритм действий по нарезанию овощей вручную. Наблюдают за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками.		
158	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1	Выполнение практических действий с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практические действия с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Выполняют практические действия с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы		
159	Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм	1	Чтение текста и проговаривание требований безопасности при работе с режущими и колющими предметами. Значение понятия «порез». Знакомство с видами травм и причинами их получения. Описание колющих и режущих ран	Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами. Работают со словарём, находят значение понятия «порез». Знакомятся с видами травм и причинами их получения	Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами. Работают со словарём, находят значение понятия «порез». Знакомятся с видами травм и причинами их получения		
160	Требования безопасности при работе с режущими инструментами	1	Повторение требований безопасности при работе с режущими инструментами.	Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов.	Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов.		

			Выполнение тренировочных действий по использованию режущих инструментов. Определение нужного инструмента для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов	С помощью учителя определяют нужный инструмент для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов. безопасности при работе с режущими инструментами	Определяют нужный инструмент для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами		
161	Контрольная работа. Тест «Нарезка овощей»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений		
Яйца-18часов							
162	Блюда из яиц. Определение свежести яиц	1	Значение понятия «яйцо». Способы определения категории яиц. Хранение и сроки годности. Определение качественных характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Соблюдение правил санитарии при использовании в пищу	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу			
163-164	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц	2	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц. Применение яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривание строения яйца: желток, белок и скорлупа.	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа.			

			Выполнение зарисовки и подписание строения яйца	Выполняют зарисовку и подписывают строение яйца с опорой на образец			
165-166	Способы приготовления блюд из яиц. Варёные яйца	2	Использование в питании яиц разных птиц: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Знакомство со способом приготовления варёных яиц. Работа с предметно-технологической картой. Определение времени варки варёных яиц. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Технология обработки яиц для варки яиц	Знакомятся с информацией о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо. Рассматривают таблицу времени варки яиц. Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами (на доступном уровне, с помощью учителя)			
167-168	Способы приготовления блюд из яиц. Жареные яйца	2	Знакомство с блюдами из яиц. Питательная ценность блюд. Чтение текста и выделение алгоритма действий приготовления яичницы-глазуньи. Сочетание яиц с другими продуктами	Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь			
169-170	Способы приготовления блюд из яиц. Варка яиц без скорлупы (пашот)	2	Знакомство со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот). Ознакомление с текстом, выделение порядка действий для приготовления яиц-пашот.	Знакомятся со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот). Читают текст, выделяют порядок действий для приготовления яиц-пашот, на доступном уровне.			

			Использование яиц, сваренных без скорлупы, в холодном или горячем виде	Слушают об использовании яиц, сваренных без скорлупы, в холодном или горячем виде			
171	Посуда для подачи яиц	1	<p>Рассматривание предметов столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц). Знакомство с понятием «подставка для яйца, а для яйца, сваренного в мешочек (без скорлупы), – пашотница, или кодлер».</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по пользованию: воспользоваться ручкой подставки и сразу переместить ее в емкость с холодной водой или просто оставить остывать</p>	<p>Рассматривают предметы столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц). Знакомятся с понятием «подставка для яйца, а для яйца, сваренного в мешочек (без скорлупы), – пашотница, или кодлер».</p> <p>Проговаривают словарные слова.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по пользованию: воспользоваться ручкой подставки и сразу переместить ее в емкость с холодной водой или просто оставить остывать (на доступном уровне, с помощью)</p>			
172-173	Расчёт потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы	2	<p>Содержание полезных веществ в курином яйце.</p> <p>Определение яиц на качество: штамп с указанием даты, промывание тёплым раствором кальцинированной соды, яйцо не имеет признаков порчи.</p> <p>Знакомство с таблицей расхода сырья на приготовление яичницы из одного яйца.</p>	<p>Знакомятся по таблице с расчётом потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы.</p> <p>Выделяют главное: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы</p>			

			Выделение главного: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы				
174-175	Технология приготовления яичницы	2	<p>Рассматривание кухонной посуды, приборов и инструментов для приготовления блюд из яиц: специальная сковорода с углублением для желтка; порционная сковорода; ложка для приготовления яиц-пашот; яйцезрезка; чашки и подставка для яиц; блендер; миксер; яйцеварка</p> <p>Повторение санитарных требований к тепловой обработке продуктов.</p> <p>Знакомство с технологией приготовления яичницы: яйца осторожно выпускают на порционную сковороду с растопленным жиром, не нарушая целостности желтков, солят и жарят до полного свертывания белка и загустения желтка до полужидкого состояния</p>	<p>Рассматривают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц. Соотносят название посуды с картинкой.</p> <p>Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов.</p> <p>Знакомятся с технологией приготовления яичницы</p>			
176	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи»	1	<p>Повторение санитарных требований к проверке качества, состояния упаковки и наличие маркировки.</p> <p>Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью).</p> <p>Соблюдают требования к подаче готового блюда</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.</p> <p>Соблюдают требования к подаче готового блюда</p>		
177	Практическая работа «Приготовление	1	<p>Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи.</p>	<p>Соблюдают требования к подаче готового блюда</p>			

	яичницы-глазуньи»		Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Рассмотрение и соблюдение требований к подаче готового блюда: внешний вид готовой яичницы: форма, цвет, вкус и запах свежих жареных яиц, с привкусом масла, умеренно соленый				
178	Способы варки яиц	1	Повторение видов яиц и название полезных свойств куриных яиц. Знакомство со способами варки яиц: яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца вкрутую. Нахождение в тексте времени варки яиц разными способами. Выделение главного: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотнесение названия с изображением готовых яиц	Выделяют в тексте (на доступном уровне, с помощью учителя) виды яиц и полезные свойства. Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами. С помощью учителя выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотносят названия с изображением готовых яиц	Выделяют в виды яиц и полезные свойства. Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами. Выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотносят названия с изображением готовых яиц		
179	Практическая работа «Варка яиц (всмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц»	1	Повторение санитарных требований к подготовке яиц к употреблению. Знакомство с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Определение времени варки яиц. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.	Повторяют санитарные требования к подготовке яиц к употреблению. Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Проговаривают время варки яиц. Выполняют практическую работу с опорой на	Рассказывают о санитарных требованиях к подготовке яиц к употреблению. Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Отмечают время варки яиц. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.		

			Обсуждение и разбор выполненной работы	технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя). Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу		
180	Практическая работа «Варка яиц (в мешочек). Очистка яиц»	1	Знакомство с алгоритмом действий варки яиц в мешочек. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Сравнение разных способов варки яиц. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий варки яиц в мешочек. Соблюдают правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя). С помощью учителя сравнивают разные способы варки яиц. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Знакомятся с алгоритмом действий варки яиц в мешочек. Соблюдают правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Сравнивают разные способы варки яиц. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
181	Способы подачи отварных яиц	1	Выделение главного: сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными. Знакомство со способами подачи варёных яиц: с рыбой, в составе салатов, фаршировать, с соусом. Культура подачи отварных яиц. Способы подачи. Правила этикета за столом	Знакомятся с видеоматериалом о способах подачи отварных яиц. С помощью учителя определяют по наглядности сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными. Проговаривают правила этикета за столом	Знакомятся с видеоматериалом о способах подачи отварных яиц. Определяют по наглядности сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными. Проговаривают правила этикета за столом		
182	Технология приготовления блюд из яиц	1	Чтение текста и нахождение свойств яичного белка.	Знакомятся с мультимедийной презентацией о свойствах яичного белка.	Выделяют из мультимедийной презентации свойства яичного белка.		

			<p>Связующий белок: в тесте, запеканке, оладьях, фарше.</p> <p>Осветляющий белок: в бульонах, желе, заливном, зефире.</p> <p>Пенообразующее: в креме, пирожных «безе», пастиле.</p> <p>Применение яичного желтка: для приготовления некоторых кондитерских мучных изделий и диетических блюд.</p> <p>Значение яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности</p>	<p>С помощью учителя различают как связующий белок в тесте, запеканке, оладьях, фарше.</p> <p>Осветляющий белок в бульонах, желе, заливном, зефире.</p> <p>Пенообразующий белок в креме, пирожных «безе», пастиле.</p> <p>Слушают о значении яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности.</p> <p>Отвечают на вопросы</p>	<p>Различают свойства яичного белка при приготовлении блюд: связующее, пенообразующее, осветляющее.</p> <p>Отвечают на вопросы о технологии приготовления блюд из яиц</p>		
183-184	Сервировка стола к завтраку с подачей гастрономических продуктов	2	<p>Повторение основных терминов и понятий: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна.</p> <p>Называние понятия «Сервировка стола»— процесс подготовки и оформления условий для приема пищи.</p> <p>Знакомство со схемой и основными правилами подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки</p>	<p>Проговаривают за учителем основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна.</p> <p>Соотносят названия с картинками.</p> <p>Работают со словарём, находят определение слова «сервировка стола».</p> <p>Рассматривают схему и основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки</p>	<p>Называют основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна.</p> <p>Соотносят названия с картинками.</p> <p>Работают со словарём, находят определение слова «сервировка стола».</p> <p>Рассказывают по схеме основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки</p>		
185-186	Требования к качеству блюд из яиц	2	<p>Знакомство с требованиями качества готовых блюд из яиц.</p> <p>Формирование вывода:</p>	<p>С помощью учителя называют требования к качеству готовых блюд из яиц.</p> <p>Описывают блюда из яиц по предлагаемому алгоритму.</p>	<p>Знакомятся с требованиями качества готовых блюд из яиц.</p> <p>Описывают блюда из яиц.</p> <p>Соотносят названия с изображением готовых яиц,</p>		

			<ul style="list-style-type: none"> – варёные яйца должны быть чистыми, без трещин и наплывов из трещин; – хорошо очищаться от скорлупы; – яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток без белых пятен от соли; – омлет жареный должен быть слегка коричневым, с поджаристой корочкой, иметь форму пирожка; – запечённый омлет должен иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку. <p>Соотнесение названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму</p>	Соотносят названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму (на доступном уровне, с помощью)	описание качества готового блюда по алгоритму (самостоятельно)		
187	Контрольная работа. Тест «Блюда из яиц»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью)	Самостоятельно подбирают правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе) - 18 часов							
188	Бутерброды. Виды бутербродов	1	Определение понятия «бутерброд». Чтение текста, выделение свойства хлеба, сочетание с другими продуктами. Значение бутербродов в питании человека.	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд», с помощью. Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов.	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд». Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов.		

			Знакомство с формами и видами бутербродов: открытые, закрытые и закусочные	Приводят примеры из личного опыта с помощью	Приводят примеры из личного опыта		
189-190	Закусочные бутерброды (канапе)	2	Соотнесение названия бутерброда с изображением, описание готового бутерброда по алгоритму. Знакомство с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. Заполнение карточки: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждение и разбор выполненной работы	Соотносят название бутерброда с изображением, описывают готовый бутерброд по алгоритму, с помощью. Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. С помощью учителя заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждают и разбирают выполненную работу	По описанию учителя находят бутерброд, описывают по алгоритму. Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. Заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
191-192	Способы подачи канапе	2	Знакомство с понятиями «крекер, галеты, сервировочные этажерки». Назначение сервировочных этажерок и больших тарелок. Описание закусочных бутербродов: форма нарезки, продукты, сочетание по цвету. Чтение текста и выделение продуктов в качестве основы для приготовления канапе. Применение закусочных бутербродов	Проговаривают значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарь. Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе. Слушают учителя о применении закусочных бутербродов	Работают со словарём, находят значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарь. Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе. Слушают учителя о применении закусочных бутербродов		

193	Варианты приготовления канапе	1	Рассматривание вариантов приготовления канапе. Знакомство с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбор зелени для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты	Рассматривают варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. С помощью учителя подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты	Называют варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты		
194	Варианты приготовления канапе	1	Значение закусочных бутербродов в питании человека. Называние форм нарезки: ромб, круг, квадрат. Приведение примеров приготовления канапе в быту. Выполнение двух тренировочных упражнений по собиранию канапе	Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека. Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат. Приводят примеры приготовления канапе. Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе с помощью учителя	Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека. Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат. Приводят примеры приготовления канапе. Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе		
195-196	Нарезка колбасы и сыра для канапе	2	Повторение правил безопасности при пользовании режущими инструментами. Требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Выделение главного: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. С помощью учителя выделяют требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Проговаривают главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. Выделяют в тексте требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Проговаривают главное: – высота бутербродика не		

					должна быть более семи сантиметров		
197-198	Технология приготовления бутербродов «канапе»	2	Знакомство с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполнение интерактивного упражнения по формированию канапе. Обсуждение и анализ выполненной работы	Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе (на доступном уровне, с помощью). Обсуждают и разбирают выполненную работу	Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
199-200	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера	2	Повторение правил безопасности при работе с тостером. Назначение тостера. Рассматривание устройства, набора функций, режима работы. Приведение примеров по использованию тостера в быту	Слушают учителя о назначении и устройстве тостера. Проговаривают правила безопасности при работе с тостером. Рассматривают тостер, набор функций, режим работы. Приведение примеров по использованию тостера в быту	Рассказывают о назначении и устройстве тостера. Рассказывают правила безопасности при работе с тостером. Рассматривают тостер, набор функций, режим работы. Приведение примеров по использованию тостера в быту		
201-202	Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах	2	Правила безопасности при работе с тостером. Проговаривание правил первой помощи при ожогах. Наблюдение за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментирование действий учителя. Выполнение практической работы по приготовлению тостов.	Наблюдают за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению тостов, (на доступном уровне, с помощью).	Наблюдают за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению тостов. Выполняют требования качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус		

			Выполнение требований качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус	Выполняют требования качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус			
203	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	Знакомство с технологической картой приготовления канапе. Выбор продуктов для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определение формы нарезки канапе. Повторение правил безопасности с режущими инструментами	Знакомятся с технологической картой приготовления канапе. С помощью учителя подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определяют форму нарезки канапе. Проговаривают правила безопасности с режущими инструментами	Знакомятся с технологической картой приготовления канапе. Самостоятельно подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определяют форму нарезки канапе. Проговаривают правила безопасности с режущими инструментами		
204	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают качество выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества к приготовлению канапе. Обсуждают качество выполненной работы		
205	Применение вилочек и шпажек в канапе	1	Определение понятия «декор». Знакомство с видами шпажек: пластмассовые шпажки, деревянные, металлические. Наблюдение за действиями учителя по использованию шпажек	Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарик. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления. Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек.	Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарик. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления. Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек		

206	Расчёт продуктов для канапе	1	Повторение правил приготовления закусовых канапе. Выполнение тренировочного упражнения по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки. Выполнение расчета продуктов для канапе с записью в тетрадь	Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки. С помощью учителя выполняют расчет продуктов для канапе с записью в тетрадь	Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки. Самостоятельно выполняют расчет продуктов для канапе с записью в тетрадь		
207-208	Виды подачи канапе	2	Расширение представления о видах канапе: канапе на шпажках, канапе- бутерброды. Определение понятия «тартинки, таралетки». Умение сравнивать и различать канапе по внешнему виду. Знакомство с правилами подачи канапе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Виды канапе». Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду. Знакомятся с правилами подачи канапе, с помощью учителя	Смотрят, выделяют после просмотра мультимедийной презентацией «Виды канапе» виды канапе. Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду. Знакомятся с правилами подачи канапе		
209-210	Приспособления для нарезки продуктов для канапе	2	Знакомство с инструментами для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер. Наблюдение за действиями учителя по использованию ножа с ребрами. Обсуждение и разбор действия учителя. Повторение правил безопасности с данными инструментами	Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер. Наблюдают за действиями учителя по использованию ножа с ребрами. Обсуждают и разбирают действия учителя	Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер. Находят инструмент по описанию учителя. Используют в практическом упражнении нож с ребрами. Обсуждают и разбирают действия учителя		

211	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению канапе. Обсуждение по выбору и сочетанию продуктов для приготовления канапе.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению канапе. С помощью учителя обсуждают выбор и сочетание продуктов для приготовления канапе.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению канапе. С помощью учителя обсуждают выбор и сочетание продуктов для приготовления канапе.		
212	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1	Применение на практике полученных знаний. Разбор выполненной работы	Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью). Выполняют разбор качества выполненной работы	Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью). Выполняют разбор качества выполненной работы		
213	Контрольная работа. Тест «Виды бутербродов»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений		
Горячие напитки - 18часов							
214	История появления кофе в России	1	Знакомство с историей появления кофе в России. Определение понятия «кофе, кофейня». Расширение представления о традиции пить кофе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова « кофе, кофейня», записывают в рабочий словарик. Слушают учителя о традиции пить кофе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова « кофе, кофейня», записывают в рабочий словарик. Слушают учителя о традиции пить кофе. Участвуют в групповой работе по поиску информации в сети Интернет о традиции пить кофе в других странах		

215	Кофейные традиции России	2	Знакомство с кофейными традициями в России: напиток с сахаром и молоком. Рассматривание видов кофе: растворимый, в зернах, молотый. Умение сравнивать и различать кофе по внешнему виду и запаху	Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы кофе, называют. С помощью учителя сравнивают и различают кофе	Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы кофе, называют. С помощью учителя сравнивают и различают кофе		
216	Способы приготовления кофе	2	Определение слова «кофемолка». Наблюдение за работой кофемолки. Знакомство со способами приготовления кофе. Составление рассказа-описания предметов «кофейник, турка». Чтение правил подготовки стола к кофе	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя составляют описание предметов «кофейник, турка». Записывают описание в тетрадь. Читают правила подготовки стола к употреблению кофе	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал. Приводят свои примеры. Составляют описание предметов «кофейник, турка» по образцу. Записывают описание в тетрадь. Читают правила подготовки стола к употреблению кофе		
217	Способы приготовления какао	1	Знакомство с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Чтение текста о приготовлении какао. Использование полученных знаний в быту	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Проговаривают последовательность приготовления какао, с помощью	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Рассказывают о последовательности приготовления какао		
218	Приспособления для размалывания кофейных зёрен	1	Значение слова «кофемолка»- устройство для размалывания кофейных зёрен. Расширение представления о разных способах измельчения	Слушают учителя о разных способах измельчения кофейных зёрен, с опорой на видеоматериал.	Слушают учителя о разных способах измельчения кофейных зёрен, с опорой на видеоматериал.		

			кофейных зёрен: блендер, ступка и пестик, ручная мельница. Наблюдение за работой кофемолки. Обсуждение и разбор работы кофемолки	Наблюдают за работой кофемолки. С помощью учителя рассказывают о работе кофемолки. Выполняют зарисовку кофемолки, с обозначением её частей	Наблюдают за работой кофемолки. Рассказывают о работе кофемолки. Выполняют зарисовку кофемолки, с обозначением её частей		
219-220	Правила подготовки стола к кофе	2	Знакомство с правилами подготовки стола к кофе. Порядок сервировки: 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. Выполнение тренировочных упражнений по сервировке стола к употреблению кофе	Знакомятся с правилами подготовки стола к кофе. Рассматривают порядок сервировки стола к кофе. Выполняют тренировочные упражнения по сервировке стола к кофе, с помощью	Знакомятся с правилами подготовки стола к кофе. Рассматривают порядок сервировки стола к кофе. Рассказывают о расположении предметов сервировки. Выполняют тренировочные упражнения по сервировке стола к употреблению кофе		
221-222	Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе	2	Чтение текста о чрезмерном употреблении кофе. Выделение главного в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка. Называние причин, запись в тетрадь. Использование полученных знаний в быту	Читают текст о чрезмерном употреблении кофе. С помощью учителя выделяют главное в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка. Проговаривают причины, записывают в тетрадь	Читают текст о чрезмерном употреблении кофе. Выделяют главное в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка. Проговаривают причины, записывают в тетрадь		

223	Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию»	1	Влияние напитков на организм человека. Определение понятия «культура питья кофе». Повторение правил подачи кофе, какао.	Участвуют в групповой работе о влиянии напитка на организм человека. Повторяют правила подачи кофе, какао. С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию. <i>Проговаривают правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью</i>	Участвуют в групповой работе о влиянии напитка на организм человека. Повторяют правила подачи кофе, какао. Знакомятся с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию. <i>Определяют правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью</i>		
224	Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию. <i>Правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции при заполнении таблицы</i>	<i>Проговаривают правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью</i>	<i>Определяют правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью</i>		
225	Требования к качеству кофе	1	Нахождение информации на упаковке кофе: дата изготовления, срок годности, пищевая ценность, наименование, место нахождения изготовителя. Выделение главного в тексте: не допускается в продажу кофе с дефектами упаковки, отсыревший, зёрна повреждённые, подгоревшие, недожаренные; молотый и растворимый кофе – слежавшийся, с комками, с кислым, затхлым и другим посторонним вкусом и запахом	Рассматривают упаковки кофе, находят информацию о требованиях к качеству кофе. С помощью учителя выделяют в тексте полезную информацию	Рассматривают упаковки кофе, находят информацию о кофе. Выделяют в тексте полезную информацию		
226	Виды кофе. Различия	1	Знакомство с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый. Сравнение видов кофе, нахождение различия.	Знакомятся с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый.	Знакомятся с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый.		

			Заполнение таблицы «Виды и различия»	С помощью учителя сравнивают виды кофе, находят различия. Заполняют таблицу «Виды и различия», по предлагаемому образцу	Сравнивают виды кофе, находят различия. Заполняют таблицу «Виды и различия», по предлагаемому образцу		
227-228	Требования к качеству какао	2	Знакомство с показателями качества какао: внешний вид – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности; Цвет – светло-коричневый; Вкус, запах – запах шоколадный, с ароматом кипяченого молока; вкус приятный, шоколадный, умеренно сладкий; Консистенция – хорошо концентрированная, жидкая Использование полученных знаний в быту	С помощью учителя прочитывают показатели качества какао. Записывают показатели качества какао в тетрадь с опорой на образец	Знакомятся с показателями качества какао, отвечают на вопросы по содержанию. Записывают показатели качества какао в тетрадь		
229-230	Показатели качества готовых напитков кофе и какао	2	Знакомство с показателями качества готовых напитков кофе и какао. Заполнение таблицы по показателям качества. Использование полученных знаний в быту	Работают по таблице «Показатели качества». Прочитывают, объясняют с помощью учителя слова: консистенция, напиток. С помощью учителя, с опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества	Работают по таблице «Показатели качества». С опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества		
231	Промежуточная аттестация - (теоретическая и	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации:	Выполняют задания промежуточной аттестации:	Выполняют задания промежуточной аттестации:		

	практическая часть)		- выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление бутербродов канапе»	- выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя)	- выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе»		
232	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая часть)	1					
233	Промежуточная - (теоретическая и практическая часть)	1	Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	Выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе»		
234	Упаковка для кофе и какао	1	Определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части. Знакомство с видами упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка, в коробочку. Нахождение различия в упаковках для кофе и какао	Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность. Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка, в коробочку. С помощью учителя находят различия в упаковках для кофе и какао	Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность. Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка, в коробочку. Находят различия в упаковках для кофе и какао		
235	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1	Повторение правил сервировки стола к кофе. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе. Выбор предметов сервировки.	Повторяют правила сервировки стола к кофе, с опорой на наглядность. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.	Повторяют правила сервировки стола к кофе. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.		

236	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1	Повторение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Называют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества. Участвуют в обсуждении выполненной работы		
237-238	Практическое повторение	2					
Итого 238 часов							

Тематическое планирование в 7 классе 238 часа в год (7 часов в неделю)

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности		Дата	Дом. задание
				Минимальный уровень	Достаточный уровень		
Кулинария в производственных условиях – 9 часов							
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Повторение правил поведения на уроках поварского дела.	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности.		

			Инструктаж по технике безопасности		Знакомятся с журналом инструктажей		
2	Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе	1	<p>Определение слова «Кулинария».</p> <p>Называние услуг общественного питания.</p> <p>Соблюдение санитарных, противопожарных правил на предприятиях общественного питания.</p> <p>Описание видов общественного питания.</p> <p>Заполнение таблицы «Виды общественного питания»</p>	<p>Проговаривают определение слова «кулинария».</p> <p>Называют и показывают предприятия общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны.</p> <p>Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с помощью</p>	<p>Называют определение слова «кулинария».</p> <p>Рассказывают о предприятиях общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны.</p> <p>Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с опорой на образец</p>		
3	Видеоэкскурсия в организации общественного питания	1	<p>Проявление интереса к работе организаций общественного питания.</p> <p>Знакомство с деятельностью организаций общественного питания.</p> <p>Расширение общего кругозора</p>	<p>Знакомятся с деятельностью организаций общественного питания.</p> <p>Называют услуги данного предприятия.</p> <p>Участие в групповой игре «Я делаю заказ».</p> <p>Проговаривают правила поведения</p>	<p>Рассказывают о деятельности организаций общественного питания: изготовление кулинарной продукции, кондитерских изделий, создание условий для потребления готовой продукции.</p> <p>Называют услуги данного предприятия.</p> <p>Участие в групповой игре «Я делаю заказ»</p>		
4	Профессии: помощник повара	1	<p>Определение слова «профессия».</p> <p>Называние видов профессий.</p> <p>Ознакомление с деятельностью помощника повара.</p> <p>Рассматривание одежды помощника повара.</p> <p>Чтение требований к одежде помощника повара</p>	<p>Читают и повторяют за учителем определение слова «профессия».</p> <p>Называют знакомые виды профессий.</p> <p>Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривают одежду помощника повара.</p>	<p>Работают со словарём, определяют слово «профессия».</p> <p>Называют знакомые виды профессий.</p> <p>Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал.</p>		

				Проговаривают требования к одежде помощника повара	Рассматривают одежду помощника повара, описывают детали комплекта. Выделяют требования к одежде помощника повара		
5	Профессии: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь	1	Ознакомление с профессией повара разного вида. Описание деятельности поваров разного направления. Различение видов деятельности	Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. Соотносят название профессии с рисунком продукта с помощью учителя	Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. Соотносят название профессии с рисунком продукта. Описывают деятельность повара по предлагаемым картинкам		
6	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»	1	Значение предприятий общественного питания для жизнедеятельности человека. Расширение общего кругозора. Ознакомление с деятельностью предприятия, с производственным процессом. Повторение правил санитарии и гигиены при приготовлении пиццы.	Повторяют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта. Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом.	Называют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта. Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом.		
7	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»	1	Выполнение практической работы	Проговаривают правила санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу	Рассказывают о правилах санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу		
8	Виды помещений предприятий	1	Знакомство с производственными	Знакомятся с элементарными сведениями о производственных:	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о		

	общественного питания		помещениями: складские помещения, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, технические помещения, овощной цех и т.д. Чтение текста, нахождение описания производственных помещений	<ul style="list-style-type: none"> • складские помещения; • вспомогательные помещения; • административно-бытовые помещения; • технические помещения, овощной цех и т.д. Читают текст, находят описание производственных помещений с помощью	производственных: <ul style="list-style-type: none"> • складские помещения; • вспомогательные помещения; • административно-бытовые помещения; • технические помещения, овощной цех и т.д. Различают помещения по описанию учителя. Читают текст, находят описание производственных помещений		
9	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень- 25 часов							
10	Виды посуды по назначению и классификации	1	Знакомство с видами кухонной утвари и оборудованием. Определение значения слов «кухня, посуда, оборудование». Значение посуды для жизнедеятельности человека. Различение посуды по её назначению	Проговаривают за учителем виды кухонной утвари и оборудования. Работают со словарём, находят с помощью определение слов «кухня, посуда, оборудование». Различают посуду по её назначению, с помощью учителя	Рассматривают виды кухонной утвари и оборудования, описывают её назначение. Работают со словарём, находят определение слов «кухня, посуда, оборудование». Приводят примеры из личного опыта		
11	Виды посуды по назначению и классификации	1	Повторение видов посуды по назначению. Классификация посуды: для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи.	Называют виды посуды, с опорой на наглядность. С помощью учителя различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи.	Рассказывают о видах посуды, с опорой на наглядность. Рассматривают и различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи.		

			Заполнение таблицы по классификации. Использование знаний в повседневной жизни	Заполняют таблицу по классификации посуды, с помощью	Заполняют таблицу по классификации посуды		
12	Сотейник, дуршлаг, противень	1	Рассматривание видов посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Нахождение в тексте описания предметов утвари. Выполнение зарисовки в тетради	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. С помощью учителя дают описание. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Дают описание применения посуды при приготовлении пищи. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь		
13	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция —	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике.	Рассказывают о назначении сотейника. Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу.		
14	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд. Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор качества выполненной работы		
15	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с кухонной посудой	1	Знакомство с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина.	Совместно с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки,	В совместной деятельности с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические		

			Наблюдение за работой кухонного оборудования	<p>слайсеры, посудомоечная машина.</p> <p>Повторяют название оборудования и его применение при приготовлении пищи.</p> <p>Наблюдают за работой кухонного оборудования и отвечают на вопросы с помощью учителя</p>	<p>мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина.</p> <p>Повторяют название оборудования и рассказывают о его применении при приготовлении пищи.</p> <p>Наблюдают за работой кухонного оборудования</p>		
16	Уход за металлической кухонной посудой	1	<p>Чтение текста и нахождение информации об уходе за металлической посудой.</p> <p>Различение металлической посуды по материалу изготовления.</p> <p>Соотнесение названия посуды с картинкой</p>	<p>Читают текст и находят с помощью информацию об уходе за металлической посудой.</p> <p>С помощью учителя различают металлическую посуду по материалу изготовления.</p> <p>Соотносят название посуды с картинкой</p>	<p>Читают текст и находят информацию об уходе за металлической посудой.</p> <p>Различают металлическую посуду по материалу изготовления, с опорой на наглядность.</p> <p>Соотносят название посуды с картинкой</p>		
17	Уход за металлической кухонной посудой	1	<p>Повторение видов металлической кухонной посуды.</p> <p>Приведение примеров из домашнего опыта.</p> <p>Чтение правил по уходу за посудой</p>	<p>Повторяют виды металлической кухонной посуды.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь</p>	<p>Повторяют виды металлической кухонной посуды.</p> <p>Рассказывают о применении металлической посуды в быту.</p> <p>Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь</p>		
18	Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой»	1	<p>Повторение правил по уходу за металлической кухонной посудой.</p> <p>Знакомство с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой.</p>	<p>Проговаривают правила по уходу за металлической кухонной посудой.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой.</p>	<p>Называют правила по уходу за металлической кухонной посудой.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой.</p>		
19	Практическая работа «Уход за металлической	1	<p>Выбор средств: гелевые, порошкообразные чистящие</p>	<p>Принимают участие в выборе средств: гелевые,</p>	<p>Принимают участие в выборе средств: гелевые,</p>		

	кухонной посудой»		средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки. Повторение правил защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформление памятки по уходу за посудой	порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки. Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформляют памятку по уходу за посудой, на доступном уровне, с помощью учителя	порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки, с комментированием и объяснением выбора. Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформляют памятку по уходу за посудой		
20	Контейнеры для хранения продуктов	1	Знакомство с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривание образцов, описание по материалу изготовления. Чтение текста, нахождение особенностей контейнеров. Приведение примеров из домашнего опыта	Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления, с помощью. Читают текст, находят особенности контейнеров, с помощью. Приводят примеры из домашнего опыта	Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления. Читают текст, находят особенности контейнеров. Приводят примеры из домашнего опыта		
21	Входная диагностика, с использованием теста «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		
22	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1	Знакомство с рекомендациями по мытью посуды. Ознакомление с последовательностью мытья посуды.	Читают рекомендации по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня.	Знакомятся с рекомендациями по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня.		

23	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1	Выделение главного: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды». Выполнение интерактивного задания	С помощью учителя выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Выполняют интерактивное задание. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды», с помощью	Выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Выполняют интерактивное задание. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»		
24	Химические средства ухода за посудой	1	Повторение видов моющих и чистящих средств. Приведение примеров из домашнего опыта. Соблюдение правил безопасности при пользовании химическими средствами	Повторяют виды моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью	Рассказывают о видах моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами		
25	Химические средства ухода за посудой	1	Выделение этапов с использованием моющих средств. Чтение информации на средствах и выделение полезных добавок: глицерин, силикон и растительные экстракты. Называние правил техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств	С помощью учителя выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств. Прочитывают информацию на средствах и выделяют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты, с помощью. Проговаривают правила техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств	Выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств. Выделяют информацию на средствах и называют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты. Рассказывают о правилах техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств		
26	Практическая работа.	1	Повторение правил поведения в магазине.	Повторяют правила поведения в магазине.	Рассказывают о правилах поведения в магазине.		

	Экскурсия в супермаркет «Атак» -выбор химических средств		Нахождение отдела по продаже средств по уходу за посудой. Выбор химических средств с учетом информации на этикетке и применения в быту. Описание средств по своему назначению.	С помощью учителя находят отдел по продаже средств по уходу за посудой. Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту.	Находят отдел по продаже средств по уходу за посудой. Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту. Рассказывают о выборе средства по своему назначению.		
27	Практическая работа. Экскурсия в супермаркет «Атак» -выбор химических средств	1	Выполнение интерактивного задания «Правильный выбор»	Описывают средство по своему назначению, с помощью. Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор», с помощью учителя	Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор»		
28	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	Чтение памятки «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами»	Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы	Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы		
29	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Ознакомление с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Повторение основных этапов мытья посуды.	Знакомятся с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды.	Называют алгоритм действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды.		
30	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Выбор средства для мытья посуды. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ качества выполненной работы	Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы		

31	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	Рассматривание образцов кухонной посуды и кухонного инвентаря. Нахождение отличия. Повторение последовательности мытья посуды. Называние знакомых моющих средств. Чтение правил безопасности при мытье посуды. Запись правил в тетрадь. Выполнение интерактивного задания «Расставь правильно посуду»	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. С помощью учителя находят отличия. Повторяют последовательность мытья посуды. Называют моющие средства, с опорой на наглядность. Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь. Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду», с помощью учителя	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. Рассказывают об отличиях. Повторяют последовательность мытья посуды. Называют известные моющие средства, с опорой на свой опыт. Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь. Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду»		
32	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1					
33	Уход за посудой из разных материалов	1	Называние видов посуды из разных материалов. Нахождение посуды по описанию учителя. Соотнесение посуды с приготовлением блюда. Называние основных правил по уходу за посудой из разных материалов	Называют виды посуды из разных материалов, с опорой на наглядность. Находят посуду по описанию учителя, с помощью. Соотносят посуду с приготовлением блюда, с помощью.	Называют виды посуды из разных материалов. Находят посуду по описанию учителя. Соотносят посуду с приготовлением блюда. Рассказывают об основных правилах по уходу за посудой из разных материалов		

				Прочитывают основные правила по уходу за посудой из разных материалов			
34	Контрольная работа. Тест «Кухонная посуда»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка -11 часов							
35	Виды кухонного инвентаря. Овощечистка	1	Знакомство с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Знакомство с овощечисткой. Выделение особенностей в овощечистке: лезвие может быть: гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Использование овощечистки при обработке овощей	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Повторяют за учителем об использовании овощечистки при обработке овощей	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни		
36	Практическая работа «Очистка овощей овощечисткой»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по очистке овощей овощечисткой. Повторение правил безопасности. Выполнение практической работы, с соблюдением последовательности очистки овощей	Знакомятся с овощечисткой. С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Повторяют за учителем действия при обработке овощей овощечисткой	Выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Рассказывают об использовании овощечистки при обработке овощей, с опорой на личный опыт. Самостоятельно выполняют практическую работу.		

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

				деревянное сито, металлическое сито с ручкой	деревянное сито, металлическое сито с ручкой		
40	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1	<i>Повторение видов сита и его назначения. Выполнение задания по определению использования сита с разными продуктами.</i>	<i>Называют виды сита и их назначение. Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами.</i>	<i>Называют виды сита и их назначение. Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами.</i>		
41	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1	<i>Составление алгоритма действий при просеивании муки. Наблюдение за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждение действий учителя. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы</i>	<i>Составляют алгоритм действий при просеивании муки. Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и рассматривают выполненную работу</i>	<i>Составляют алгоритм действий при просеивании муки. Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и рассматривают выполненную работу</i>		
42	Кухонный инвентарь: шумовка	1	<i>Знакомство с базовым набором кухонных принадлежностей. Значение вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривание кухонного инвентаря по материалу изготовления. Чтение текста о назначении шумовки. Использование шумовки в разных ситуациях</i>	<i>Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей. Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют с помощью. Читают текст о назначении шумовки. С помощью учителя рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях</i>	<i>Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей. Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют и рассказывают о его назначении. Читают текст о назначении шумовки. Рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях</i>		

43	История появления кухонной утвари	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называние старинной кухонной утвари. Соотнесение старинной кухонной утвари с современной	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называют старинную кухонную утварь. Соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём, с помощью	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называют старинную кухонную утварь. Самостоятельно соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём		
44	Санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари	1	Изучение санитарно-гигиенических требований к кухонной утвари. Применение знаний при заполнении карточки о гигиенических требованиях	Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал. Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях, с помощью учителя	Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал. Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях к кухонной утвари		
45	Проверочный тест «Кухонный инвентарь»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые -23 часа							
46	Макаронные изделия. Полезные свойства макаронных изделий	1	Определение значения выражения «макаронные изделия». Значение полезных свойств в жизнедеятельности человека. Рассматривание видов макаронных изделий. Описание макаронных изделий по форме, размеру, цвету	С помощью учителя определяют значение выражения «макаронные изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий.	Определяют значение выражения «макаронные изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий. Описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету		

				С помощью учителя описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету			
47	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1	Ознакомление с технологией приготовления блюда: макароны тушатся на сковороде с овощами: с репчатым луком, сладким болгарским перцем и помидорами. –их нужно залить кипятком и довести до готовности под крышкой; –подавать можно просто так или с сыром; –отличный рецепт для быстрого обеда или ужина; –подходит вегетарианцам и постящимся. –Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту	Соотносят по картинкам последовательность приготовления блюда. Подбирают инвентарь, продукты. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов, используя рецепт приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Макароны на сковороде (без варки)»		
48	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1					
49	Требования к качеству готовых макаронных изделий	1	Знакомство с требованиями качества готовых макаронных изделий. Выделение главного из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам	Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий. С помощью учителя выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам	Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий. Самостоятельно выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам		
50	Практическая работа.	1		Проговаривание рецепта приготовления блюда	Обсуждают алгоритм действий приготовления блюда		

	Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»		Поиск рецепта в сети Интернет «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении практической работы	«Макароны с томатами, тушёные в сковороде». С помощью учителя участвуют в расчёте продуктов на группу обучающихся. Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя	«Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполняют расчёт продуктов и готовят блюдо из макарон, с соблюдением рецептуры блюда. Делают разбор готового блюда		
51	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1					
52	Мультиварка. Управление и функции мультиварки	1	Изучение инструкции по использованию мультиварки. Выделение в инструкции: управление, устройство, принцип работы. Четкое соблюдение правил пользования. Наблюдение за показом учителя работы мультиварки. Обозначение на схеме частей мультиварки	С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях. Проговаривают правила пользования. Наблюдают за показом учителем работы мультиварки. Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью	С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях. Проговаривают правила пользования. Наблюдают за показом учителем работы мультиварки. Комментируют действия учителя. Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью		
53	Простые рецепты для мультиварки	1	Знакомство с рецептами для мультиварки в приложении к бытовому прибору.	Изучают рецепты для мультиварки в приложении к бытовому прибору.	Изучают рецепты для мультиварки в приложении к бытовому прибору.		

			Нахождение информации в сети Интернет, запись в тетрадь	Находят рецепты в книгах, в сети Интернет (с помощью учителя), записывают в рабочую тетрадь	Находят рецепты в книгах, в сети Интернет, записывают в рабочую тетрадь		
54	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке»	1	Знакомство с технологической картой приготовления блюда «Макароны с курицей в мультиварке» Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выбор кухонной посуды, продуктов.	Знакомятся с технологической картой приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. С помощью учителя подбирают кухонную посуду, продукты. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя), с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы	Обсуждают алгоритм приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Подбирают кухонную посуду, продукты. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы		
55	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке»	1	Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя подбирают кухонную посуду, продукты. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя), с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы			
56	Крупы. Виды круп	1	Знакомство с понятием «крупы», с историй появления круп на Руси. Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах	Проговаривают значение слова «крупы». Знакомятся с историй появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах Соотносят названия круп с картинкой, с помощью	Находят в словаре значение слова «крупы». Знакомятся с историй появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах Соотносят названия круп с картинкой		
57	Практическая работа	1	Ознакомление с рецептом приготовления блюда	Проговаривание основных этапов приготовления блюда в	Обсуждают выполнение практической работы		

	Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке» в		«Рассыпчатая гречка в мультиварке». Подготовка мультиварки к работе. Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления	мультиварке, с помощью учителя. Участвуют в подготовке мультиварки к работе. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в <i>разборе</i> готового блюда	«Рассыпчатая гречка в мультиварке», с опорой на рецепт блюда. Выполняют расчет продуктов, с соблюдением пропорций продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества готового блюда. Делают разбор выполненной работы		
58	Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке» в	1					
59	Влияние круп на организм человека	1	Чтение текста об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составление сообщения о полезных свойствах круп. Приведение примеров из личного опыта	Читают текст об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составляют с помощью учителя сообщения о полезных свойствах круп. Приводят примеры из личного опыта, с помощью учителя	Ориентируются в тексте о видах круп. Рассуждают о влиянии круп на организм человека. Составляют сообщения о полезных свойствах круп. Приводят примеры из личного опыта		
60	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» в	1	Повторение видов круп. Рассматривание образцов круп и определение названия крупы по описанию учителя. Знакомство с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.	Повторяют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.		
61	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их	1	Выполнение практической работы с записью показателей в таблицу. Обсуждение и анализ выполненной работы	Выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу, на доступном уровне, с помощью.	Самостоятельно выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу.		

	формы, строения, величины и цвета»			Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Обсуждают и разбирают качество выполненной работы		
62	Бобовые. Виды бобовых культур	1	Чтение текста и нахождение пищевой ценности бобовых культур. Расширение представления о видах бобовых. Определение вида бобовых, с записью названий в тетрадь	Читают текст и находят информацию о пищевой ценности бобовых культур. Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь	Выделяют в тексте информацию о пищевой ценности бобовых культур. Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. Определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь		
63	Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Лобио из красной фасоли». Выделение в рецепте особенностей приготовления фасоли.	С помощью учителя называют особенности подготовки фасоли: сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа.	Обсуждают предстоящую работу, с опорой на рецепт приготовления. Выполняют практическую работу, с учётом особенностей подготовки фасоли к варке:		
64	Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, качества готового блюда	Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в рассмотрении выполненной работы	сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. Делают разбор готового блюда		
65	Полезные свойства бобовых культур	1	Знакомство с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур. Сравнение бобовых культур по содержанию питательных веществ, с опорой на таблицу	Знакомятся с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур. Проговаривают за учителем полезные свойства бобовых культур.	Знакомятся с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур. Рассказывают о полезных свойствах бобовых культур.		

				Сравнивают бобовые культуры по содержанию питательных веществ, с помощью	Сравнивают бобовые культуры по содержанию питательных веществ, с опорой на таблицу		
66	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы. Знакомство с правилами заполнения таблицы. Рассматривание образцов бобовых культур. Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета с помощью таблицы.	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы. Рассматривают образец заполнения таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур. Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы.	Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы. Знакомятся с правилами заполнения таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур. Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы.		
67	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Заполнение таблицы. Выполнение требований к качеству выполненной работы. Применение на практике полученных знаний	Заполняют таблицу с помощью	Самостоятельно заполняют таблицу		
68	Контрольная работа. Тест «Продукты и материалы»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты – 34 часа							
69	Замороженное мясо	1	Знакомство с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделение способа «замораживание мяса». Выделение главного:	Знакомятся с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса».	Выделяют из видеоматериала разные способы хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса». Выделяют главное:		

			при длительном холодильном хранении в замороженном виде мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики	Проговаривают за учителем главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики	при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики		
70	Правила и способы замораживания и размораживания мяса	1	Чтение правил замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называние сроков годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Оформление таблицы в тетрадь	Читают правила замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Рассказывают о правилах замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Самостоятельно оформляют таблицу в рабочую тетрадь		
71	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты»	1	Знакомство с необычным рецептом куриных котлет из замороженного филе: – благодаря такому способу приготовления изделия получаются очень нежными и сочными; – твердый сыр, свежая зелень и специи придают котлетам особый вкус и аромат;	С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий приготовления блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты». Выполняют практическую работу, с опорой на образец учителя, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении готового блюда	Обсуждают необычный рецепт куриных котлет из замороженного куриного филе. Подбирают инвентарь, выполняют расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту блюда «Куриные котлеты». Делают разбор готового блюда		
72	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты»	1	– так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами.				

			Формулирование вывода: рецепт простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления быстрого и сытного ужина, не дожидаясь, пока мясо разморозится			
73	Сроки хранения разных видов мяса	1	Рассматривание таблицы «Сроки хранения мяса». Комментирование ответов. Использование интерактивного приложения для выполнения задания по заполнению карточки	Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса». Называют сроки хранения мяса, с опорой на таблицу. Используют интерактивное приложение для выполнения задания по заполнению карточки, на доступном уровне, с помощью учителя	Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса». Ориентируются в таблице по нахождению сроков хранения мяса. Выполняют интерактивное задание по заполнению карточки	
74	Сроки хранения разных видов мяса	1	Чтение текста, нахождение описания цвета замороженного мяса. Оформление таблицы «Сроки хранения разных видов мяса». Обсуждение и разбор выполненной работы	Читают текст, находят описание цвета замороженного мяса. Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса, с помощью учителя. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Находят в тексте описание цвета замороженного мяса. Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	
75	Контрольная работа. Тест по теме «Виды мяса»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	
76	Замороженная рыба	1	Расширение представления о видах замороженной рыбы. Называние питательных веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы.	Расширяют свои представления о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал.	Рассуждают о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал.	

			<p>Определение значения рыбы в питании человека. Описание способа замораживания рыбы</p>	<p>Называют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы, с помощью. Слушают о значении рыбы в питании человека. С помощью учителя описывают способ замораживания рыбы</p>	<p>Выделяют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы. Рассказывают о значении рыбы в питании человека способами замораживания рыбы. Приводят примеры из личного опыта</p>		
77	Мороженая рыба в кулинарии	1	<p>Расширение представления о замораживании рыбы на Севере. Проговаривание способов замораживания рыбы. Сравнение мороженой и охлаждённой рыбы. Знакомство с видеоматериалом об использовании мороженой рыбы в кулинарии</p>	<p>Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Проговаривают способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии, с помощью учителя</p>	<p>Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Называют способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии</p>		
78	Сроки хранения мороженой рыбы	1	<p>Использование интерактивного приложения для выполнения задания по выделению сроков хранения мороженой рыбы. Обозначение правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Запись в тетрадь</p>	<p>Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы, с помощью учителя. Проговаривают правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Записывают правила в рабочую тетрадь</p>	<p>Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы. Выделяют главное: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Записывают правило в рабочую тетрадь</p>		
79	Сроки хранения охлаждённой рыбы	1	<p>Повторение видов рыбы. Называние сроков хранения охлаждённой рыбы. Нахождение различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы.</p>	<p>Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность. С помощью учителя называют сроки хранения охлаждённой рыбы.</p>	<p>Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность. Называют сроки хранения охлаждённой рыбы.</p>		

			<p>Знакомство с требованиями соответствия охлажденной рыбы качествам продукта, данных в таблице.</p> <p>Оформление таблицы в тетрадь</p>	<p>Находят различия сроков хранения мороженой и охлажденной рыбы, с помощью.</p> <p>Знакомятся с требованиями качества к охлажденной рыбе, данных в таблице.</p> <p>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя</p>	<p>Находят различия сроков хранения мороженой и охлажденной рыбы.</p> <p>Знакомятся с требованиями качества к охлажденной рыбе, данных в таблице.</p> <p>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь</p>		
80	Упаковка для замороженной рыбы	1	<p>Повторение сроков хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления.</p> <p>Нахождение информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы.</p> <p>Сообщение о видах упаковки: в ящики, пакеты, тюки, мешки</p>	<p>Проговаривают сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления.</p> <p>Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки</p>	<p>Называют сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления.</p> <p>Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки</p>		
81	Дефекты мороженой рыбы.	1	<p>Знакомство с дефектами мороженой рыбы.</p> <p>Нахождение в тексте описания дефектов.</p> <p>Выделение главного: испорченная рыба влияет на здоровье человека</p>	<p>Знакомятся с дефектами мороженой рыбы, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Находят в тексте описание дефектов, с помощью.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека</p>	<p>Знакомятся с дефектами мороженой рыбы, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Находят в тексте описание дефектов.</p> <p>Слушают, выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека</p>		
82	Дефекты мороженой рыбы. Требования к качеству	1	<p>Повторение дефектов мороженой рыбы.</p> <p>Знакомство с требованиями к качеству мороженой рыбы:</p>	<p>Повторяют дефекты мороженой рыбы, с опорой на картинки.</p> <p>Проговаривают требования к качеству мороженой рыбы:</p>	<p>Называют дефекты мороженой рыбы.</p> <p>Выделяют требования к качеству мороженой рыбы:</p>		

			чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Нарушение требований влияет на качество рыбы	чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь	чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь требования к качеству мороженой рыбы		
83	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1	Выполнение практической работы «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Выделение особенности тушения рыбы: – <i>тушение</i> – это наполовину жарение и наполовину варка;	С помощью учителя выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Называют определение слова «тушение». Выполняют подбор инвентаря и посуды. Участвуют в рассмотрении готового блюда	Выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Описывают особенности тушения рыбы. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда		
84	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1	– для <i>тушения</i> нужна глубокая огнестойкая миска или кастрюля; – <i>рыбу</i> можно <i>тушить</i> с разными овощами. Обсуждение и разбор выполненной работы				
85	Контрольная работа. Тест «Словарь терминов - рыба»	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		
86	Замороженная птица	1	Чтение текста, выделение свойств замороженной птицы. Знакомство с классификацией интенсивности процесса замораживания: медленное замораживание – около 0,5 см/ч.;	Слушают объяснение учителя о свойствах замороженной птицы, отвечают на вопросы. С помощью учителя знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал	Называют свойства замороженной птицы, отвечают на вопросы. Знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал		

			быстрое – от 0,5 до 5 см/ч.; сверхбыстрое – от 5 до 10 см/ч.; ультрабыстрое замораживание – более 10 см/ч.	Соотносят название замораживания с размером, с помощью	Соотносят название замораживания с размером		
87	Размораживание замороженной птицы	1	Чтение текста о процессе размораживания замороженной птицы. Выделение из видеоматериала способов размораживания птицы: на воздухе или в воде. Описание способов размораживания	Читают текст о процессе размораживания замороженной птицы. Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде. С помощью учителя описывают способы размораживания, с опорой на наглядность	Находят в тексте процесс размораживания замороженной птицы. Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде. Рассказывают о способах размораживания, с опорой на наглядность		
88	Классификация процесса замороженной птицы	1	Повторение свойств замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполнение таблицы «Классификация замороженной птицы»	С помощью учителя повторяют свойства замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы», с помощью учителя	Рассказывают о свойствах замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы»		
89	Классификация процесса замороженной птицы	1	Рассматривание таблицы «Классификация замороженной птицы». Нахождение ответов на вопросы. Записывание ответов в тетрадь	Рассматривают таблицу «Классификация замороженной птицы», отвечают на вопросы по содержанию, с помощью учителя	Работают с таблицей «Классификация замороженной птицы». Отвечают на вопросы, с опорой на таблицу		
90	Контрольная работа. Тест по теме «Охлаждённая и	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,		

	замороженная птица»				с использованием своих знаний и умений		
91	Замороженные овощи	1	<p>Знакомство с видеоматериалом и выделение главного: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования.</p> <p>Чтение текста, выделение описания замораживания овощей: быстрого и медленного</p>	<p>Слушают учителя о замороженных овощах, с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования.</p> <p>Читают текст, выделяют описание (с помощью) замораживания овощей: быстрого и медленного</p>	<p>Знакомятся с видами замороженных овощей, называют, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования.</p> <p>Рассказывают о быстром и медленном замораживании овощей.</p> <p>Приводят примеры из личного опыта</p>		
92	Замороженные овощи: польза и вред. Способы замораживания овощей	1	<p>Расширение кругозора о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий в еде способствует заморозке этих самых микробов</p>	<p>Слушают о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий</p>	<p>Рассуждают о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий</p>		

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

96	Требования качества к быстрозамороженным овощам	1	Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции	Читают требования качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции, с помощью учителя	Читают требования качества к быстрозамороженным овощам. Называют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции		
97	Требования качества к быстрозамороженным овощам	1	Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполнение таблицы показателей качества овощей	Проговаривают требования качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполняют таблицу «Показатели качества овощей», с помощью	Рассказывают о требованиях качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполняют таблицу «Показатели качества овощей»		
98	Упаковка для замороженных овощей	1	Рассматривание образцов упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотнесение названия овоща с выбором упаковочного материала. Составление описания упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала, с помощью. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей, с помощью	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей		
99	Экскурсия в «Атак». Наблюдение за хранением замороженных овощей	1	Повторение правил поведения в магазине. Рассматривание обязательного оснащения для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры.	Повторяют правила поведения в магазине. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры.	Рассказывают правила поведения в магазине. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры.		
100	Экскурсия в «Атак».	1					

	Наблюдение за хранением замороженных овощей		Описание оборудования по плану учителя.	Находят оборудование для хранения замороженных овощей. С помощью учителя описывают оборудование, по плану учителя	Находят оборудование для хранения замороженных овощей. Описывают оборудование по плану учителя		
101	Замороженные фрукты	1	Знакомство с видеоматериалом о замороженных фруктах. Чтение способов замораживания фруктов. Соответствие требований к замороженным фруктам Называние дефектов при нарушении технологии замораживания	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам		
102	Транспортировка быстрозамороженных фруктов	1	Знакомство с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполнение тренировочного упражнения по составлению смеси из фруктов для замораживания	Рассматривают транспортировку быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания, с помощью учителя	Знакомятся с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания		
Овощи: картофель, свекла, морковь- 56часов							
103	Овощи. Виды овощей	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание образцов овощей, определение количества питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применение в быту полученных знаний	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Применяют в быту полученные знания	Рассуждают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применяют в быту полученные знания		

104	Овощи. Картофель	1	<p>Знакомство с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: его варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него.</p> <p>Выделение главного: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления</p>	<p>Слушают о полезных свойствах картофеля, о способах его приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> • варят очищенным; • в «мундире»; • готовят на углях; • пару, тушат, жарят во фритюре и без него. <p>С помощью учителя выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления</p>	<p>Знакомятся с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него.</p> <p>Выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления</p>		
105	Содержание питательных веществ в картофеле	1	<p>Знакомство с таблицей содержания питательных веществ в картофеле разного способа приготовления.</p> <p>Заполнение таблицы в тетрадь</p>	<p>Рассматривают таблицу, называют содержание питательных веществ в картофеле разного способа приготовления, с помощью учителя.</p> <p>Заполняют таблицу в тетради, с помощью учителя</p>	<p>Работают с таблицей содержания питательных веществ в картофеле разного способа приготовления.</p> <p>Заполняют таблицу в тетради, с опорой на образец</p>		
106	Тепловая обработка овощей	1	<p>Определение значения выражения «термическая обработка».</p> <p>Знакомство с видами тепловой обработки овощей.</p> <p>Выделение главного: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка</p>	<p>Слушают определение значения выражения «термическая обработка».</p> <p>Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка</p>	<p>Слушают определение значения выражения «термическая обработка».</p> <p>Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка</p>		

107	История появления картофеля в России	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления картофеля в России. Расширение кругозора через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России. Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России, с помощью учителя	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России. Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России		
108	Содержание питательных веществ картофеле	1	Рассматривание образцов картофеля, приготовленного разными способами. Нахождение информации о картофеле в таблице. Оформление таблицы в тетрадь	Рассматривают образцы картофеля, приготовленного разными способами. С помощью учителя находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Рассматривают образцы картофеля, приготовленного разными способами. Находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь		
109	Тепловая обработка картофеля. Словарь терминов: фритюр, мундире»	1	Знакомство с тепловой обработкой картофеля. Чтение рекомендаций по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут;	Знакомятся с тепловой обработкой картофеля. Читают рекомендации по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут;	Знакомятся с тепловой обработкой картофеля. Рассказывают о рекомендациях по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут;		

			картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут. Запись в тетрадь	картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут. Вставляют в карточку пропущенные слова (способы тепловой обработки картофеля), с помощью учителя	картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут. Записывают в рабочую тетрадь способы тепловой обработки картофеля		
110	Блюда картофеля из	1	Рассматривание кулинарных книг и нахождение рецептов приготовления блюд из картофеля. Участие в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля	Работают с кулинарными книгами и находят рецепты приготовления блюд из картофеля, с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Находят в кулинарных книгах рецепты приготовления блюд из картофеля. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		
111	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)»	1	Выполнение работы с технологической картой, выделение особенности приготовления: – технология обжарки сходна с картофелем фри; – отличается последний этап – блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе;	С помощью учителя подготавливают инвентарь, посуду, выполняют очистку и нарезку картофеля. Проговаривают отличие от картофеля «фри»: • блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе; Соблюдают правила безопасности. Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя	Работают с технологической картой «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)». Выделяют особенности приготовления блюда на последнем этапе: блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла. Делают разбор готового блюда		
112	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)»	1	– картофель по-деревенски не уступает картошке фри, и имеет свои преимущества: меньшее количество жира в готовом продукте. Выполнение практической работы, с опорой на рецепт				

113	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Очистка картофеля»	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по очистке овощей. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами		
114	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1					
115	Практическая работа «Приготовление драников из картофеля»	1	Определение понятия «картофельные драники». Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников.	Слушают объяснение учителя об определении понятия «картофельные драники». Рассматривают алгоритм действий по приготовлению картофельных драников. Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите С помощью учителя выполняют выбор продуктов для приготовления драников. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и рассматривают практическую работу	Находят в тексте определение понятия «картофельные драники». Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников. Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите Ориентируются в выборе продуктов для приготовления драников. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников. Обсуждают и рассматривают практическую работу		
116	Практическая работа «Приготовление драников из картофеля»	1	Выбор продуктов для приготовления драников. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников. Повторение правил безопасности при работе на варочной индукционной плите				
117	История появления свёклы на Руси	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси.	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси.	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси.		

			Расширение кругозора о разных названиях свёклы: севкл, сеукл (оттуда свёкла) - греческого сеутлон.; бурак, мангольд	Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл (оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд. Записывают названия в рабочую тетрадь	Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл (оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд. Записывают названия в рабочую тетрадь		
118	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1	Значение слова «свёкла» в словаре, запись в тетрадь. Чтение текста о свёкле, название полезных свойств. Выделение главного: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты	С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «свёкла»,записывают в тетрадь. Читают текст о свёкле, называют полезные свойства. С помощью учителя выделяют главное: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты	Работают со словарём, находят значение слова «свёкла»,записывают в тетрадь. Читают текст о свёкле, рассказывают о полезных свойствах. Делают вывод: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты		
119	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1	Рассматривание образцов свёклы разных форм. Описание свёклы по форме, цвету. Знакомство с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови	Рассматривают образцы свёклы разных форм. Описывают свёклу по форме, цвету, с помощью. Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови	Рассматривают образцы свёклы разных форм. Описывают свёклу по форме, цвету. Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови		
120	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	1	Работа с технологической картой приготовления блюда «Винегрет». Выполнение требований к варке овощей:	Проговаривают основные этапы приготовления салата «Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую работу: варка	Работают с технологической картой приготовления салата «Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы готовки салата.		

121	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	1	– готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; – класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при несильном кипении. Приготовление блюда «Салат из свёклы с чесноком», с опорой на технологическую карту	овощей, очистка, нарезка, заправка салата. Выполняют правила безопасности с овощерезкой	Выполняют правила безопасности с режущими инструментами. Делают разбор готового блюда		
122	Словарь терминов: свекольник, гемоглобин	1	Нахождение в словаре значения слов «свекольник, гемоглобин», запись в тетрадь. Знакомство с описанием блюда свекольника с опорой на наглядность. Приведение примеров из домашнего опыта	С помощью учителя работают со словарём, находят значения слов «свекольник, гемоглобин», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с описанием блюда свекольника, с опорой на наглядность, с помощью. Приводят примеры из домашнего опыта	Работают со словарём, находят значения слов «свекольник, гемоглобин», записывают в рабочую тетрадь. Составляют описание блюда из свёклы - свекольник. Приводят примеры из домашнего опыта		
123	Блюда из свёклы	1	Знакомство с кулинарными книгами. Нахождение рецептов в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей	Знакомятся с кулинарными книгами. С помощью учителя находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Проговаривают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей	Работают с кулинарными книгами. Находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Делают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей		

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

127	Морковь. Полезные свойства моркови	1	Знакомство с полезными свойствами моркови. Чтение текста и нахождение информации о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека, с помощью	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека		
128	Морковь. Полезные свойства моркови	1	Знакомство с видами моркови: Столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривание образца моркови. Описание моркови по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполнение таблицы «Описание полезных свойств моркови». Обсуждение и разбор выполненной работы	Слушают учителя о видах моркови: столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривают образцы моркови. С помощью описывают морковь по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполняют таблицу «Описание полезных свойств моркови», с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Слушают учителя о видах моркови: столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривают образцы моркови. Описывают морковь по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполняют таблицу «Описание полезных свойств моркови». Обсуждают и разбирают выполненную работу		
129	Хранение моркови в домашних условиях	1	Чтение и выделение в тексте: Хранение моркови в домашних условиях. Приведение примеров из домашнего опыта. Описание способа хранения по наглядности	Читают и выделяют в тексте хранение моркови в домашних условиях. Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя описывают способ хранения по наглядности	Выделяют в тексте информацию о хранении моркови в домашних условиях. Приводят примеры из домашнего опыта. Описывают способ хранения по наглядности		
130	Тепловая обработка моркови	1	Знакомство с основными правилами тепловой обработки	Знакомятся с основными правилами тепловой обработки	Рассказывают об основных правилах тепловой обработки		

			<p>моркови, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Чтение рекомендаций по тепловой обработке овощей.</p> <p>Выделение главного: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд.</p>	<p>моркови, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Читают рекомендации по тепловой обработке овощей.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд</p>	<p>моркови, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Читают рекомендации по тепловой обработке овощей.</p> <p>Выделяют главное: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд</p>		
131	Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей»	1	<p>Работа с кулинарными книгами по теме «Овощи».</p> <p>Чтение рецептов, запись в тетрадь.</p> <p>Применение в быту.</p> <p>Составление рецепта блюда с вареной морковью</p>	<p>С помощью учителя работают с кулинарными книгами по теме «Овощи».</p> <p>Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь.</p> <p>С помощью учителя составляют рецепт блюда с вареной морковью</p>	<p>Работают с кулинарными книгами по теме «Овощи».</p> <p>Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь.</p> <p>Составляют рецепт блюда с вареной морковью</p>		
133	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1	<p>Повторение полезных свойств моркови и влияние на организм человека.</p> <p>Знакомство с технологической картой приготовления салата из моркови.</p>	<p>Повторяют полезные свойства моркови и влияние на организм человека.</p> <p>Читают технологическую карту приготовления салата из моркови.</p>	<p>Называют полезные свойства моркови и влияние на организм человека.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления салата из моркови.</p>		
134	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1	<p>Проговаривание основных приёмов работы.</p> <p>Выбор продуктов и инвентаря.</p> <p>Выполнение практической работы с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований.</p>	<p>Проговаривают основные приёмы работы.</p> <p>С помощью учителя подбирают продукты и инвентарь.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований, на доступном уровне, с помощью.</p>	<p>Проговаривают основные приёмы работы.</p> <p>Подбирают продукты и инвентарь.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований.</p>		

			Обсуждение и разбор выполненной работы	Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу		
135	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1	Определение вида овощей по описанию учителя. Рассматривание образцов овощей. Выполнение практической работы на определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета.	С помощью учителя находят овощ по описанию учителя. Рассматривают образцы овощей, проговаривают названия. Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета, с помощью.	Определяют вид овоща по описанию учителя. Рассматривают образцы овощей. Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Заполняют таблицу по описанию овощей.		
136	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1	Заполнение таблицы по описанию овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы	Заполняют таблицу по описанию овощей, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу		
137	Последовательность и правила обработки сырых овощей	1	Знакомство с последовательностью обработки сырых овощей. Называние приспособлений для очистки овощей. Выделение в тексте операций по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка	Знакомятся с последовательностью обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал. Называют приспособления для очистки овощей. С помощью учителя выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка	Называют последовательность обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал. Называют, узнают приспособления для очистки овощей. Выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка		
138	Последовательность и правила обработки сырых	1	Проведение работы со словарём, нахождение значения терминов: калибровка, сортировка.	С помощью учителя работают со словарём, находят значение	Работают со словарём, находят значение терминов: калибровка, сортировка.		

	овощей. Словарь терминов		Описание терминов, с опорой на текст. Обозначение главного при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов	терминов: калибровка, сортировка. Описывают термины, с опорой на текст. Выделяют главное при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов	Описывают термины, с опорой на текст. Выделяют главное при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов		
139	Практическая работа «Обработка сырых овощей»	1	Повторение правил сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Знакомство с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей».	Повторяют правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей».	Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей».		
140	Практическая работа «Обработка сырых овощей»	1	Выделение информации об особенностях обработки сырых овощей и хранения	С помощью учителя выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения	Выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения		
141	Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики	1	Знакомство с видами нарезки овощей. Рассматривание классического вида нарезки: соломка, кубики. Описание нарезки, с опорой на текст	Знакомятся с видами нарезки овощей, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики. С помощью учителя описывают вид нарезки, с опорой на текст	Рассказывают о видах нарезки овощей, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики. Сравнивают, различают виды нарезки. Описывают вид нарезки, с опорой на текст		
142	Практическая работа «Нарезка моркови	1	Узнавание видов нарезки по описанию учителя.	Узнают вид нарезки по описанию учителя.	Называют вид нарезки по описанию учителя.		

	соломкой, кубиками»		Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики.	Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики.	Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики.		
143	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками»	1	Сравнение с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполнение практической работы с применением полученных знаний и умений. Обсуждение и разбор выполненной работы	Сравнивают с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний и умений, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Сравнивают с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний и умений. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
144	Кухонный комбайн: устройство, принцип работы	1	Знакомство с кухонным комбайном: устройство, принцип работы, назначение. Выполнение тренировочных упражнений по сборке, включению и разборке кухонного комбайна. Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном	Слушают учителя об устройстве кухонного комбайна, принципе работы и его назначении. Выполняют тренировочное упражнение по сборке, включению кухонного комбайна и разборке, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном	Описывают устройство кухонного комбайна, принцип работы, его назначении. Выполняют тренировочное упражнение по сборке, включению кухонного комбайна и разборке. Рассказывают правила безопасности при работе с кухонным комбайном		
145	Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне»	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполнение правильной сборки кухонного комбайна.	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполняют сборку кухонного комбайна, с помощью учителя.	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполняют сборку кухонного комбайна.		
146	Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне»	1	Ознакомление с алгоритмом действий выполнения нарезки моркови. Выполнение практической работы по нарезке моркови на кухонном комбайне, с	Прочитывают алгоритм действий по выполнению нарезки моркови. Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с	Обсуждают алгоритм действий по выполнению нарезки моркови. Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с		

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

	овощей: овощерезка		Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Выполнение тренировочного упражнения по показу учителем правил пользования овощерезкой. Обсуждение и анализ действий учителя. Выполнение практической работы по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
150	Приспособления для нарезки овощей: овощерезка	1					
153	Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне»	1	Повторение последовательности сборки кухонного комбайна. Обсуждение выбора нужного ножа. Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне.	Повторяют последовательность сборки кухонного комбайна. Обсуждают выбор нужного ножа. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне.	Рассказывают о последовательности сборки кухонного комбайна. Обсуждают выбор нужного ножа. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне.		
154	Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне»	1	Выполнение практической работы по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу		

155	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Обсуждение полезных свойств салата из капусты и влияние на организм человека. Знакомство с технологической картой приготовления салата из капусты.	Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из капусты.	Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из капусты.			
156	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Выполнение практической работы по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Приготовление салата с использованием различных добавок. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Выполняют практическую работу по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу			
157	Контрольная работа по теме «Овощи» (теоретическая и практическая части)	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений			
158	Контрольная работа по теме «Овощи» (практическая часть)- «Очистка и доочистка картофеля»	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	Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа			
Крупы. Технология приготовления блюд из круп – 33 часа								

159	Крупы. Определение значения слова «Крупы»	1	Определение значения слова «Крупы». Рассматривание образцов круп. Узнавание крупы по описанию учителя. Выполнение интерактивного задания по определению крупы	Слушают учителя о значении слова «Крупы». Рассматривают образцы круп, проговаривают названия. Узнают крупу по описанию учителя, с помощью учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы, с помощью	Работают со словарём, находят значение слова «Крупы». Рассматривают образцы круп. Узнают крупу по описанию учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы		
160	Виды круп	1	Соотнесение названия крупы с рисунком. Приведение примеров из домашнего опыта. Нахождение описания крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено	Соотносят название крупы с рисунком, с помощью учителя. Приводят примеры из домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено, с помощью	Соотносят название крупы с рисунком. Приводят примеры из домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено		
161	Полезные свойства круп	1	Нахождение информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Обобщение информации: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. С помощью учителя обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма		
162	Виды круп: названия с описанием, полезные свойства	1	Рассматривание образцов круп, названия с описанием. Знакомство с полезными свойствами гречневой крупы. Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы	Рассматривают образцы круп, называют и описывают с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы	Рассматривают образцы круп, называют и описывают вид крупы. Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы		

163	Виды круп: названия с описанием, полезные свойства	1	Рассматривание образцов круп, названия с описанием. Знакомство с полезными свойствами рисовой крупы. Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы	Называют образцы круп. Описывают крупу с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами рисовой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы	Называют образцы круп. Описывают крупу с опорой на текст. Знакомятся с полезными свойствами рисовой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы		
164	Блюда из круп	1	Определение значения слова «Каша». Называние видов каш, с названием любимой каши. Выделение в тексте полезных свойств каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины	С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «Каша». Называют виды каш, приводят примеры любимой каши. С помощью учителя выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины	Работают со словарём, находят значение слова «Каша». Называют виды каш, приводят примеры любимой каши. Выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины		
165	Блюда из круп. Каши	1	Выполнение интерактивного задания по соотнесению вида каши и названия крупы. Работа с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп». Оформление таблицы в тетрадь	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы, с помощью учителя. Рассматривают таблицу «Калорийность и пищевая ценность каш и круп», отвечают на вопросы по содержанию. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы. Работают с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп». Оформляют таблицу в рабочую тетрадь		
166	Виды круп. Гарниры	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп.	Участвуют в групповой работе, по нахождению в книгах или в сети Интернет, рецептов	Принимают участие в нахождении в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп.		

			<p>Определение значения слова «Гарнир», запись в тетрадь.</p> <p>Знакомство с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал</p>	<p>приготовления блюд из круп, с помощью учителя</p> <p>Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь.</p> <p>Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал</p>	<p>Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь.</p> <p>Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал</p>		
167	<p>Практическая работа.</p> <p>«Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»</p>	1	<p>Работа с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)».</p> <p>В готовую кашу обязательно положить:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сливочное масло — так она получится вкуснее; – добавить пассированный репчатый лук и морковь, другие овощи, жареные грибы, чеснок, зелень и специи по вкусу; – эти варианты хорошо подойдут для перловой каши на воде или бульоне. <p>Выполнение практической работы, с обязательным соблюдением рекомендаций</p>	<p>С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, требований качества готового блюда.</p> <p>Участвуют в разборе готового блюда</p>	<p>Работают с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)».</p> <p>Описание особенности варки перловки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – перловку можно заливать кипятком и холодной водой в соотношении 1:3; – варить на медленном огне до готовности – это примерно 30-45 минут; – эта крупа не должна быть мягкой, а упругой – тогда точно идеально приготовилась. <p>Выполнение практической работы, с соблюдением рекомендаций варки перловки в пакетиках</p>		
168	<p>Практическая работа.</p> <p>«Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»</p>	1	<p>Повторение видов круп.</p> <p>Приведение примеров из домашнего быта.</p> <p>Ознакомление с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.</p>	<p>Называют виды круп, с опорой на наглядность.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.</p> <p>С помощью выбирают продукты и инвентарь.</p>	<p>Называют виды круп, с опорой на наглядность.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.</p> <p>Выбирают продукты и инвентарь.</p>		
169	<p>Практическая работа</p> <p>«Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»</p>	1					
170	<p>Практическая работа</p>	1					

	«Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»		Осуществление выбора продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и анализ выполненной работы	Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества (на доступном уровне, с помощью учителя). Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
172	Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов	1	Определение понятия «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. Работа по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Влияние кулинарной обработки круп на вкус готового блюда	Проговаривают значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. С помощью работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда	Называют значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. Работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда		
173	Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов	1	Знакомство с таблицей полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа. Рассматривание образцов и описание способов кулинарной обработки крупы	Рассматривают таблицу полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа. Рассматривают образцы и описывают способы кулинарной обработки крупы, с помощью учителя	Знакомятся с таблицей полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа, отвечают на вопросы по содержанию. Рассматривают образцы и описывают способы кулинарной обработки крупы		

172	Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов	1	Определение понятия «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. Работа по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Влияние кулинарной обработки круп на вкус готового блюда	Проговаривают значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. С помощью работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда	Называют значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. Работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда		
174	Блюда из круп. Книга рецептов «Крупы»	1	Работа с книгами рецептов «Крупы». Нахождение интересных рецептов, запись в тетрадь	Рассматривают книги рецептов «Крупы». Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь	Работают с книгами рецептов «Крупы». Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь		
175	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Значение круп в питании человека. Повторение видов круп. Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривание образцов круп, определение показателей, запись в таблицу.	Слушают о значении круп в питании человека. Называют виды круп. Проговаривают показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы круп, определяют показатели, записывают в таблицу, с помощью.	Слушают о значении круп в питании человека. Называют виды круп. Называют показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы круп, определяют показатели, записывают в таблицу.		
176	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения,	1	Обсуждение и разбор выполненной работы	Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу		

	величины и цвета»						
177	Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке	1	Выполнение интерактивного задания по составлению каши из круп. Определение пищевой ценности каш. Выделение наиболее полезной каши для детей	Выполняют интерактивное задание по составлению каши из круп, с помощью. Называют пищевую ценность каш, с опорой на текст. Рассказывают о наиболее полезной каше для детей	Выполняют интерактивное задание по составлению каши из круп. Называют пищевую ценность каш, с опорой на текст. Рассказывают о наиболее полезной каше для детей		
178	Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке	1	Чтение текста о тепловой обработке круп. Ответы на вопросы, с опорой на текст	Читают текст о тепловой обработке круп. Отвечают на вопросы, с опорой на текст	Читают, выделяют в тексте способы тепловой обработки круп. Отвечают на вопросы, с опорой на текст		
179	Калорийность и пищевая ценность каш и круп	1	Работа по таблице «Крупы и каши». Нахождение в таблице круп с содержанием белков, калорий. Сравнение по содержанию пищевой ценности	С помощью учителя работают по таблице «Крупы и каши». Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий. Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности, с помощью	Работают по таблице «Крупы и каши». Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий. Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности		
180	Варка каш из круп	1	Знакомство с видеоматериалом о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие. Нахождение информации в сети Интернет по варке каши разной консистенции (по группам)	Слушают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие, с опорой на видеоматериал. Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам)	Рассказывают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие, с опорой на видеоматериал. Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам)		
181	Посуда для варки каш	1	Рассматривание посуды для варки каш.	Рассматривают посуду для варки каш, называют.	Определяют посуду для варки каш.		

			Выделение главного: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объяснение данного выбора: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев	С помощью учителя выделяют главное: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объясняют свой выбор: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев	Выделяют главное: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объясняют свой выбор: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев		
182	Мультиварка: устройство, принцип работы	1	Повторение устройства мультиварки и принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки. Повторение правил безопасности	Повторяют устройство мультиварки и принцип работы, с помощью. Выполняют тренировочное упражнение по сборке мультиварки	Повторение устройства мультиварки и принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки. Повторение правил безопасности		
183	Рецепты блюд в мультиварке	1	Знакомство с книжкой рецептов для мультиварки. Запись в тетрадь рецепта приготовления гречневой каши в мультиварке	Знакомятся с книжкой рецептов для мультиварки. Записывают в тетрадь рецепт приготовления гречневой каши в мультиварке	Знакомятся с книжкой рецептов для мультиварки. Записывают в тетрадь рецепт приготовления гречневой каши в мультиварке		
184	Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке»	1	Повторение правил безопасности при работе с мультиваркой. Ознакомление с рецептом, выбор продуктов. Выполнение практической работы по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Повторяют правила безопасности при работе с мультиваркой. С помощью учителя проговаривают последовательность приготовления каши, подбирают продукты.	Повторяют правила безопасности при работе с мультиваркой. Знакомятся с рецептом, подбирают продукты. Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.		
185	Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке»	1	Выполнение практической работы по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Называние правил ухода по окончании варки каши в мультиварке.	Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.	Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке.		

			Обсуждение и разбор выполненной работы	Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу		
186	Расчёт круп для варки гарниров	1	Работа с таблицей расчёта круп для варки гарниров. Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформление таблицы в тетрадь	Рассматривают таблицу расчёта круп для варки гарниров, с помощью учителя. С помощью учителя ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформляют таблицу в тетрадь	Работают с таблицей расчёта круп для варки гарниров. Называют по таблице данные по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформляют таблицу в тетрадь		
187	Расчёт круп для варки каш	1	Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Выполнение расчёта крупы в тетради, с опорой на образец таблицы	Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы, с помощью	Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы		
188	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1	Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту.	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту.	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту.		
189	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1	Выполнение практической работы по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу		

190	Контрольная работа «Виды круп». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
191	Контрольная работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений	Определяют вид крупы с помощью	Определяют вид крупы в зависимости от её формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений		
Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий – 20 часов							
192	Макаронные изделия. Виды	1	Определение значения понятия «Макаронные изделия». Изучение разновидностей макаронных изделий. Соотнесение названия макаронных изделий с рисунком	Слушают о значении понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий, с опорой на наглядность. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком, с помощью	Находят в тексте значение понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком		
193	Макаронные изделия. Виды. Пищевая ценность	1	Повторение значения понятия «Макаронные изделия». Узнавание макаронных изделий по описанию учителя. Приведение примеров из личного опыта	Слушают о значении понятия «Макаронные изделия». Называют макаронные изделия по описанию учителя. Приводят примеры из личного опыта	Рассказывают о значении понятия «Макаронные изделия». Узнают макаронные изделия по описанию учителя. Приводят примеры из личного опыта		
194	Показатели качества макаронных изделий	1	Знакомство с показателями качества макаронных изделий: внешний	Знакомятся с таблицей «Химический состав (проценты)	Работают с таблицей «Химический состав (проценты)		

			<p>вид, вкус и запах, наличие ломаных, деформированных изделий, а также крошки, влажность продуктов, их кислотность, развариваемость, прочность, отсутствие в них амбарных вредителей и вредных примесей. Нахождение в таблице содержания питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформление таблицы в рабочую тетрадь</p>	<p>и пищевая ценность макаронных изделий». С помощью учителя находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь</p>	<p>и пищевая ценность макаронных изделий». Находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь</p>		
195	Блюда из макаронных изделий: «по-флотски»	1	<p>Определение понятия «макароны по-флотски»: <i>блюдо</i> из макаронных изделий с измельчённым мясом: ранее отваренным, а затем обжаренным в сливочном масле, обычно с луком. Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет. Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Запись рецепта в тетрадь</p>	<p>Рассматривают кулинарные книги, находят в сети Интернет рецепты блюд из макаронных изделий. С помощью находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Записывают рецепт в рабочую тетрадь</p>	<p>Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Записывают рецепт в рабочую тетрадь</p>		
196	Практическая работа. Приготовление блюда	1	<p>Беседа об истории блюда-макароны по-флотски.</p>	<p>Знакомятся с технологической картой блюда «Макароны по-флотски», с помощью учителя.</p>	<p>Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту.</p>		

	«Макароны по-флотски»		Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Макароны по-флотски».	Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя.	Выполняют расчёт продуктов, подбирают инвентарь и посуду.		
197	Практическая работа. Приготовление блюда «Макароны по-флотски»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением технологического цикла	Проговаривают правила безопасности с горячей жидкостью	Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла, правил безопасности		
198	Блюда из макаронных изделий: паста карбонара	1	Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет. Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Запись в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет, находят рецепт пасты «карбонара», с помощью учителя. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Записывают в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Записывают в рабочую тетрадь		
199	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Выделение главного из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Описание примеров из личного опыта	С помощью выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта	Выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта		
200	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Нахождение информации о правильном сочетании макарон в правильном питании. Знакомство с рекомендациями врача диетолога	С помощью учителя находят информацию о правильном сочетании макарон в правильном питании. Читают рекомендации врача диетолога. Отвечают на вопросы	Находят информацию о правильном сочетании макарон в правильном питании. Читают рекомендации врача диетолога. Отвечают на вопросы		

201	Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству гарнира из макарон. Ознакомление с технологической картой приготовления гарнира из макарон.	Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон. Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон, проговаривают последовательность. С помощью выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон. Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества Обсуждают и разбирают выполненную работу		
202	Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон»	1	Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу			
203	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству варки макарон. Повторение правил безопасности.	Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром.	Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром.		
204	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу		

			Обсуждение и разбор выполненной работы				
205	Типы макаронных изделий	1	<p>Знакомство с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта.</p> <p>Чтение текста и нахождение описания макаронных изделий.</p> <p>Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ»</p>	<p>Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта.</p> <p>Проговаривают названия.</p> <p>Читают текст и находят описание макаронных изделий, с помощью.</p> <p>Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ», с помощью</p>	<p>Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта.</p> <p>Проговаривают названия.</p> <p>Читают текст и находят описание макаронных изделий.</p> <p>Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»</p>		
206	Типы макаронных изделий	1	<p>Рассматривание образцов макаронных изделий.</p> <p>Определение типа и подтипа макаронных изделий в продаже, из личного опыта.</p> <p>Выполнение интерактивного задания по соответствию названия с рисунком</p>	<p>Рассматривают образцы макаронных изделий.</p> <p>Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта, с помощью.</p> <p>Выполняют интерактивное задание по соответствию названия с рисунком, с помощью</p>	<p>Рассматривают образцы макаронных изделий.</p> <p>Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта.</p> <p>Выполняют интерактивное задание по соответствию названия с рисунком</p>		
207	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	<p>Знакомство со значением макаронных изделий в питании человека.</p> <p>Повторение ассортимента макаронных изделий.</p> <p>Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их</p>	<p>Слушают о значении макаронных изделий в питании человека.</p> <p>Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность.</p> <p>Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их</p>	<p>Слушают о значении макаронных изделий в питании человека.</p> <p>Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность.</p> <p>Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их</p>		

208	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	формы, строения, величины и цвета». Рассматривание образцов макаронных изделий, определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	формы, строения, величины и цвета», проговаривают. Рассматривают образцы макаронных изделий, определяют показатели, записывают в таблицу. Рассматривают и обсуждают и выполненную работу	формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы макаронных изделий, называют показатели, записывают в таблицу. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
209	Индукционная варочная плита: устройство, принцип работы. Техника безопасности при использовании индукционной плиты	1	Знакомство с индукционной варочной плитой. Обсуждение устройства, принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по включению и выключению варочной панели. Повторение техники безопасности при использовании индукционной плиты	Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы, с помощью. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели, с помощью. Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты	Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели. Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты		
210	Правила ухода за индукционной варочной панелью	1	Чтение инструкции для индукционной варочной панели. Нахождение информации по уходу за плитой. Называние средств и предметов ухода	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой, с помощью. Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью, с помощью	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой. Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью		
211	Контрольная работа. Тест по теме «Макаронные изделия»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность - 19 часов							

212	Русские традиционные напитки: морс, сбитень	1	Знакомство с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Определение значения слов «сбитень, берёзовый сок, квас». Описание знакомых напитков из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. С помощью учителя работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарик. С помощью учителя описывают знакомые напитки из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарик. Описывают знакомые напитки из личного опыта		
213	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1	Расширение кругозора о приготовлении видов морса: - клюквенный морс, свекольный, брусничный, из красной смородины, ревеня, черники.	Слушают о приготовлении морса из красной смородины. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Работают с технологической картой приготовления морса из красной смородины. Обсуждают значение напитков для человека.		
214	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1	Значение напитков для человека. Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Формирование вывода: при помощи <i>морса</i> организм быстрее избавляется от токсинов, и <i>человек</i> активнее идет на поправку; ведь главный ингредиент напитка – ягоды	Обсуждают значение напитков для человека	Делают расчёт ингредиентов для приготовления морса. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла		
215	Компот из свежих плодов	1	Определение значения слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомство с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал	Проговаривают значение слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомятся с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал	Называют значение слов «сироп», «лимонная кислота». Выделяют из видеоматериала виды компотов из свежих плодов		
216	Технология приготовления компота из	1	Нахождение рецепта приготовления компота из	С помощью учителя находят рецепт приготовления компота	Находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в		

	свежих плодов (яблок)		свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описание технологии приготовления компота. Запись рецепта в рабочую тетрадь	из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описывают технологию приготовления компота, с помощью. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	кулинарных книгах или в сети Интернет. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления компота. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		
217	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1	Выполнение практической работы «Приготовление компота из яблок и ягод», с опорой на технологическую карту: – в воду добавляют сахар и фрукты или ягоды, смотря, какой напиток делается;	Проговаривают основные этапы приготовления компота из яблок, с добавлением ягод чёрной смородины. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне	Обсуждают предстоящую практическую работу, с опорой на технологическую карту. Делают расчёт продуктов, соблюдают соотношения воды и блок с ягодами.		
218	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1	– доводят до кипения и кипятят около 5 минут и остужают, после чего его можно употреблять; – один раз нагрели и один раз остудили. – Обсуждение и разбор готового компота	Участвуют в обсуждении готового компота, по предложенной схеме	Выполняют практическую работу. Разбирают выполненную работу		
219	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1	Чтение правил обработки плодов фруктов, ягод. Соблюдение санитарно-гигиенических требований перед употреблением плодов, фруктов и ягод	Читают правила обработки плодов фруктов и ягод. Проговаривают санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод с помощью учителя	Обобщают правила обработки плодов фруктов и ягод. Называют санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод		
220	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1	Чтение текста о правилах обработки плодов, фруктов, ягод. Ответы на вопросы	Читают текст о правилах обработки плодов, фруктов и ягод. Отвечают на вопросы с помощью учителя	Находят в тексте правила обработки плодов, фруктов и ягод. Отвечают на вопросы по содержанию		

221	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1	Знакомство с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов, ягод. Определение понятий «кулинария, кулинарная обработка»	Знакомятся с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. С помощью учителя работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь	Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. Работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь		
222	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1	Расширение кругозора о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине. Приведение примеров из личного опыта	Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя	Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта		
223	Посуда для напитков. Правила приготовления компота		Знакомство с видами посуды для приготовления напитков. Чтение правил приготовления компота. Выделение соотношения воды, фруктов и сахара определяется в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Рассматривают виды посуды для приготовления напитков. Читают правила о приготовлении компота. С помощью выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Знакомятся с видами посуды для приготовления напитков. Рассказывают о технологии приготовления компота. Выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений		
224	Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение	1	Повторение правил подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Определение последовательности	Проговаривают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательности приготовления компота из яблок,	Рассказывают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательность приготовления компота из яблок,		

			приготовления компота из яблок в карточке	при выполнении задания в карточке	при выполнении задания в карточке		
225	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из яблок. Повторение правил безопасности.	Повторяют за учителем требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок.	Называют требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок. Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность.		
226	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления компота. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают выполненную работу		
227	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из сухофруктов. Выделение особенностей подготовки сухофруктов к варке.	Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя.	Обсуждают технологический процесс приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу.		
228	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1	Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления компота.	Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с	Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил		

			Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью, на доступном уровне. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
229	Кулинарная книга рецептов «Напитки». Запись рецептов	1	Знакомство с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбор рецепта и запись в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи	Рассматривают кулинарные книги рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи	Работают с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи		
230	Контрольная работа. Тест «Напитки»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Столовое бельё: скатерти, салфетки - 8 часов							
231	Виды и назначение столового белья	1	Определение понятия «столовое бельё» - классический перечень столового белья включает: скатерть, салфетки, ручки, полотенца, наперон, мултон, столовые дорожки. Называние ассортимента столового белья.	Слушают об определении понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту, с помощью	Находят в тексте определение понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту		

			Чтение текста, нахождение описания применения скатерти и салфеток			
232	Виды и назначение столового белья	1	Знакомство с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Зарисовка в рабочую тетрадь схем накрывания столов разной формы	Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы с помощью учителя	Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы	
233	Уход за столовым бельём	1	Просмотр видеоматериала «Уход за столовым бельём». Выделение главного: светлые тона способствуют улучшению эмоционального состояния; белье белого цвета дарят ощущение чистоты. Знакомство с этикетками и чтение инструкций по уходу за столовым бельём. Определение значения слов «парча, штоф, бамбук». Чтение правил по уходу за столовым бельём из разных материалов	Рассматривают этикетки, читают правила ухода. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. С помощью учителя находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь	Ориентируются в этикетке столового белья, называют правила ухода за столовым бельём. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. Находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь	
234	Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания	1	Знакомство с видеоматериалом о видах салфеток и их значении и использовании в быту. Выделение главного: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом	Слушают о видах салфеток, их значении и использовании в быту. С помощью учителя выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом	Знакомятся с видеоматериалом о видах салфеток, их значении и использовании в быту. Выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом	

235	Мастер – класс «Искусство складывания бумажных салфеток»	1	<p>Знакомство с видами складывания салфеток: изящно свёрнутые салфетки помогут просто и быстро создать праздничное настроение, превратить приём пищи в церемонию; без бумажных салфеток за столом не обойтись. Выполнение приёмов складывания бумажных салфеток: «Спираль» и «Веер с бантиком».</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по складыванию салфетки «треугольником» и укладывания в салфетницу</p>	<p>С помощью учителя называют виды складывания салфеток, с опорой на образец учителя. Рассматривают салфетки из разного материала. Выполняют тренировочное упражнение по складыванию бумажных салфеток «Спираль» и «Веер с бантиком», с помощью учителя.</p> <p>Участвуют в обсуждении выполненной работы</p>	<p>Называют виды складывания салфеток, с опорой образцы. Рассматривают салфетки из разного материала, комментируют способы складывания.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по складыванию салфетки «Спираль» и «Веер с бантиком».</p> <p>Делают разбор выполненной работы</p>		
236	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	<p>Выполнение заданий промежуточной аттестации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление бутербродов канапе» 	<p>Выполняют задания промежуточной аттестации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя) 	<p>Выполняют задания промежуточной аттестации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» 		
237	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	<p>Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ</p>				
238	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1					
Итого 238 часов							

Тематическое планирование в 7 классе 272 часа в год (8 часов в неделю)

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности		Дата	Дом. задание
				Минимальный уровень	Достаточный уровень		
Кулинария в производственных условиях – 9 часов							
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Повторение правил поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей		
2	Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе	1	Определение слова «Кулинария». Называние услуг общественного питания. Соблюдение санитарных, противопожарных правил на предприятиях общественного питания. Описание видов общественного питания. Заполнение таблицы «Виды общественного питания»	Проговаривают определение слова «кулинария». Называют и показывают предприятия общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с помощью	Называют определение слова «кулинария». Рассказывают о предприятиях общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с опорой на образец		
3	Видеоэкскурсия в организации общественного питания	1	Проявление интереса к работе организаций общественного питания.	Знакомятся с деятельностью организаций общественного питания. Называют услуги данного предприятия.	Рассказывают о деятельности организаций общественного питания: изготовление кулинарной продукции, кондитерских изделий, создание		

			Знакомство с деятельностью организаций общественного питания. Расширение общего кругозора	Участие в групповой игре «Я делаю заказ». Проговаривают правила поведения	условий для потребления готовой продукции. Называют услуги данного предприятия. Участие в групповой игре «Я делаю заказ»		
4	Профессии: помощник повара	1	Определение слова «профессия». Называние видов профессий. Ознакомление с деятельностью помощника повара. Рассматривание одежды помощника повара. Чтение требований к одежде помощника повара	Читают и повторяют за учителем определение слова «профессия». Называют знакомые виды профессий. Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассматривают одежду помощника повара. Проговаривают требования к одежде помощника повара	Работают со словарём, определяют слово «профессия». Называют знакомые виды профессий. Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассматривают одежду помощника повара, описывают детали комплекта. Выделяют требования к одежде помощника повара		
5	Профессии: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь	1	Ознакомление с профессией повара разного вида. Описание деятельности поваров разного направления. Различение видов деятельности	Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. Соотносят название профессии с рисунком продукта с помощью учителя	Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. Соотносят название профессии с рисунком продукта. Описывают деятельность повара по предлагаемым картинкам		
6	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия».	1	Значение предприятий общественного питания для жизнедеятельности человека. Расширение общего кругозора.	Повторяют правила поведения в общественных местах.	Называют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека.		

	Мастер – класс «Приготовление пиццы»		Ознакомление с деятельностью предприятия, с производственным процессом.	Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека.	Приводят примеры из личного опыта.		
7	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»	1	Повторение правил санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполнение практической работы	Приводят примеры из личного опыта. Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом. Проговаривают правила санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу	Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом. Рассказывают о правилах санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу		
8	Виды помещений предприятий общественного питания	1	Знакомство с производственными помещениями: складские помещения, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, технические помещения, овощной цех и т.д. Чтение текста, нахождение описания производственных помещений	Знакомятся с элементарными сведениями о производственных: • складские помещения; • вспомогательные помещения; • административно-бытовые помещения; • технические помещения, овощной цех и т.д. Читают текст, находят описание производственных помещений с помощью	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о производственных: • складские помещения; • вспомогательные помещения; • административно-бытовые помещения; • технические помещения, овощной цех и т.д. Различают помещения по описанию учителя. Читают текст, находят описание производственных помещений		
9	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в	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,		

	производственных условиях»				с использованием своих знаний и умений		
Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень- 25 часов							
10	Виды посуды по назначению и классификации	1	Знакомство с видами кухонной утвари и оборудованием. Определение значения слов «кухня, посуда, оборудование». Значение посуды для жизнедеятельности человека. Различение посуды по её назначению	Проговаривают за учителем виды кухонной утвари и оборудования. Работают со словарём, находят с помощью определение слов «кухня, посуда, оборудование». Различают посуду по её назначению, с помощью учителя	Рассматривают виды кухонной утвари и оборудования, описывают её назначение. Работают со словарём, находят определение слов «кухня, посуда, оборудование». Приводят примеры из личного опыта		
11	Виды посуды по назначению и классификации	1	Повторение видов посуды по назначению. Классификация посуды: для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполнение таблицы по классификации. Использование знаний в повседневной жизни	Называют виды посуды, с опорой на наглядность. С помощью учителя различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по классификации посуды, с помощью	Рассказывают о видах посуды, с опорой на наглядность. Рассматривают и различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по классификации посуды		
12	Сотейник, дуршлаг, противень	1	Рассматривание видов посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Нахождение в тексте описания предметов утвари. Выполнение зарисовки в тетради	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. С помощью учителя дают описание. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Дают описание применения посуды при приготовлении пищи. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь		

13	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд. Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике. С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Рассказывают о назначении сотейника. Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор качества выполненной работы		
14	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд. Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике. С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Рассказывают о назначении сотейника. Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор качества выполненной работы		
15	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с кухонной посудой	1	Знакомство с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина. Наблюдение за работой кухонного оборудования	Совместно с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина. Повторяют название оборудования и его применение при приготовлении пищи. Наблюдают за работой кухонного оборудования и отвечают на вопросы с помощью учителя	В совместной деятельности с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина. Повторяют название оборудования и рассказывают о его применении при приготовлении пищи. Наблюдают за работой кухонного оборудования		
16	Уход за металлической	1	Чтение текста и нахождение информации об уходе за металлической посудой.	Читают текст и находят с помощью информацию об	Читают текст и находят информацию об уходе за металлической посудой.		

	кухонной посудой		Различение металлической посуды по материалу изготовления. Соотнесение названия посуды с картинкой	уходе за металлической посудой. С помощью учителя различают металлическую посуду по материалу изготовления. Соотносят название посуды с картинкой	Различают металлическую посуду по материалу изготовления, с опорой на наглядность. Соотносят название посуды с картинкой		
17	Уход за металлической кухонной посудой	1	Повторение видов металлической кухонной посуды. Приведение примеров из домашнего опыта. Чтение правил по уходу за посудой	Повторяют виды металлической кухонной посуды. Приводят примеры из домашнего опыта. Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь	Повторяют виды металлической кухонной посуды. Рассказывают о применении металлической посуды в быту. Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь		
18	Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой»	1	Повторение правил по уходу за металлической кухонной посудой. Знакомство с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой.	Проговаривают правила по уходу за металлической кухонной посудой. Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой.	Называют правила по уходу за металлической кухонной посудой. Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой.		
19	Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой»	1	Выбор средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки. Повторение правил защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформление памятки по уходу за посудой	Принимают участие в выборе средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки. Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформляют памятку по уходу за посудой, на	Принимают участие в выборе средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки, с комментированием и объяснением выбора. Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств.		

				доступном уровне, с помощью учителя	Оформляют памятку по уходу за посудой		
20	Контейнеры для хранения продуктов	1	Знакомство с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривание образцов, описание по материалу изготовления. Чтение текста, нахождение особенностей контейнеров. Приведение примеров из домашнего опыта	Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления, с помощью. Читают текст, находят особенности контейнеров, с помощью. Приводят примеры из домашнего опыта	Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления. Читают текст, находят особенности контейнеров. Приводят примеры из домашнего опыта		
21	Входная диагностика, с использованием теста «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		
22	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1	Знакомство с рекомендациями по мытью посуды. Ознакомление с последовательностью мытья посуды. Выделение главного: здоровье человека зависит от чистоты посуды.	Читают рекомендации по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня. С помощью учителя выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды.	Знакомятся с рекомендациями по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня. Выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды.		
23	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1	Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды».	Выполняют интерактивное задание.	Выполняют интерактивное задание. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»		

			Выполнение интерактивного задания	Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды», с помощью			
24	Химические средства ухода за посудой	1	Повторение видов моющих и чистящих средств. Приведение примеров из домашнего опыта. Соблюдение правил безопасности при пользовании химическими средствами	Повторяют виды моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью	Рассказывают о видах моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами		
25	Химические средства ухода за посудой	1	Выделение этапов с использованием моющих средств. Чтение информации на средствах и выделение полезных добавок: глицерин, силикон и растительные экстракты. Называние правил техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств	С помощью учителя выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств. Прочитывают информацию на средствах и выделяют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты, с помощью. Проговаривают правила техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств	Выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств. Выделяют информацию на средствах и называют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты. Рассказывают о правилах техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств		
26	Практическая работа. Экскурсия в супермаркет «Атак»	1	Повторение правил поведения в магазине. Нахождение отдела по продаже средств по уходу за посудой.	Повторяют правила поведения в магазине. С помощью учителя находят отдел по продаже средств по уходу за посудой.	Рассказывают о правилах поведения в магазине. Находят отдел по продаже средств по уходу за посудой.		

	-выбор химических средств		Выбор химических средств с учетом информации на этикетке и применения в быту.	Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту.	Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту.		
27	Практическая работа. Экскурсия в супермаркет «Атак» -выбор химических средств	1	Описание средств по своему назначению. Выполнение интерактивного задания «Правильный выбор»	Описывают средство по своему назначению, с помощью. Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор», с помощью учителя	Рассказывают о выборе средства по своему назначению. Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор»		
28	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	Чтение памятки «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами»	Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы	Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы		
29	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Ознакомление с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Повторение основных этапов мытья посуды.	Знакомятся с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды.	Называют алгоритм действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды.		
30	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Выбор средства для мытья посуды. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ качества выполненной работы	Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы		

31	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	Рассматривание образцов кухонной посуды и кухонного инвентаря. Нахождение отличия. Повторение последовательности мытья посуды. Называние знакомых моющих средств. Чтение правил безопасности при мытье посуды. Запись правил в тетрадь. Выполнение интерактивного задания «Расставь правильно посуду»	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. С помощью учителя находят отличия. Повторяют последовательность мытья посуды. Называют моющие средства, с опорой на наглядность. Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь. Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду», с помощью учителя	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. Рассказывают об отличиях. Повторяют последовательность мытья посуды. Называют известные моющие средства, с опорой на свой опыт. Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь. Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду»		
32	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1					
33	Уход за посудой из разных материалов	1	Называние видов посуды из разных материалов. Нахождение посуды по описанию учителя. Соотнесение посуды с приготовлением блюда.	Называют виды посуды из разных материалов, с опорой на наглядность. Находят посуду по описанию учителя, с помощью.	Называют виды посуды из разных материалов. Находят посуду по описанию учителя. Соотносят посуду с приготовлением блюда.		

			Называние основных правил по уходу за посудой из разных материалов	Соотносят посуду с приготовлением блюда, с помощью. Прочитывают основные правила по уходу за посудой из разных материалов	Рассказывают об основных правилах по уходу за посудой из разных материалов		
34	Контрольная работа. Тест «Кухонная посуда»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка -11 часов							
35	Виды кухонного инвентаря. Овощечистка	1	Знакомство с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Знакомство с овощечисткой. Выделение особенностей в овощечистке: лезвие может быть: гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Использование овощечистки при обработке овощей	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Повторяют за учителем об использовании овощечистки при обработке овощей	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни		
36	Практическая работа «Очистка овощей овощечисткой»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по очистке овощей овощечисткой. Повторение правил безопасности.	Знакомятся с овощечисткой. С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими	Выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями.		

			Выполнение практической работы, с соблюдением последовательности очистки овощей	зубчиками, с крупными зубьями. Повторяют за учителем действия при обработке овощей овощечисткой	Рассказывают об использовании овощечистки при обработке овощей, с опорой на личный опыт. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор объекта труда		
37	Кухонный инвентарь: сотейник	1	Рассматривание кухонного инвентаря: сотейник. Определение сотейника по назначению. Сравнение сковородки и сотейника. Назначение сотейника при приготовлении пищи	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник. Описывают сотейник по своему назначению, с опорой на вопросы. Сравнивают сковородку и сотейник, с помощью. Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник. Описывают сотейник по своему назначению, с опорой на вопросы. Сравнивают сковородку и сотейник по внешнему виду и назначению. Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи		
38	Кухонный инвентарь: разделочные доски	1	Знакомство с видами разделочных досок. Определение значения маркировки разделочных досок. Соотнесение вида разделочной доски с её применением	Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло. Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное) с помощью учителя. Соотносят вид разделочной доски с её применением	Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло. Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное). Соотносят вид разделочной доски с её применением самостоятельно		
39	Кухонный инвентарь: сито	1	Повторение основных видов кухонного инвентаря. Описание кухонного инвентаря по предлагаемому алгоритму.	Повторяют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность.	Называют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность.		

			<p>Знакомство с приспособлением для просеивания муки.</p> <p>Чтение текста, нахождение описания видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой</p>	<p>Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму, с помощью.</p> <p>Знакомятся с приспособлением для просеивания муки.</p> <p>Читают текст, находят описание видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой</p>	<p>Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму.</p> <p>Знакомятся с приспособлением для просеивания муки.</p> <p>Читают текст, находят описание видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой</p>		
40	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1	<p><i>Повторение видов сита и его назначения.</i></p> <p><i>Выполнение задания по определению использования сита с разными продуктами.</i></p>	<p><i>Называют виды сита и их назначение.</i></p> <p><i>Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами.</i></p>	<p><i>Называют виды сита и их назначение.</i></p> <p><i>Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами.</i></p>		
41	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1	<p><i>Составление алгоритма действий при просеивании муки.</i></p> <p><i>Наблюдение за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения.</i></p> <p><i>Обсуждение действий учителя.</i></p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p><i>Составляют алгоритм действий при просеивании муки.</i></p> <p><i>Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения.</i></p> <p><i>Обсуждают действия учителя.</i></p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждают и рассматривают выполненную работу</p>	<p><i>Составляют алгоритм действий при просеивании муки.</i></p> <p><i>Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения.</i></p> <p><i>Обсуждают действия учителя.</i></p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждают и рассматривают выполненную работу</p>		
42	Кухонный инвентарь: шумовка	1	Знакомство с базовым набором кухонных принадлежностей.	Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей.	Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей.		

			<p>Значение вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека.</p> <p>Рассматривание кухонного инвентаря по материалу изготовления.</p> <p>Чтение текста о назначении шумовки.</p> <p>Использование шумовки в разных ситуациях</p>	<p>Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека.</p> <p>Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют с помощью.</p> <p>Читают текст о назначении шумовки.</p> <p>С помощью учителя рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях</p>	<p>Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека.</p> <p>Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют и рассказывают о его назначении.</p> <p>Читают текст о назначении шумовки.</p> <p>Рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях</p>		
43	История появления кухонной утвари	1	<p>Знакомство с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари.</p> <p>Называние старинной кухонной утвари.</p> <p>Соотнесение старинной кухонной утвари с современной</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари.</p> <p>Называют старинную кухонную утварь.</p> <p>Соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём, с помощью</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари.</p> <p>Называют старинную кухонную утварь.</p> <p>Самостоятельно соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём</p>		
44	Санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари	1	<p>Изучение санитарно-гигиенических требований к кухонной утвари.</p> <p>Применение знаний при заполнении карточки о гигиенических требованиях</p>	<p>Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях, с помощью учителя</p>	<p>Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях к кухонной утвари</p>		

45	Проверочный тест «Кухонный инвентарь»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые -23 часа							
46	Макаронные изделия. Полезные свойства макаронных изделий	1	Определение значения выражения «макаронные изделия». Значение полезных свойств в жизнедеятельности человека. Рассматривание видов макаронных изделий. Описание макаронных изделий по форме, размеру, цвету	С помощью учителя определяют значение выражения «макаронные изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий. С помощью учителя описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету	Определяют значение выражения «макаронные изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий. Описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету		
47	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1	Ознакомление с технологией приготовления блюда: макароны тушатся на сковороде с овощами: с репчатым луком, сладким болгарским перцем и помидорами. –их нужно залить кипятком и довести до готовности под крышкой;	Соотносят по картинкам последовательность приготовления блюда. Подбирают инвентарь, продукты. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов, используя рецепт приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Макароны на сковороде (без варки)»		
48	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на	1	–подавать можно просто так или с сыром; –отличный рецепт для быстрого обеда или ужина;				

	сковороде (без варки)»		–подходит вегетарианцам и постящимся. –Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту				
49	Требования к качеству готовых макаронных изделий	1	Знакомство с требованиями качества готовых макаронных изделий. Выделение главного из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам	Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий. С помощью учителя выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам	Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий. Самостоятельно выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам		
50	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1	Поиск рецепта в сети Интернет «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении практической работы	Проговаривание рецепта приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». С помощью учителя участвуют в расчёте продуктов на группу обучающихся. Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают алгоритм действий приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполняют расчёт продуктов и готовят блюдо из макарон, с соблюдением рецептуры блюда. Делают разбор готового блюда		
51	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с	1					

	томатами, тушёные в сковороде»						
52	Мультиварка. Управление и функции мультиварки	1	Изучение инструкции по использованию мультиварки. Выделение в инструкции: управление, устройство, принцип работы. Четкое соблюдение правил пользования. Наблюдение за показом учителя работы мультиварки. Обозначение на схеме частей мультиварки	С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях. Проговаривают правила пользования. Наблюдают за показом учителем работы мультиварки. Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью	С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях. Проговаривают правила пользования. Наблюдают за показом учителем работы мультиварки. Комментируют действия учителя. Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью		
53	Простые рецепты для мультиварки	1	Знакомство с рецептами для мультиварки в приложении к бытовому прибору. Нахождение информации в сети Интернет, запись в тетрадь	Изучают рецепты для мультиварки в приложении к бытовому прибору. Находят рецепты в книгах, в сети Интернет (с помощью учителя), записывают в рабочую тетрадь	Изучают рецепты для мультиварки в приложении к бытовому прибору. Находят рецепты в книгах, в сети Интернет, записывают в рабочую тетрадь		
54	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке»	1	Знакомство с технологической картой приготовления блюда «Макароны с курицей в мультиварке» Повторение правил безопасности с горячей жидкостью.	Знакомятся с технологической картой приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.	Обсуждают алгоритм приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Подбирают кухонную посуду, продукты. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с		
55	Практическая работа Приготовление блюда	1	Выбор кухонной посуды, продуктов. Выполнение практической работы, с опорой на	С помощью учителя подбирают кухонную посуду, продукты.			

	«Макароны с курицей в мультиварке»		технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя), с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы	соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы		
56	Крупы. Виды круп	1	Знакомство с понятием «крупы», с историй появления круп на Руси. Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах	Проговаривают значение слова «крупы». Знакомятся с историй появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах. Сравнивают названия круп с картинкой, с помощью	Находят в словаре значение слова «крупы». Знакомятся с историй появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах. Сравнивают названия круп с картинкой		
57	Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке»	1	Ознакомление с рецептом приготовления блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке». Подготовка мультиварки к работе. Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления	Проговаривание основных этапов приготовления блюда в мультиварке, с помощью учителя. Участвуют в подготовке мультиварки к работе. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в <i>разборе</i> готового блюда	Обсуждают выполнение практической работы «Рассыпчатая гречка в мультиварке», с опорой на рецепт блюда. Выполняют расчет продуктов, с соблюдением пропорций продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества готового блюда.		
58	Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая	1					

	гречка в мультиварке»				Делают разбор выполненной работы		
59	Влияние круп на организм человека	1	Чтение текста об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составление сообщения о полезных свойствах круп. Приведение примеров из личного опыта	Читают текст об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составляют с помощью учителя сообщения о полезных свойствах круп. Приводят примеры из личного опыта, с помощью учителя	Ориентируются в тексте о видах круп. Рассуждают о влиянии круп на организм человека. Составляют сообщения о полезных свойствах круп. Приводят примеры из личного опыта		
60	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Повторение видов круп. Рассматривание образцов круп и определение названия крупы по описанию учителя. Знакомство с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Выполнение практической работы с записью показателей в таблицу. Обсуждение и анализ выполненной работы	Повторяют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Самостоятельно выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы		
61	Тестовая работа по итогам I четверти.	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,		

	«Продукты и материалы»				с использованием своих знаний и умений		
62	Бобовые. Виды бобовых культур	1	Чтение текста и нахождение пищевой ценности бобовых культур. Расширение представления о видах бобовых. Определение вида бобовых, с записью названий в тетрадь	Читают текст и находят информацию о пищевой ценности бобовых культур. Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь	Выделяют в тексте информацию о пищевой ценности бобовых культур. Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. Определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь		
63	Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Лобио из красной фасоли». Выделение в рецепте особенностей приготовления фасоли.	С помощью учителя называют особенности подготовки фасоли: сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа.	Обсуждают предстоящую работу, с опорой на рецепт приготовления. Выполняют практическую работу, с учётом особенностей подготовки фасоли к варке:		
64	Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, качества готового блюда	сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в рассмотрении выполненной работы	делают разбор готового блюда		
65-66	Полезные свойства бобовых культур	2	Знакомство с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур.	Знакомятся с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур.	Знакомятся с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур.		

			Сравнение бобовых культур по содержанию питательных веществ, с опорой на таблицу	Проговаривают за учителем полезные свойства бобовых культур. Сравнивают бобовые культуры по содержанию питательных веществ, с помощью	Рассказывают о полезных свойствах бобовых культур. Сравнивают бобовые культуры по содержанию питательных веществ, с опорой на таблицу		
67	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы. Знакомство с правилами заполнения таблицы. Рассматривание образцов бобовых культур. Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета с помощью таблицы.	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы. Рассматривают образец заполнения таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур. Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы.	Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы. Знакомятся с правилами заполнения таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур. Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы.		
68	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Заполнение таблицы. Выполнение требований к качеству выполненной работы. Применение на практике полученных знаний	Заполняют таблицу с помощью	Самостоятельно заполняют таблицу		
Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты – 34 часа							
69	Замороженное мясо	1	Знакомство с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделение способа «замораживание мяса».	Знакомятся с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии.	Выделяют из видеоматериала разные способы хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса».		

			Выделение главного: при длительном холодильном хранении в замороженном виде мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики	Выделяют способ «замораживание мяса». Проговаривают за учителем главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики	Выделяют главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики		
70	Правила и способы замораживания и размораживания мяса	1	Чтение правил замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называние сроков годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Оформление таблицы в тетрадь	Читают правила замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Рассказывают о правилах замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Самостоятельно оформляют таблицу в рабочую тетрадь		
71	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты»	1	Знакомство с необычным рецептом куриных котлет из замороженного филе: <ul style="list-style-type: none"> – благодаря такому способу приготовления изделия получаются очень нежными и сочными; – твердый сыр, свежая зелень и специи придают котлетам особый вкус и аромат; – так как в состав котлет входит сырой картофель, то их 	С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий приготовления блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты». Выполняют практическую работу, с опорой на образец учителя, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении готового блюда	Обсуждают необычный рецепт куриных котлет из замороженного куриного филе. Подбирают инвентарь, выполняют расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту блюда «Куриные котлеты». Делают разбор готового блюда		
72	Практическая работа. Приготовление блюда из	1					

	замороженного куриного филе «Куриные котлеты»		<p>вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами.</p> <p>Формулирование вывода: рецепт простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления быстрого и сытного ужина, не дожидаясь, пока мясо разморозится</p>				
73	Сроки хранения разных видов мяса	1	<p>Рассматривание таблицы «Сроки хранения мяса».</p> <p>Комментирование ответов.</p> <p>Использование интерактивного приложения для выполнения задания по заполнению карточки</p>	<p>Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса».</p> <p>Называют сроки хранения мяса, с опорой на таблицу.</p> <p>Используют интерактивное приложение для выполнения задания по заполнению карточки, на доступном уровне, с помощью учителя</p>	<p>Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса».</p> <p>Ориентируются в таблице по нахождению сроков хранения мяса.</p> <p>Выполняют интерактивное задание по заполнению карточки</p>		
74	Сроки хранения разных видов мяса	1	<p>Чтение текста, нахождение описания цвета замороженного мяса.</p> <p>Оформление таблицы «Сроки хранения разных видов мяса».</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Читают текст, находят описание цвета замороженного мяса.</p> <p>Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса, с помощью учителя.</p> <p>Рассматривают и обсуждают выполненную работу</p>	<p>Находят в тексте описание цвета замороженного мяса.</p> <p>Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса.</p> <p>Рассматривают и обсуждают выполненную работу</p>		
75	Контрольная работа. Тест по теме «Виды мяса»	1	<p>Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>	<p>Выполняют тестовое задание с помощью учителя</p>	<p>Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы,</p>		

					с использованием своих знаний и умений		
76	Замороженная рыба	1	Расширение представления о видах замороженной рыбы. Называние питательных веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы. Определение значения рыбы в питании человека. Описание способа замораживания рыбы	Расширяют свои представления о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Называют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы, с помощью. Слушают о значении рыбы в питании человека. С помощью учителя описывают способ замораживания рыбы	Рассуждают о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Выделяют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы. Рассказывают о значении рыбы в питании человека способами замораживания рыбы. Приводят примеры из личного опыта		
77	Мороженая рыба в кулинарии	1	Расширение представления о замораживании рыбы на Севере. Проговаривание способов замораживания рыбы. Сравнение мороженой и охлаждённой рыбы. Знакомство с видеоматериалом об использовании мороженой рыбы в кулинарии	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Проговаривают способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии, с помощью учителя	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Называют способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии		
78	Сроки хранения мороженой рыбы	1	Использование интерактивного приложения для выполнения задания по выделению сроков хранения мороженой рыбы.	Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы, с помощью учителя.	Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы.		

			Обозначение правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Запись в тетрадь	Проговаривают правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Записывают правила в рабочую тетрадь	Выделяют главное: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Записывают правило в рабочую тетрадь		
79	Сроки хранения охлажденной рыбы	1	Повторение видов рыбы. Название сроков хранения охлажденной рыбы. Нахождение различия сроков хранения мороженой и охлажденной рыбы. Знакомство с требованиями соответствия охлажденной рыбы качествам продукта, данных в таблице. Оформление таблицы в тетрадь	Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность. С помощью учителя называют сроки хранения охлажденной рыбы. Находят различия сроков хранения мороженой и охлажденной рыбы, с помощью. Знакомятся с требованиями качества к охлажденной рыбе, данных в таблице. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность. Называют сроки хранения охлажденной рыбы. Находят различия сроков хранения мороженой и охлажденной рыбы. Знакомятся с требованиями качества к охлажденной рыбе, данных в таблице. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь		
80	Упаковка для замороженной рыбы	1	Повторение сроков хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Нахождение информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Сообщение о видах упаковки: в ящики, пакеты, тюки, мешки	Проговаривают сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки	Называют сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки		

81	Дефекты мороженой рыбы.	1	Знакомство с дефектами мороженой рыбы. Нахождение в тексте описания дефектов. Выделение главного: испорченная рыба влияет на здоровье человека	Знакомятся с дефектами мороженой рыбы, с опорой на видеоматериал. Находят в тексте описание дефектов, с помощью. С помощью учителя выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека	Знакомятся с дефектами мороженой рыбы, с опорой на видеоматериал. Находят в тексте описание дефектов. Слушают, выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека		
82	Дефекты мороженой рыбы. Требования к качеству	1	Повторение дефектов мороженой рыбы. Знакомство с требованиями к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Нарушение требований влияет на качество рыбы	Повторяют дефекты мороженой рыбы, с опорой на картинки. Проговаривают требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь	Называют дефекты мороженой рыбы. Выделяют требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь требования к качеству мороженой рыбы		
83	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1	Выполнение практической работы «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Выделение особенности тушения рыбы: – тушение – это наполовину жарение и наполовину варка;	С помощью учителя выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Называют определение слова «тушение».	Выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Описывают особенности тушения рыбы. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда		
84	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с	1	– для тушения нужна глубокая огнестойкая миска или кастрюля; – рыбу можно тушить с разными овощами.	Выполняют подбор инвентаря и посуды. Участвуют в рассмотрении готового блюда			

	морковью и луком»		Обсуждение и разбор выполненной работы				
85	Контрольная работа. Тест «Словарь терминов - рыба»	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		
86	Замороженная птица	1	Чтение текста, выделение свойств замороженной птицы. Знакомство с классификацией интенсивности процесса замораживания: медленное замораживание – около 0,5 см/ч.; быстрое – от 0,5 до 5 см/ч.; сверхбыстрое – от 5 до 10 см/ч.; ультрабыстрое замораживание – более 10 см/ч.	Слушают объяснение учителя о свойствах замороженной птицы, отвечают на вопросы. С помощью учителя знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал Соотносят название замораживания с размером, с помощью	Называют свойства замороженной птицы, отвечают на вопросы. Знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал Соотносят название замораживания с размером		
87	Размораживание замороженной птицы	1	Чтение текста о процессе размораживания замороженной птицы. Выделение из видеоматериала способов размораживания птицы: на воздухе или в воде. Описание способов размораживания	Читают текст о процессе размораживания замороженной птицы. Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде. С помощью учителя описывают способы размораживания, с опорой на наглядность	Находят в тексте процесс размораживания замороженной птицы. Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде. Рассказывают о способах размораживания, с опорой на наглядность		
88	Классификация процесса	1	Повторение свойств замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой	С помощью учителя повторяют свойства замороженной птицы: по	Рассказывают о свойствах замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой		

	замороженной птицы		характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполнение таблицы «Классификация замороженной птицы»	сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы», с помощью учителя	характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы»		
89	Классификация процесса замороженной птицы	1	Рассматривание таблицы «Классификация замороженной птицы». Нахождение ответов на вопросы. Записывание ответов в тетрадь	Рассматривают таблицу «Классификация замороженной птицы», отвечают на вопросы по содержанию, с помощью учителя	Работают с таблицей «Классификация замороженной птицы». Отвечают на вопросы, с опорой на таблицу		
90	Контрольная работа. Тест по теме «Охлаждённая и замороженная птица»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
91	Замороженные овощи	1	Знакомство с видеоматериалом и выделение главного: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. Чтение текста, выделение описания замораживания овощей: быстрого и медленного	Слушают учителя о замороженных овощах, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования.	Знакомятся с видами замороженных овощей, называют, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования.		

				Читают текст, выделяют описание (с помощью) замораживания овощей: быстрого и медленного	Рассказывают о быстром и медленном замораживании овощей. Приводят примеры из личного опыта		
92	Замороженные овощи: польза и вред. Способы замораживания овощей	1	Расширение кругозора о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий в еде способствует заморозке этих самых микробов	Слушают о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий	Рассуждают о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий		
93	Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»	1	Работа с технологической картой «Омлет с замороженными овощами» - сытный вариант для утренней трапезы: – нежнейший омлет, словно пуховое одеяло, окутывает обжаренные овощи, которые идеально гармонируют с яйцом, придают блюду сочность и красочность;	С помощью учителя выполняют практическую работу «Омлет с замороженными овощами», на доступном уровне. Описывают готовое блюдо, используя предложенный вариант описания. Проговаривают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не	Обсуждают предстоящую работу «Омлет с замороженными овощами», с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру		
94	Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»	1					

			<p>– Вкусно, питательно и полезно! Выполнение практической работы, с опорой на образец учителя. Формирование вывода: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием</p>	размораживать их полностью перед использованием	и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием		
95	Быстрозамороженные овощи	1	<p>Знакомство с ассортиментом быстрозамороженных овощей. Называние овощей, подвергнутых быстрой заморозке. Рассматривание упаковочного материала для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. Сравнение и описание упаковочного материала</p>	<p>Знакомятся с ассортиментом быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал. Называют овощи, подвергнутые быстрой заморозке. Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. С помощью учителя сравнивают и описывают упаковочный материал</p>	<p>Называют ассортимент быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал. Выделяют овощи, подвергнутые быстрой заморозке. Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. Сравнивают и описывают упаковочный материал</p>		
96	Требования качества к быстрозамороженным овощам	1	<p>Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции</p>	<p>Читают требования качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху,</p>	<p>Читают требования качества к быстрозамороженным овощам. Называют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции</p>		

				консистенции, с помощью учителя			
97	Требования качества к быстрозамороженным овощам	1	Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполнение таблицы показателей качества овощей	Проговаривают требования качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполняют таблицу «Показатели качества овощей», с помощью	Рассказывают о требованиях качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполняют таблицу «Показатели качества овощей»		
98	Упаковка для замороженных овощей	1	Рассматривание образцов упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотнесение названия овоща с выбором упаковочного материала. Составление описания упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала, с помощью. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей, с помощью	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей		
99	Экскурсия в «Атак». Наблюдение за хранением замороженных овощей	1	Повторение правил поведения в магазине. Рассматривание обязательного оснащения для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи,	Повторяют правила поведения в магазине. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи,	Рассказывают правила поведения в магазине. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки,		

100	Экскурсия в «Атак». Наблюдение за хранением замороженных овощей	1	прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры. Описание оборудования по плану учителя.	витрины и холодильные камеры. Находят оборудование для хранения замороженных овощей. С помощью учителя описывают оборудование, по плану учителя	прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры. Находят оборудование для хранения замороженных овощей. Описывают оборудование по плану учителя		
101	Замороженные фрукты	1	Знакомство с видеоматериалом о замороженных фруктах. Чтение способов замораживания фруктов. Соответствие требований к замороженным фруктам Называние дефектов при нарушении технологии замораживания	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам		
102	Транспортировка быстрозамороженных фруктов	1	Знакомство с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполнение тренировочного упражнения по составлению смеси из фруктов для замораживания	Рассматривают транспортировку быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания, с помощью учителя	Знакомятся с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания		
Овощи: картофель, свекла, морковь- 56часов							
103	Овощи. Виды овощей	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека.	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека.	Рассуждают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы.		

			Рассматривание образцов овощей, определение количества питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применение в быту полученных знаний	Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Применяют в быту полученные знания	Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применяют в быту полученные знания		
104	Овощи. Картофель	1	Знакомство с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: его варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него. Выделение главного: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления	Слушают о полезных свойствах картофеля, о способах его приготовления: <ul style="list-style-type: none"> • варят очищенным; • в «мундире»; • готовят на углях; • пару, тушат, жарят во фритюре и без него. С помощью учителя выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления	Знакомятся с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него. Выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления		
105	Содержание питательных веществ в картофеле	1	Знакомство с таблицей содержания питательных веществ в картофеле разного способа приготовления. Заполнение таблицы в тетрадь	Рассматривают таблицу, называют содержание питательных веществ в картофеле разного способа приготовления, с помощью учителя. Заполняют таблицу в тетради, с помощью учителя	Работают с таблицей содержания питательных веществ в картофеле разного способа приготовления. Заполняют таблицу в тетради, с опорой на образец		

106	Тепловая обработка овощей	1	<p>Определение значения выражения «термическая обработка».</p> <p>Знакомство с видами тепловой обработки овощей.</p> <p>Выделение главного: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка</p>	<p>Слушают определение значения выражения «термическая обработка».</p> <p>Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка</p>	<p>Слушают определение значения выражения «термическая обработка».</p> <p>Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка</p>		
107	История появления картофеля в России	1	<p>Знакомство с видеоматериалом об истории появления картофеля в России.</p> <p>Расширение кругозора через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России.</p> <p>Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России, с помощью учителя</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России.</p> <p>Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России</p>		
108	Содержание питательных веществ картофеле	1	<p>Рассматривание образцов картофеля, приготовленного разными способами.</p> <p>Нахождение информации о картофеле в таблице.</p> <p>Оформление таблицы в тетрадь</p>	<p>Рассматривают образцы картофеля, приготовленного разными способами.</p> <p>С помощью учителя находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу.</p> <p>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя</p>	<p>Рассматривают образцы картофеля, приготовленного разными способами.</p> <p>Находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу.</p> <p>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь</p>		
109	Тепловая обработка	1	<p>Знакомство с тепловой обработкой картофеля.</p>	<p>Знакомятся с тепловой обработкой картофеля.</p>	<p>Знакомятся с тепловой обработкой картофеля.</p>		

	картофеля. Словарь терминов: фритюр, мундире»	«в	Чтение рекомендаций по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут; картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут. Запись в тетрадь	Читают рекомендации по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут; картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут. Вставляют в карточку пропущенные слова (способы тепловой обработки картофеля), с помощью учителя	Рассказывают о рекомендациях по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут; картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут. Записывают в рабочую тетрадь способы тепловой обработки картофеля			
110	Блюда из картофеля	из	1	Рассматривание кулинарных книг и нахождение рецептов приготовления блюд из картофеля. Участие в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля	Работают с кулинарными книгами и находят рецепты приготовления блюд из картофеля, с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля.	Находят в кулинарных книгах рецепты приготовления блюд из картофеля. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		

				Записывают рецепт в рабочую тетрадь			
111	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)»	1	Выполнение работы с технологической картой, выделение особенности приготовления: – технология обжарки сходна с картофелем фри; – отличается последний этап – блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе; – картофель по-деревенски не уступает картошке фри, и имеет свои преимущества: меньшее количество жира в готовом продукте. Выполнение практической работы, с опорой на рецепт	С помощью учителя подготавливают инвентарь, посуду, выполняют очистку и нарезку картофеля. Проговаривают отличие от картофеля «фри»: • блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе; Соблюдают правила безопасности. Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя	Работают с технологической картой «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)». Выделяют особенности приготовления блюда на последнем этапе: блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла. Делают разбор готового блюда		
112	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)»	1					
113	Тестовая работа по итогам II четверти.	1	Выполнение заданий текущей аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Очистка картофеля»	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по очистке овощей. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами		
114	Тестовая работа по итогам II четверти.	1					
115	Практическая работа «Приготовление драников из картофеля»	1	Определение понятия «картофельные драники». Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников.	Слушают объяснение учителя об определении понятия «картофельные драники».	Находят в тексте определение понятия «картофельные драники».		

116	Практическая работа «Приготовление драников из картофеля»	1	Выбор продуктов для приготовления драников. Выполнение практической работы с соблюдений требований качества к приготовлению картофельных драников. Повторение правил безопасности при работе на варочной индукционной плите	Рассматривают алгоритм действий по приготовлению картофельных драников. Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите С помощью учителя выполняют выбор продуктов для приготовления драников. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и рассматривают практическую работу	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников. Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите Ориентируются в выборе продуктов для приготовления драников. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников. Обсуждают и рассматривают практическую работу		
117	История появления свёклы на Руси	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси. Расширение кругозора о разных названиях свёклы: севкл, сеукл (оттуда свёкла) - греческого сеутлон.; бурак, мангольд	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси. Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл (оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд. Записывают названия в рабочую тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси. Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл (оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд. Записывают названия в рабочую тетрадь		
118	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1	Значение слова «свёкла» в словаре, запись в тетрадь. Чтение текста о свёкле, называние полезных свойств.	С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова	Работают со словарём, находят значение слова «свёкла», записывают в тетрадь.		

			Выделение главного: свёкла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты	«свёкла», записывают в тетрадь. Читают текст о свёкле, называют полезные свойства. С помощью учителя выделяют главное: свёкла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты	Читают текст о свёкле, рассказывают о полезных свойствах. Делают вывод: свёкла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты		
119	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1	Рассматривание образцов свёклы разных форм. Описание свёклы по форме, цвету. Знакомство с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови	Рассматривают образцы свёклы разных форм. Описывают свёклу по форме, цвету, с помощью. Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови	Рассматривают образцы свёклы разных форм. Описывают свёклу по форме, цвету. Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови		
120	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	1	Работа с технологической картой приготовления блюда «Винегрет». Выполнение требований к варке овощей:	Проговаривают основные этапы приготовления салата «Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата.	Работают с технологической картой приготовления салата «Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы готовки салата.		
121	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	1	– готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; – класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не	Выполняют правила безопасности с овощерезкой	Выполняют правила безопасности с режущими инструментами. Делают разбор готового блюда		

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

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

127	Морковь. Полезные свойства моркови	1	Знакомство с полезными свойствами моркови. Чтение текста и нахождение информации о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека, с помощью	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека		
128	Морковь. Полезные свойства моркови	1	Знакомство с видами моркови: Столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривание образца моркови. Описание моркови по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполнение таблицы «Описание полезных свойств моркови». Обсуждение и разбор выполненной работы	Слушают учителя о видах моркови: столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривают образцы моркови. С помощью описывают морковь по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполняют таблицу «Описание полезных свойств моркови», с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Слушают учителя о видах моркови: столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривают образцы моркови. Описывают морковь по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполняют таблицу «Описание полезных свойств моркови». Обсуждают и разбирают выполненную работу		
129	Хранение моркови в домашних условиях	1	Чтение и выделение в тексте: Хранение моркови в домашних условиях. Приведение примеров из домашнего опыта. Описание способа хранения по наглядности	Читают и выделяют в тексте хранение моркови в домашних условиях. Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя описывают способ хранения по наглядности	Выделяют в тексте информацию о хранении моркови в домашних условиях. Приводят примеры из домашнего опыта. Описывают способ хранения по наглядности		

130	Тепловая обработка моркови	1	Знакомство с основными правилами тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал. Чтение рекомендаций по тепловой обработке овощей. Выделение главного: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд.	Знакомятся с основными правилами тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал. Читают рекомендации по тепловой обработке овощей. С помощью учителя выделяют главное: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд	Рассказывают об основных правилах тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал. Читают рекомендации по тепловой обработке овощей. Выделяют главное: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд		
131	Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей»	1	Работа с кулинарными книгами по теме «Овощи». Чтение рецептов, запись в тетрадь. Применение в быту. Составление рецепта блюда с вареной морковью	С помощью учителя работают с кулинарными книгами по теме «Овощи». Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь. С помощью учителя составляют рецепт блюда с вареной морковью	Работают с кулинарными книгами по теме «Овощи». Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь. Составляют рецепт блюда с вареной морковью		
133	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1	Повторение полезных свойств моркови и влияние на организм человека. Знакомство с технологической картой приготовления салата из моркови.	Повторяют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Читают технологическую карту приготовления салата из моркови.	Называют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из моркови.		
134	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1	Проговаривание основных приёмов работы. Выбор продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы с применением полученных знаний, с	Проговаривают основные приёмы работы. С помощью учителя подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением	Проговаривают основные приёмы работы. Подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с		

			соблюдением санитарных требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	полученных знаний, с соблюдением санитарных требований, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	соблюдением санитарных требований. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
135	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1	Определение вида овощей по описанию учителя. Рассматривание образцов овощей. Выполнение практической работы на определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета.	С помощью учителя находят овощ по описанию учителя. Рассматривают образцы овощей, проговаривают названия. Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета, с помощью. Заполняют таблицу по описанию овощей, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Определяют вид овоща по описанию учителя. Рассматривают образцы овощей. Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Заполняют таблицу по описанию овощей. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
136	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1	Заполнение таблицы по описанию овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы	Заполняют таблицу по описанию овощей, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу			
137	Последовательность и правила обработки сырых овощей	1	Знакомство с последовательностью обработки сырых овощей. Называние приспособлений для очистки овощей. Выделение в тексте операций по первичной обработке овощей: сортировка,	Знакомятся с последовательностью обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал. Называют приспособления для очистки овощей. С помощью учителя выделяют в тексте операции по первичной обработке	Называют последовательность обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал. Называют, узнают приспособления для очистки овощей. Выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей:		

			калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка	овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка	сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка		
138	Последовательность и правила обработки сырых овощей. Словарь терминов	1	Проведение работы со словарём, нахождение значения терминов: калибровка, сортировка. Описание терминов, с опорой на текст. Обозначение главного при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов	С помощью учителя работают со словарём, находят значение терминов: калибровка, сортировка. Описывают термины, с опорой на текст. Выделяют главное при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов	Работают со словарём, находят значение терминов: калибровка, сортировка. Описывают термины, с опорой на текст. Выделяют главное при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов		
139	Практическая работа «Обработка сырых овощей»	1	Повторение правил сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.	Повторяют правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.	Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.		
140	Практическая работа «Обработка сырых овощей»	1	Знакомство с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей». Выделение информации об особенностях обработки сырых овощей и хранения	Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей». С помощью учителя выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения	Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей». Выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения		
141	Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики	1	Знакомство с видами нарезки овощей. Рассмотрение классического вида нарезки: соломка, кубики.	Знакомятся с видами нарезки овощей, с опорой на видеоматериал.	Рассказывают о видах нарезки овощей, с опорой на видеоматериал.		

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

145	Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне»	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполнение правильной сборки кухонного комбайна.	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполняют сборку кухонного комбайна, с помощью учителя.	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполняют сборку кухонного комбайна.		
146	Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне»	1	Ознакомление с алгоритмом действий выполнения нарезки моркови. Выполнение практической работы по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Прочитывают алгоритм действий по выполнению нарезки моркови. Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают алгоритм действий по выполнению нарезки моркови. Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
147	Шинкование овощей. Инструменты для шинкования	1	Определение вида нарезки на рисунке. Сравнение видов нарезки, нахождение различия. Знакомство с инструментами для шинкования	Называют вид нарезки овощей на рисунке. С помощью учителя сравнивают вид нарезки, находят различия. Знакомятся с инструментами для шинкования	Называют вид нарезки овощей на рисунке. Сравнивают вид нарезки, находят различия. Знакомятся с инструментами для шинкования		
148	Практическая работа «Шинкование капусты с помощью ножа»	1	Знакомство с правилами шинкования ножом. Чтение текста и описание способа шинкования ножом, с опорой на текст.	Проговаривают правила шинкования ножом. Читают текст и находят описание способа шинкования ножом.	Называют правила шинкования ножом. Читают текст и находят описание способа шинкования ножом.		
149	Практическая работа	1					

	«Шинкование капусты с помощью ножа»		Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполнение практической работы по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
150	Приспособления для нарезки овощей: овощерезка	1	Соотнесение названия вида нарезки с рисунком. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Выполнение тренировочного упражнения по показу учителем правил пользования овощерезкой. Обсуждение и анализ действий учителя. Выполнение практической работы по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Соотносят названия вида нарезки с рисунком, с помощью учителя. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Соотносят названия вида нарезки с рисунком. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
150	Приспособления для нарезки овощей: овощерезка	1	Соотнесение названия вида нарезки с рисунком. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Выполнение тренировочного упражнения по показу учителем правил пользования овощерезкой. Обсуждение и анализ действий учителя. Выполнение практической работы по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Соотносят названия вида нарезки с рисунком, с помощью учителя. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Соотносят названия вида нарезки с рисунком. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу		

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

			Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	доступном уровне, с помощью. Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу		
157	Контрольная работа по теме «Овощи» (теоретическая и практическая части)	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
158	Контрольная работа по теме «Овощи» (практическая часть)- «Очистка и доочистка картофеля»	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	Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа		
Крупы. Технология приготовления блюд из круп – 33 часа							
159	Крупы. Определение значения слова «Крупы»	1	Определение значения слова «Крупы». Рассмотрение образцов круп. Узнавание крупы по описанию учителя. Выполнение интерактивного задания по определению крупы	Слушают учителя о значении слова «Крупы». Рассматривают образцы круп, проговаривают названия. Узнают крупу по описанию учителя, с помощью учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы, с помощью	Работают со словарём, находят значение слова «Крупы». Рассматривают образцы круп. Узнают крупу по описанию учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы		

160	Виды круп	1	Соотнесение названия крупы с рисунком. Приведение примеров из домашнего опыта. Нахождение описания крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено	Соотносят название крупы с рисунком, с помощью учителя. Приводят примеры из домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено, с помощью	Соотносят название крупы с рисунком. Приводят примеры из домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено		
161	Полезные свойства круп	1	Нахождение информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Обобщение информации: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. С помощью учителя обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма		
162	Виды круп: названия с описанием, полезные свойства	1	Рассматривание образцов круп, названия с описанием. Знакомство с полезными свойствами гречневой крупы. Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы	Рассматривают образцы круп, называют и описывают с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы	Рассматривают образцы круп, называют и описывают вид крупы. Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы		
163	Виды круп: названия с описанием, полезные свойства	1	Рассматривание образцов круп, названия с описанием. Знакомство с полезными свойствами рисовой крупы.	Называют образцы круп. Описывают крупу с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами рисовой крупы.	Называют образцы круп. Описывают крупу с опорой на текст. Знакомятся с полезными свойствами рисовой крупы.		

			Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы	Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы	Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы		
164	Блюда из круп	1	<p>Определение значения слова «Каша».</p> <p>Называние видов каш, с названием любимой каши.</p> <p>Выделение в тексте полезных свойств каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины</p>	<p>С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «Каша».</p> <p>Называют виды каш, приводят примеры любимой каши.</p> <p>С помощью учителя выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «Каша».</p> <p>Называют виды каш, приводят примеры любимой каши.</p> <p>Выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины</p>		
165	Блюда из круп. Каша	1	<p>Выполнение интерактивного задания по соотнесению вида каши и названия крупы.</p> <p>Работа с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп».</p> <p>Оформление таблицы в тетрадь</p>	<p>Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы, с помощью учителя.</p> <p>Рассматривают таблицу «Калорийность и пищевая ценность каш и круп», отвечают на вопросы по содержанию.</p> <p>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя</p>	<p>Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы.</p> <p>Работают с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп».</p> <p>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь</p>		
166	Виды круп. Гарниры	1	<p>Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп.</p>	<p>Участвуют в групповой работе, по нахождению в книгах или в сети Интернет, рецептов приготовления</p>	<p>Принимают участие в нахождении в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп.</p>		

			<p>Определение значения слова «Гарнир», запись в тетрадь. Знакомство с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал</p>	<p>блюд из круп, с помощью учителя Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал</p>	<p>Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал</p>		
167	<p>Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»</p>	1	<p>Работа с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». В готовую кашу обязательно положить:</p>	<p>С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, требований качества готового блюда. Участвуют в разборе готового блюда</p>	<p>Работают с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». Описание особенности варки перловки: – перловку можно заливать кипятком и холодной водой в соотношении 1:3; – варить на медленном огне до готовности – это примерно 30-45 минут; – эта крупа не должна быть мягкой, а упругой – тогда точно идеально приготовилась. Выполнение практической работы, с соблюдением рекомендаций варки перловки в пакетиках</p>		
168	<p>Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»</p>	1	<p>– сливочное масло — так она получится вкуснее; – добавить пассированный репчатый лук и морковь, другие овощи, жареные грибы, чеснок, зелень и специи по вкусу; – эти варианты хорошо подойдут для перловой каши на воде или бульоне. Выполнение практической работы, с обязательным соблюдением рекомендаций</p>				
169	<p>Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»</p>	1	<p>Повторение видов круп. Приведение примеров из домашнего быта. Ознакомление с технологической картой</p>	<p>Называют виды круп, с опорой на наглядность. Знакомятся с технологической картой</p>	<p>Называют виды круп, с опорой на наглядность. Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.</p>		

170	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»	1	приготовления овсяной каши на молоке. Осуществление выбора продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и анализ выполненной работы	приготовления овсяной каши на молоке. С помощью выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества (на доступном уровне, с помощью учителя). Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества . Обсуждают и разбирают выполненную работу		
172	Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов	1	Определение понятия «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. Работа по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Влияние кулинарной обработки круп на вкус готового блюда	Проговаривают значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. С помощью работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда	Называют значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. Работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда		
173	Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов	1	Знакомство с таблицей полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа.	Рассматривают таблицу полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа. Рассматривают образцы и описывают способы	Знакомятся с таблицей полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа, отвечают на вопросы по содержанию.		

			Рассматривание образцов и описание способов кулинарной обработки крупы	кулинарной обработки крупы, с помощью учителя	Рассматривают образцы и описывают способы кулинарной обработки крупы		
172	Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов	1	Определение понятия «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. Работа по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Влияние кулинарной обработки круп на вкус готового блюда	Проговаривают значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. С помощью работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда	Называют значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. Работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда		
174	Блюда из круп. Книга рецептов «Крупы»	1	Работа с книгами рецептов «Крупы». Нахождение интересных рецептов, запись в тетрадь	Рассматривают книги рецептов «Крупы». Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь	Работают с книгами рецептов «Крупы». Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь		
175	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Значение круп в питании человека. Повторение видов круп. Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривание образцов круп, определение показателей, запись в таблицу.	Слушают о значении круп в питании человека. Называют виды круп. Проговаривают показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы круп, определяют	Слушают о значении круп в питании человека. Называют виды круп. Называют показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы круп, определяют показатели, записывают в таблицу.		
176	Практическая работа	1					

	«Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»		Обсуждение и разбор выполненной работы	показатели, записывают в таблицу, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу		
177	Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке	1	Выполнение интерактивного задания по составлению каши из круп. Определение пищевой ценности каш. Выделение наиболее полезной каши для детей	Выполняют интерактивное задание по составлению каши из круп, с помощью. Называют пищевую ценность каш, с опорой на текст. Рассказывают о наиболее полезной каше для детей	Выполняют интерактивное задание по составлению каши из круп. Называют пищевую ценность каш, с опорой на текст. Рассказывают о наиболее полезной каше для детей		
178	Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке	1	Чтение текста о тепловой обработке круп. Ответы на вопросы, с опорой на текст	Читают текст о тепловой обработке круп. Отвечают на вопросы, с опорой на текст	Читают, выделяют в тексте способы тепловой обработки круп. Отвечают на вопросы, с опорой на текст		
179	Калорийность и пищевая ценность каш и круп	1	Работа по таблице «Крупы и каши». Нахождение в таблице круп с содержанием белков, калорий. Сравнение по содержанию пищевой ценности	С помощью учителя работают по таблице «Крупы и каши». Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий. Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности, с помощью	Работают по таблице «Крупы и каши». Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий. Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности		
180	Варка каш из круп	1	Знакомство с видеоматериалом о варке каш разной	Слушают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые,	Рассказывают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые,		

			консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие. Нахождение информации в сети Интернет по варке каши разной консистенции (по группам)	вязкие и жидкие, с опорой на видеоматериал. Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам)	вязкие и жидкие, с опорой на видеоматериал. Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам)		
181	Посуда для варки каш	1	Рассматривание посуды для варки каш. Выделение главного: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объяснение данного выбора: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев	Рассматривают посуду для варки каш, называют. С помощью учителя выделяют главное: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объясняют свой выбор: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев	Определяют посуду для варки каш. Выделяют главное: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объясняют свой выбор: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев		
182	Мультиварка: устройство, принцип работы	1	Повторение устройства мультиварки и принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки. Повторение правил безопасности	Повторяют устройство мультиварки и принцип работы, с помощью. Выполняют тренировочное упражнение по сборке мультиварки	Повторение устройства мультиварки и принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки. Повторение правил безопасности		
183	Рецепты блюд в мультиварке	1	Знакомство с книжкой рецептов для мультиварки. Запись в тетрадь рецепта приготовления гречневой каши в мультиварке	Знакомятся с книжкой рецептов для мультиварки. Записывают в тетрадь рецепт приготовления гречневой каши в мультиварке	Знакомятся с книжкой рецептов для мультиварки. Записывают в тетрадь рецепт приготовления гречневой каши в мультиварке		
184	Практическая работа «Приготовление	1	Повторение правил безопасности при работе с мультиваркой.	Повторяют правила безопасности при работе с мультиваркой.	Повторяют правила безопасности при работе с мультиваркой.		

	пшённой каши в мультиварке»		Ознакомление с рецептом, выбор продуктов.	С помощью учителя проговаривают последовательность приготовления каши, подбирают продукты.	Знакомятся с рецептом, подбирают продукты.		
185	Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке»	1	Выполнение практической работы по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Называние правил ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
186	Расчёт круп для варки гарниров	1	Работа с таблицей расчёта круп для варки гарниров. Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформление таблицы в тетрадь	Рассматривают таблицу расчёта круп для варки гарниров, с помощью учителя. С помощью учителя ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформляют таблицу в тетрадь	Работают с таблицей расчёта круп для варки гарниров. Называют по таблице данные по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформляют таблицу в тетрадь		
187	Расчёт круп для варки каш	1	Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Выполнение расчёта крупы в тетради, с опорой на образец таблицы	Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы, с помощью	Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы		

188	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1	Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту.	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту.	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту.		
189	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1	Выполнение практической работы по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
190	Контрольная работа «Виды круп». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий – 20 часов							
191	Макаронные изделия. Виды	1	Определение значения понятия «Макаронные изделия». Изучение разновидностей макаронных изделий. Соотнесение названия макаронных изделий с рисунком	Слушают о значении понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий, с опорой на наглядность. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком, с помощью	Находят в тексте значение понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком		

192	Макаронные изделия. Виды. Пищевая ценность	1	Повторение значения понятия «Макаронные изделия». Узнавание макаронных изделий по описанию учителя. Приведение примеров из личного опыта	Слушают о значении понятия «Макаронные изделия». Называют макаронные изделия по описанию учителя. Приводят примеры из личного опыта	Рассказывают о значении понятия «Макаронные изделия». Узнают макаронные изделия по описанию учителя. Приводят примеры из личного опыта		
193	Показатели качества макаронных изделий	1	Знакомство с показателями качества макаронных изделий: внешний вид, вкус и запах, наличие ломаных, деформированных изделий, а также крошки, влажность продуктов, их кислотность, развариваемость, прочность, отсутствие в них амбарных вредителей и вредных примесей. Нахождение в таблице содержания питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформление таблицы в рабочую тетрадь	Знакомятся с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий». С помощью учителя находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь	Работают с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий». Находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь		
194	Блюда из макаронных изделий: «по-флотски»	1	Определение понятия «макароны по-флотски»: <i>блюдо</i> из макаронных изделий с измельчённым мясом: ранее отваренным, а затем	Рассматривают кулинарные книги, находят в сети Интернет рецепты блюд из макаронных изделий. С помощью находят рецепт приготовления блюда из	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Записывают рецепт в рабочую тетрадь		

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

198	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Выделение главного из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Описание примеров из личного опыта	С помощью выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта	Выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта		
199	Контрольная работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений	Определяют вид крупы с помощью	Определяют вид крупы в зависимости от её формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений		
200	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Нахождение информации о правильном сочетании макарон в правильном питании. Знакомство с рекомендациями врача диетолога	С помощью учителя находят информацию о правильном сочетании макарон в правильном питании. Читают рекомендации врача диетолога. Отвечают на вопросы	Находят информацию о правильном сочетании макарон в правильном питании. Читают рекомендации врача диетолога. Отвечают на вопросы		
201	Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству гарнира из макарон. Ознакомление с технологической картой приготовления гарнира из макарон.	Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон. Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон, проговаривают последовательность.	Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон. Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон.		
202	Практическая работа «Приготовление	1	Выполнение расчёта продуктов на учебную группу.		Выполняют расчёт продуктов на учебную группу.		

	гарнира из макарон»		Выполнение практической работы по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества Обсуждают и разбирают выполненную работу		
203	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству варки макарон. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром.	Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
204	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром»	1	технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу		

205	Типы макаронных изделий	1	<p>Знакомство с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта.</p> <p>Чтение текста и нахождение описания макаронных изделий. Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ»</p>	<p>Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта.</p> <p>Проговаривают названия. Читают текст и находят описание макаронных изделий, с помощью. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ», с помощью</p>	<p>Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта.</p> <p>Проговаривают названия. Читают текст и находят описание макаронных изделий. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»</p>		
206	Типы макаронных изделий	1	<p>Рассматривание образцов макаронных изделий. Определение типа и подтипа макаронных изделий в продаже, из личного опыта. Выполнение интерактивного задания по соответствию названия с рисунком</p>	<p>Рассматривают образцы макаронных изделий. Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта, с помощью. Выполняют интерактивное задание по соответствию названия с рисунком, с помощью</p>	<p>Рассматривают образцы макаронных изделий. Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта. Выполняют интерактивное задание по соответствию названия с рисунком</p>		
207	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения,	1	<p>Знакомство со значением макаронных изделий в питании человека. Повторение ассортимента макаронных изделий. Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида</p>	<p>Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность.</p>	<p>Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность.</p>		

	величины и цвета»		макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета).	Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета», проговаривают.	Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».		
208	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Рассматривание образцов макаронных изделий, определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	Рассматривают образцы макаронных изделий, определяют показатели, записывают в таблицу. Рассматривают и обсуждают и выполненную работу	Рассматривают образцы макаронных изделий, называют показатели, записывают в таблицу. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
209	Индукционная варочная плита: устройство, принцип работы. Техника безопасности при использовании индукционной плиты	1	Знакомство с индукционной варочной плитой. Обсуждение устройства, принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по включению и выключению варочной панели. Повторение техники безопасности при использовании индукционной плиты	Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы, с помощью. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели, с помощью. Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты	Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели. Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты		
210	Правила ухода за индукционной варочной панелью	1	Чтение инструкции для индукционной варочной панели. Нахождение информации по уходу за плитой. Называние средств и предметов ухода	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой, с помощью. Называют средство и предметы для ухода за	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой. Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью		

				индукционной варочной панелью, с помощью			
211	Контрольная работа. Тест по теме «Макаронные изделия»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность - 19 часов							
212	Русские традиционные напитки: морс, сбитень	1	Знакомство с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Определение значения слов «сбитень, берёзовый сок, квас». Описание знакомых напитков из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. С помощью учителя работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарик. С помощью учителя описывают знакомые напитки из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарик. Описывают знакомые напитки из личного опыта		
213	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1	Расширение кругозора о приготовлении видов морса: - клюквенный морс, свекольный, брусничный, из красной смородины, ревеня, черники.	Слушают о приготовлении морса из красной смородины. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Работают с технологической картой приготовления морса из красной смородины. Обсуждают значение напитков для человека. Делают расчёт ингредиентов для приготовления морса.		
214	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1	Значение напитков для человека. Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Формирование вывода: при помощи <i>морса</i> организм	Обсуждают значение напитков для человека	Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла		

			быстрее избавляется от токсинов, и человек активнее идет на поправку; ведь главный ингредиент напитка – ягоды				
215	Компот из свежих плодов	1	Определение значения слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомство с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал	Проговаривают значение слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомятся с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал	Называют значение слов «сироп», «лимонная кислота». Выделяют из видеоматериала виды компотов из свежих плодов		
216	Технология приготовления компота из свежих плодов (яблоч)	1	Нахождение рецепта приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описание технологии приготовления компота. Запись рецепта в рабочую тетрадь	С помощью учителя находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описывают технологию приготовления компота, с помощью. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления компота. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		
217	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1	Выполнение практической работы «Приготовление компота из яблок и ягод», с опорой на технологическую карту:	Проговаривают основные этапы приготовления компота из яблок, с добавлением ягод чёрной смородины.	Обсуждают предстоящую практическую работу, с опорой на технологическую карту. Делают расчёт продуктов, соблюдают соотношения воды и блок с ягодами.		
218	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1	– в воду добавляют сахар и фрукты или ягоды, смотря, какой напиток делается; – доводят до кипения и кипятят около 5 минут и остужают, после чего его можно употреблять;	С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне Участвуют в обсуждении готового компота, по предложенной схеме	Выполняют практическую работу. Разбирают выполненную работу		

			<ul style="list-style-type: none"> – один раз нагрели и один раз остудили. – Обсуждение и разбор готового компота 				
219	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1	Чтение правил обработки плодов фруктов, ягод. Соблюдение санитарно-гигиенических требований перед употреблением плодов, фруктов и ягод	Читают правила обработки плодов фруктов и ягод. Проговаривают санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод с помощью учителя	Обобщают правила обработки плодов фруктов и ягод. Называют санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод		
220	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1	Чтение текста о правилах обработки плодов, фруктов, ягод. Ответы на вопросы	Читают текст о правилах обработки плодов, фруктов и ягод. Отвечают на вопросы с помощью учителя	Находят в тексте правила обработки плодов, фруктов и ягод. Отвечают на вопросы по содержанию		
221	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1	Знакомство с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов, ягод. Определение понятий «кулинария, кулинарная обработка»	Знакомятся с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. С помощью учителя работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь	Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. Работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь		
222	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария,	1	Расширение кругозора о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине. Приведение примеров из личного опыта	Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал.	Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта		

	кулинарная обработка			Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя			
223	Посуда для напитков. Правила приготовления компота		Знакомство с видами посуды для приготовления напитков. Чтение правил приготовления компота. Выделение соотношения воды, фруктов и сахара определяется в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Рассматривают виды посуды для приготовления напитков. Читают правила о приготовления компота. С помощью выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Знакомятся с видами посуды для приготовления напитков. Рассказывают о технологии приготовления компота. Выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений		
224	Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение	1	Повторение правил подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Определение последовательности приготовления компота из яблок в карточке	Проговаривают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательности приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке	Рассказывают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательность приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке		
225	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из яблок. Повторение правил безопасности.	Повторяют за учителем требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок. Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность.	Называют требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок. Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность.		
226	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления компота. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу.		Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению		

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

			Обсуждение и разбор выполненной работы				
229-230	Кулинарная книга рецептов «Напитки». Запись рецептов	2	Знакомство с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбор рецепта и запись в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи	Рассматривают кулинарные книги рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи	Работают с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи		
Столовое бельё: скатерти, салфетки - 8 часов							
231	Виды и назначение столового белья	1	Определение понятия «столовое бельё» - классический перечень столового белья включает: скатерть, салфетки, ручки, полотенца, наперон, мултон, столовые дорожки. Называние ассортимента столового белья. Чтение текста, нахождение описания применения скатерти и салфеток	Слушают об определении понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту, с помощью	Находят в тексте определение понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту		
232	Промежуточная аттестация	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		
233-234	Виды и назначение столового белья	2	Знакомство с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Зарисовка в рабочую тетрадь схем накрывания столов разной формы	Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов	Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы		

				разной формы с помощью учителя			
235-236	Уход за столовым бельём	2	<p>Просмотр видеоматериала «Уход за столовым бельём». Выделение главного: светлые тона способствуют улучшению эмоционального состояния; белье белого цвета дарят ощущение чистоты. Знакомство с этикетками и чтение инструкций по уходу за столовым бельём. Определение значения слов «парча, штоф, бамбук». Чтение правил по уходу за столовым бельём из разных материалов</p>	<p>Рассматривают этикетки, читают правила ухода. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. С помощью учителя находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь</p>	<p>Ориентируются в этикетке столового белья, называют правила ухода за столовым бельём. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. Находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь</p>		
237-238	Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания	2	<p>Знакомство с видеоматериалом о видах салфеток и их значении и использовании в быту. Выделение главного: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>	<p>Слушают о видах салфеток, их значении и использовании в быту. С помощью учителя выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о видах салфеток, их значении и использовании в быту. Выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>		
239-242	Мастер – класс «Искусство складывания бумажных салфеток»	4	<p>Знакомство с видами складывания салфеток: изящно свёрнутые салфетки помогут просто и быстро создать праздничное настроение, превратить приём пищи в церемонию; без бумажных</p>	<p>С помощью учителя называют виды складывания салфеток, с опорой на образец учителя. Рассматривают салфетки из разного материала. Выполняют тренировочное упражнение по складыванию</p>	<p>Называют виды складывания салфеток, с опорой образцы. Рассматривают салфетки из разного материала, комментируют способы складывания. Выполняют тренировочное упражнение по складыванию</p>		

			салфеток за столом не обойтись. Выполнение приёмов складывания бумажных салфеток: «Спираль» и «Веер с бантиком». Выполнение тренировочного упражнения по складыванию салфетки «треугольником» и укладывания в салфетницу	бумажных салфеток «Спираль» и «Веер с бантиком», с помощью учителя. Участвуют в обсуждении выполненной работы	салфетки «Спираль» и «Веер с бантиком». Делают разбор выполненной работы		
243-244	Повторение. Правила безопасности при выполнении кулинарных работ	2	Повторение правил безопасности: при выполнении; после выполнения кулинарных работ	Повторяют правила безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ. Рассматривают на стенде «Техника безопасности» приёмы работы с бытовыми приборами, называют правила безопасной работы	Повторяют правила безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ. Рассматривают на стенде «Техника безопасности» приёмы работы с бытовыми приборами, называют правила безопасной работы		
245-246	Тестовая работа по итогам учебного года. «Техника безопасности в кабинете технологии-«Поварское дело».	2	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
247-250	Значение питания для жизнедеятельности человека	4	Роль питания для жизнедеятельности человека	Участвуют в беседе о роли питания в жизнедеятельности человека.	Рассказывают о роли питания для жизнедеятельности человека. Делают вывод: питание даёт энергию, необходимую для		

				Читают текст «Роль питания». С помощью учителя выделяют главное: питание даёт энергию, необходимую для покрытия затрат на процессы жизнедеятельности	покрытия затрат на процессы жизнедеятельности		
251-254	Правила здорового питания	4	Повторение принципов правильного питания. Определение главного в правильном питании. Составление памятки о правилах здорового питания школьников	Повторяют принципы правильного питания. Составляют памятку о правилах здорового питания школьников с помощью учителя	Повторяют принципы правильного питания. Составляют памятку о правилах здорового питания школьников		
255-256	Тестовая работа по итогам учебного года	2	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление бутербродов канапе» Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе»		
257-272	Практическое повторение	16					
	Итого 272 часа						

Тематическое планирование в 8 классе 238 часов в год (7 часов в неделю)

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности		Дата	Домашнее задание
				Минимальный уровень	Достаточный уровень		
Кулинария в производственных условиях– 11 часов							
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Называют правила поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Рассказывают о правилах поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей		
2	Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения	1	Знакомство с учебным пособием. Рассмотрение условных обозначений и их назначение	Рассматривают учебное пособие, называют условные обозначения. Выполняют зарисовку условных обозначений, называют, с помощью учителя	Знакомятся с учебным пособием. Рассматривают условные обозначения и называют их назначение		
3	Кулинария. История возникновения кулинарии	1	Различение понятий «пища» и «еда». Знакомство с первой кулинарной книгой и школами поварского искусства. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с первыми кулинарными книгами и школами поварского искусства. Используют интерактивное приложение для выполнения задания, на доступном уровне, с помощью	Читают и находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с первыми кулинарными книгами и школами поварского искусства. Используют интерактивное приложение для выполнения задания		

4	Домашняя кулинария. Рецепты.	1	<p>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.</p> <p>Выбор рецепта из домашней кулинарной книги</p>	<p>Проговаривают значение выражения «домашняя кулинария».</p> <p>Рассказывают о рецептах семьи, с опорой на подготовленный материал.</p> <p>Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи</p>	<p>Называют значение выражения «домашняя кулинария».</p> <p>Делают сообщение о рецептах семьи.</p> <p>Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи</p>		
5	Практическая работа. «Рецепты моей семьи»	1	<p>Ознакомление с рецептом домашней кулинарии.</p> <p>Изучение технологии приготовления семейного традиционного блюда.</p> <p>Выполнение практической работы, с опорой на домашний рецепт.</p>	<p>Знакомятся с традиционным семейным рецептом.</p> <p>Подбирают продукты для выполнения практической работы.</p> <p>С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне</p>	<p>Обсуждают практическую работу по приготовлению семейного рецепта, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Делают расчёт продуктов для приготовления блюда.</p> <p>Выполняют практическую работу с соблюдением качества к готовому продукту.</p> <p>Делают разбор выполненной работы</p>		
6	Практическая работа. «Рецепты моей семьи»	1					
7	Кулинария в производственных условиях	1	<p>Значение кулинарии в производственных условиях.</p> <p>Знакомство с формами организации питания в общественном питании</p>	<p>Читают текст, выделяют значение кулинарии в производственных условиях, с помощью.</p> <p>С помощью учителя называют формы организации питания в общественном питании</p>	<p>Читают текст, выделяют значение кулинарии в производственных условиях.</p> <p>Называют формы организации питания в общественном питании</p>		
8	Практическая работа Видео – урок «Кулинария	1	<p>Просмотр видеоматериала «Кулинария в производственных условиях».</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом «Кулинария в производственных условиях».</p>	<p>Просмотр видеоматериала «Кулинария в производственных условиях».</p>		

	в производственных условиях»		<p>Знакомство с условиями производства</p> <p>Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания, с полным или неполным технологическим циклом.</p> <p>Словарь терминов «Технологический цикл, сырьё, кулинарное изделие, кулинарная продукция</p>	<p>С помощью учителя проговаривают производственные условия.</p> <p>Находят значение терминов в словаре, в сети Интернет, записывают в словарь, с помощью учителя</p>	<p>Обсуждение видов производственных помещений:</p> <ul style="list-style-type: none"> • для приема и хранения продуктов; • вспомогательные; • административно-бытовые; • техническая группа помещений <p>Работают со словарём, находят значение терминов, записывают в словарь</p>		
9	Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар, повар-кондитер	1	<p>Знакомство с профессиями людей в организации общественного питания.</p> <p>Определение слова «шеф-повар».</p> <p>Чтение должностной инструкции шеф-повара</p>	<p>Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о деятельности и шеф-повара в организации общественного питания</p> <p>Читают должностную инструкцию шеф-повара, отвечают на вопросы с помощью</p>	<p>Называют виды профессий в организации общественного питания</p> <p>Читают должностную инструкцию шеф-повара, отвечают на вопросы по содержанию</p>		
10	Практическая работа. «Экскурсия в школьную столовую	1	<p><i>Определение значения слова «повар» - это специалист, занимающийся приготовлением пищи: как определить качество продуктов, как их правильно хранить, сочетать и готовить.</i></p> <p>Расширение кругозора о деятельности повара через наблюдение.</p> <p>Формирование вывода: работа повара очень полезна обществу, семье, потому что</p>	<p>Повторяют значение термина «повар».</p> <p>Наблюдают за деятельностью повара в школьной столовой.</p> <p>Называют виды деятельности.</p> <p>С помощью учителя делают вывод: эта работа очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно!</p>	<p>Различают виды профессии «повар» - повар, повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар технолог, шеф-повар, повар универсал.</p> <p>Наблюдают за деятельностью повара.</p> <p>Делают вывод: работа повара очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно!</p>		

			повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно!				
10	Профессии в организациях общественного питания: повар - кондитер	1	Расширение кругозора о деятельности повара-кондитера. Чтение текста о деятельности повара-кондитера. Нахождение различий в профессии: повар, повар-кондитер, шеф-повар. Словарь терминов	Расширяют кругозор о деятельности повара-кондитера, с опорой на видеоматериал. Читают текст о деятельности повара-кондитера. Отвечают на вопросы с помощью учителя. С помощью находят различия в профессиях: повар, повар-кондитер, шеф-повар, пекарь. Записывают значение в словарь терминов	Расширяют кругозор о деятельности повара-кондитера, с опорой на видеоматериал. Читают текст о деятельности повара-кондитера. Отвечают на вопросы. Находят различия в профессиях: повар, повар-кондитер, шеф-повар, пекарь. Записывают значение в словарь терминов		
11	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток - 18 часов							
12	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	1	Знакомство с кухонными ручными приборами: венчик, ступка, мельница, поварской молоток. Рассматривание образцов, описание по внешнему виду и назначению. Значение кухонных ручных приборов в приготовлении пищи	Проговаривают за учителем виды кухонных ручных приборов. Работают со словарём, находят с помощью определение слов «венчик, ступка, мельница». Различают приборы по назначению, с помощью учителя	Называют виды кухонных ручных приборов. Работают со словарём, находят определение слов «венчик, ступка, мельница». Различают приборы по назначению. Приводят примеры из личного опыта		

13	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	1	Чтение текста и нахождение ответов на вопросы о назначении кухонных ручных приборов. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов. Нахождение ручного прибора по описанию учителя	Читают текст и находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов, с помощью учителя. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов. Находят кухонные ручные приборы по описанию учителя, с помощью	Читают текст, находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов. Находят кухонные ручные приборы по описанию учителя		
14	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1	Повторение правил санитарии и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу. Знакомство с алгоритмом действий о	Повторяют правила санитарии, и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу. Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком.	Рассказывают о правилах санитарии, и гигиены, при употреблении куриных яиц в пищу.		
15	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1	взбиванию яиц венчиком. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
16	Практическая работа «Измельчение специй в мельнице»	1	Повторение значения слов «ступка, пестик». Наблюдение за показом учителем действий по измельчению специй.	С помощью учителя работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь, с помощью. Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй.	Работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь. Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй.		
17	Практическая работа «Измельчение специй в мельнице»	1	Описание действий учителя: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид.	Описывают с помощью действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи,	Описывают действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид.		

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

21	Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере»	1	Повторение правил пользования миксером. Называние правил безопасности. Знакомство с алгоритмом действий о приготовлению молочного коктейля в миксере.	Повторяют правила пользования миксером, с помощью. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению молочного коктейля в миксере. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Рассказывают о правилах пользования миксером. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению молочного коктейля в миксере. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
22	Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы				
23	Электрическая мясорубка: устройство, назначение	1	Объяснение учителем об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец. Выполнение тренировочного упражнения по сборке и разборке электрической мясорубки. Повторение правил безопасности	Слушают учителя об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке электрической мясорубки, с помощью. Проговаривают правила безопасности, используют помощь учителя	Слушают учителя об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке электрической мясорубки. Называют правила безопасности		
24	Правила эксплуатации электромясорубки	1	Называние значения слова «мясорубка». Работа инструкцией к электрической мясорубке. Чтение правил эксплуатации электромясорубки	С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «мясорубка», с помощью. Работают с инструкцией к электрической мясорубке, ориентируются с помощью. Читают правила эксплуатации электромясорубки	Работают со словарём, находят значение слова «мясорубка», записывают в словарь. Работают с инструкцией к электрической мясорубке, ориентируются с помощью. Читают правила эксплуатации электромясорубки		
25	Входная диагностика. Тест	1	Выполнение теста по предмету «Поварское дело».	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы,		

	«Основы знаний по предмету «Поварское дело»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		с использованием полученных знаний и умений		
26	Техника безопасности при использовании мясорубки	1	Повторение устройства электромясорубки. Чтение правил техники безопасности при использовании мясорубки. Приведение примеров из домашнего опыта	Повторяют виды моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью	Рассказывают о видах моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами		
27	Поварской (отбивной) молоток	1	Чтение текста и выделение назначения поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса. Знакомство с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал. Работа со словарём терминов: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка	Читают текст и выделяют с помощью назначение поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса. Знакомятся с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал. В совместной деятельности работают со словарём: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка, используют помощь учителя	Выделяют в тексте назначение поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса. Знакомятся с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал. Работают со словарём: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка		
28	Правила отбивания мяса	1	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о правилах отбивания мяса. Знакомство с прибором «тендерайзер», использование в	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, получают элементарные сведения о правилах отбивания мяса.	Выделяют из просмотренного видеоматериала сведения о правилах отбивания мяса. Знакомятся с прибором «тендерайзер», узнают об использовании в быту.		

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

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

			Определение значения слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник»	ёмкость, сотейник», с помощью учителя			
36	Правила ухода за сотейниками	1	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о том, что нельзя ставить сковородки, <i>сотейники</i> с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части	Знакомятся с информацией о том, что нельзя ставить сковородки, <i>сотейники</i> с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части. Отвечают на вопросы, с помощью учителя	Рассказывают о правилах пользования сотейниками: нельзя ставить сковородки, <i>сотейники</i> с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части. Отвечают на вопросы		
37	Кухонная посуда. Противень. Виды. Назначение	1	Знакомство с кухонной посудой: противень. Нахождение значения слова «противень» в словаре: тонкий металлический (или стеклянный) лист с загнутыми краями и невысоким бортиком для приготовления пищи (жарения и выпекания). Чтение текста и нахождение информации о назначении противня	Изучают особенности противня, с помощью. Находят в словаре значение слова «противень», записывают в рабочую тетрадь. Читают текст и находят информацию о назначении противня, с помощью учителя	Изучают особенности противня. Находят в словаре значение слова «противень», записывают в рабочую тетрадь. Читают текст и находят информацию о назначении противня		
38	Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»	1	Повторение назначения противня: противни используют для работы с изделиями из теста; выпекают, готовят печенье, растаивают тесто и хранят изделия до момента их охлаждения.	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие выпечка-противень. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению выпечки на противне. С помощью учителя выполняют практическую работу.	Рассказывают о назначении противня. Выполняют расчёт продуктов для приготовления выпечки. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности.		
39	Практическая работа.	1	Выполнение практической работы по приготовлению				

	«Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»		бантиков из готового слоёного теста, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	Участвуют в обсуждении выполненной работы	Самостоятельно выполняют практическую работу. Разбирают качество выполненной работы		
40	Правила ухода за противнями	1	Чтение правил по уходу за противнями. Выделение главного: <i>противни</i> с антипригарным покрытием нуждаются в бережном <i>уходе</i> с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих <i>средств</i> . Словарь терминов: керамика, силикон, противень	Читают правила по уходу за противнями. С помощью учителя выделяют главное: <i>противни</i> с антипригарным покрытием нуждаются в бережном <i>уходе</i> с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих <i>средств</i> . Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень	Рассказывают правила по уходу за противнями. Выделяют главное: <i>противни</i> с антипригарным покрытием нуждаются в бережном <i>уходе</i> с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих <i>средств</i> . Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень		
41	Практическая работа «Уход за противнями»	1	Повторение правил ухода за противнями. Называние правил безопасности.	Повторяют правила ухода за противнями. Проговаривают правила безопасности.	Называют правила ухода за противнями. Рассказывают о правилах безопасности.		
42	Практическая работа «Уход за противнями»	1	Знакомство с алгоритмом действий по уходу за противнями. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. 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		
Мытьё посуды – 23 часа							
44	Организация рабочего места при мытье посуды	1	Знакомство с инструкцией по охране труда Название опасных и вредных факторов, связанных с выполнением работ по мытью посуды. Выделение в тексте предметов спецодежды: косынка, фартук, перчатки	Знакомятся с инструкцией по охране труда при мытье посуды. Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды, с помощью. Выделяют в тексте предметы спецодежды: косынка, фартук, перчатки	Работают с инструкцией по охране труда при мытье посуды. Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды. Рассказывают о назначении спецодежды: косынка, фартук, перчатки		
45	Практическая работа «Организация рабочего места при мытье посуды»	1	Повторение инструкции при мытье посуды. Знакомство с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют инструкцию по мытью посуды. С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют инструкцию по мытью посуды. Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
46	Техника безопасности при мытье посуды	1	Просмотр видеоматериала о соблюдении техники безопасности при мытье посуды. Выделение главного: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону. Сковороды и кастрюли	Слушают о соблюдении техники безопасности при мытье посуды, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону. Сковороды и кастрюли	Слушают о соблюдении техники безопасности при мытье посуды, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону.		

			моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир	моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир. Записывают вывод в рабочую тетрадь	Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир. Записывают вывод в рабочую тетрадь		
47	Правила ручного мытья посуды	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформление правила в рабочую тетрадь	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформляют правила в рабочую тетрадь	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал. Рассказывают о значении правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформляют правила в рабочую тетрадь		
48	Правила ручного мытья посуды	1	Рассматривание схемы расположения рабочего места для мытья посуды. Зарисовка схемы в рабочую тетрадь. Проговаривание правил ручного мытья посуды	Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды. Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с помощью. Проговаривают правила ручного мытья посуды, с опорой на схему, с помощью учителя	Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды. Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Называют правила ручного мытья посуды, с опорой на схему		
49	Химические средства ухода за посудой	1	Чтение текста, выделение химических средств ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты.	Читают текст, выделяют (с помощью) средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты.	Читают текст, выделяют средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты.		

			<p>Знакомство с традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды. Словарь терминов: концентрат</p>	<p>Знакомятся с традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды, с опорой на видеоматериал. Находят в словаре значение слова «концентрат», записывают в словарь</p>	<p>Знакомятся с традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды, с опорой на видеоматериал. Находят в словаре значение слова «концентрат», записывают в словарь</p>		
50	Значение глицерина в средстве для мытья посуды	1	<p>Значение глицерина в средстве для мытья посуды: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицерина немного — за счет этого оно со временем трескается. Также глицерин помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным. Оформление выводов в рабочую тетрадь</p>	<p>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</p>	<p>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</p>		
51	Бытовая химия. Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	<p>Определение понятия «бытовая химия». Знакомство с предметами бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью.</p>	<p>С помощью учителя находят в тексте определение понятия «бытовая химия», с опорой на наглядность. Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем,</p>	<p>Изучают понятие «бытовая химия», с опорой на наглядность. Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью, с опорой на видеоматериал</p>		

			Повторение правил безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	одеждой, обувь, с опорой на видеоматериал		
52	Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды»	1	Проведение исследования состава моющих средств, изучение их влияния на здоровье человека и окружающую среду (на примере известных моющих средств).	С помощью учителя находят информацию в сети Интернет об использовании моющего средства для посуды. Рассматривают образцы моющего средства, читают информацию на этикетке. Проговаривают вывод: изучаем и строго соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности	Находят информацию в сети Интернет об использовании бытовой химии в быту. Составляют сообщение об использовании бытовой химии в быту.	
53	Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды»	1	Выявление положительных и отрицательных качеств моющего средства для посуды. Составление и заполнение таблицы: название, специфичность запаха, запах после мытья. Формулирование вывода: изучаем этикетку на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности		Приводят примеры из домашнего опыта. Составляют и заполняют таблицу: название, специфичность запаха, запах после мытья. Делают вывод: изучаем и строго соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности	
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. Повторение правил безопасности. Приведение примеров из домашнего опыта.	Называют народные средства для мытья посуды, с опорой на наглядность. Проговаривают правила безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды.	Рассказываю о народных средствах для мытья посуды, с опорой на наглядность. Называют правила безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды.		
57	Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ выполненной работы	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. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы		

58	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Повторение правил безопасности. Называние требований к чистой посуде. Повторение правил ручного мытья посуды.	Проговаривают требования к чистой посуде. Повторяют правила ручного мытья посуды. Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды.	Рассказывают о требованиях к чистой посуде, о правилах ручного мытья посуды. Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды.		
59	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Ознакомление с алгоритмом действий при мытье посуды. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Участвуют в обсуждении и разборе качества выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе качества 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. Оформление памятки «Правила мытья посуды»	С помощью учителя составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. Оформление памятки «Правила мытья посуды», с помощью	Составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. Оформляют памятку «Правила мытья посуды»		
62	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	Повторение правил пользования посудомоечной машиной для мытья посуды. Рассматривание способов укладки грязной посуды в посудомоечную машину.	Проговаривают правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды. Рассматривают способы укладки грязной посуды в посудомоечную машину.	Повторяют правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды. Рассматривают способы укладки грязной посуды в посудомоечную машину.		
63	Практическая работа «Мытьё посуды в	1					

	посудомоечной машине»		<p>Ознакомление с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной.</p> <p>Соблюдение правил: укладывание посуды, выбор средства и программы.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Рассмотрение и обсуждение выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной.</p> <p>С помощью называют правила: укладывание посуды, выбор средства и программы.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (с помощью)</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной.</p> <p>Называют правила: укладывание посуды, выбор средства и программы.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту</p>		
64	Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы.</p> <p>Знакомство со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине.</p> <p>Определение удобного способа сушки посуды</p> <p>Выполнение требований к качеству выполненной работы.</p> <p>Применение на практике полученных знаний</p>	<p>Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы.</p> <p>Знакомятся со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине.</p> <p>С помощью определяют удобный способ сушки посуды</p> <p>Выполняют требования к качеству выполненной работы, с помощью.</p> <p>Применяют на практике полученные знания на доступном уровне</p>	<p>Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы.</p> <p>Знакомятся со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине.</p> <p>Определяют удобный способ сушки посуды</p> <p>Выполняют требования к качеству выполненной работы.</p> <p>Применяют на практике полученные знания</p>		
65	Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	<p>Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>	<p>Выполняют тестовое задание с помощью</p>	<p>Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы,</p>		
66	Контрольная работа. Тест «Мытьё посуды»	1					

					с использованием своих знаний и умений		
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал – 22 часа							
67	Рыба. Виды рыбы	1	Объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Знакомство с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в рыбе	Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Отвечают на вопросы с помощью. Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе, с помощью учителя	Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Отвечают на вопросы с помощью. Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе		
68	Использование рыбы в кулинарии	1	Просмотр видеоматериала об использовании рыбы в кулинарии. Обсуждение видеоматериала: из <i>рыбы</i> делают котлеты, варят супы, делают начинку для пирогов, консервируют; копченые продукты могут подаваться как самостоятельное блюдо. Формирование вывода: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформление вывода в рабочую тетрадь	Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя формулируют вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформляют вывод в рабочую тетрадь	Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформляют вывод в рабочую тетрадь		
69	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1	Повторение пищевой ценности рыбы, её видов и способов приготовления.	С помощью учителя повторяют пищевую ценность рыбы и значение для организма человека.	Рассказывают о пищевой ценности рыбы, её видах и способах приготовления. Приводят примеры из домашнего опыта.		

70	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований для участия в мастер-классе. Выполнение практической работы, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда	Соблюдают санитарно-гигиенические требования при выполнении практической работы. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют практическую работу, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда		
71	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1	Описание быстропортящегося продукта – свежая рыба. Называние признаков свежести рыбы, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из личного опыта	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы. С помощью учителя обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы. Составляют сообщение. Обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь		
72	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1	Определение понятия «свежая рыба». Чтение текста об определении свежести рыбы. Работа с терминами: – фарш, свежесть рыбы, заморозка, солят, маринуют, варят, жарят. Использование интерактивного приложения для выполнения задания «Срок годности рыбы»	Определяют понятие «свежая рыба», с помощью. Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы. Работают с терминами: – фарш; – свежесть рыбы; – заморозка; – солят, маринуют, варят; – жарят. Выполняют на доступном уровне, с помощью учителя. Выполняют задание - «Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения, с помощью учителя	Определяют понятие «свежая рыба», с помощью. Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы. Работают с терминами: – фарш; – свежесть рыбы; – заморозка; – солят, маринуют, варят; – жарят. Выполняют задание-«Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения		

73	Пряности, специи, приправы	1	Просмотр видеоматериала «Пряности, специи, приправы», выделение понятий, приведение примеров. Определение понятий «Пряности, специи, приправы», оформление в рабочую тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры. С помощью учителя проговаривают понятия «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры. Рассказывают об определении понятий «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь		
74	Пряности, специи, приправы	1	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Различение понятий, называние примеров, с опорой на таблицу. Оформление таблицы в рабочую тетрадь	Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы». С помощью учителя различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы». Различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с опорой на образец		
75	Использование специй в кулинарии	1	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле. Рассматривание образцов, описание по внешнему виду	Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле. Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху	Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле. Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху		
76	Использование специй в кулинарии	1	Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала, расширяют свои представления об использовании специй в кулинарии. Формулирование вывода: <i>специи используются</i> при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшает вкусовые качества. Оформление вывода в рабочую тетрадь	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя делают вывод: <i>специи используются</i> при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества. Оформляют вывод в рабочую тетрадь	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: <i>специи используются</i> при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества. Оформляют вывод в рабочую тетрадь		

77	Правила хранения соли	1	<p>Знакомство с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.</p> <p>Называние видов соли: поваренная, морская, чёрная гавайская.</p> <p>Чтение текста, с описанием применения при приготовлении пищи.</p> <p>Знакомство с правилами хранения соли</p>	<p>Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.</p> <p>С помощью учителя называют виды соли: поваренная, морская, чёрная гавайская.</p> <p>Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи.</p> <p>Знакомятся с правилами хранения соли</p>	<p>Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.</p> <p>Рассказывают о видах соли:</p> <ul style="list-style-type: none"> • поваренная; • морская; • чёрная гавайская; <p>Выполняют с опорой на наглядность.</p> <p>Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи.</p> <p>Знакомятся с правилами хранения соли</p>		
78	Сахар. Виды сахара	1	<p>Знакомство с определением понятия «сахар»- это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса.</p> <p>Чтение текста и выделение видов сахара</p>	<p>Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса.</p> <p>Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст</p>	<p>Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса.</p> <p>Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст</p>		
79	Хранение сахара, сахарного песка	1	<p>Рассматривание способов хранения в домашних условиях, в производственных помещениях.</p> <p>Приведение примеров из личного опыта</p>	<p>Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях.</p> <p>Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя</p>	<p>Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях.</p> <p>Приводят примеры из личного опыта</p>		
80	Практическая работа «Распознавание»	1	<p>Работа по таблице «Пряности, специи, приправы».</p>	<p>Работа по таблице «Пряности, специи, приправы».</p>	<p>Работа по таблице «Пряности, специи, приправы».</p>		

	видов пряностей, приправ. Контроль качества»		Повторение свойств и их использование при приготовлении пищи. Ознакомление с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. Определение свойств качества специй, приправ. Заполнение таблицы	Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. С помощью учителя определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу, с помощью учителя	Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. Определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу		
81	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1					
82	Крахмал. Виды крахмала	1	Объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Знакомство с видами крахмала, с опорой на образец. Чтение текста об описании видов крахмала	Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Отвечают на вопросы. Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец. Читают текст об описании видов крахмала	Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Отвечают на вопросы. Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец. Читают текст об описании видов крахмала		
83	Условия хранения крахмала	1	Знакомство с условиями хранения крахмала в домашних условиях. Приведение примеров из личного опыта. Работа с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения	Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях. Приводят примеры из личного опыта. С помощью учителя работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения	Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях. Приводят примеры из личного опыта. Работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения		
84	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в	1	Повторение видов крахмала. Чтение текста о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.		

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

	материалы в поварском деле»»				с использованием своих знаний и умений		
Овощи. Лук. Капуста - 24 часа							
89	Овощи. Использование лука в кулинарии	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание лука, общего вида растения. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу, с помощью. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения, с помощью учителя	Рассказывают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения		
90	Обработка репчатого лука	1	Знакомство с обработкой репчатого лука для употребления в пищу. Чтение текста и выделение последовательности обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять. Оформление последовательности обработки в рабочую тетрадь	Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу. Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять. Оформляют последовательность обработки репчатого лука в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу. Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять. Оформляют последовательность обработки репчатого лука в рабочую тетрадь		
91	Виды нарезки репчатого лука	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, знакомство с разными способами нарезки репчатого лука: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами.	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком.	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком.		

			Соотнесение названия нарезки с рисунком. Чтение текста с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии	Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы с помощью учителя	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. С помощью учителя повторяют форму нарезки лука репчатого	Называют формы нарезки лука репчатого: соломка, кубики, кольца, полукольца. Обсуждают алгоритм действий по предстоящей работе. Выполняют практическую работу, с опорой на образцы нарезки, с соблюдением правил безопасности с режущими инструментами		
93	Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука»	1	Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действий, 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 по использованию специальных инструментов. Комментирование действий учителя. Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов	Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов. Участвуют в комментировании действий учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов	Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов. Участвуют в комментировании действий учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов		
95	Практическая работа «Нарезка зелёного лука»	1	Повторение видов нарезки зелёного лука: кольца, соломка, дольки, кубики (лук, нарезанный таким способом, жарят во фритюре или используют для приготовления шашлыков).	Повторяют виды нарезки зелёного лука. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами, с помощью.	Рассказывают о видах нарезки репчатого лука. Приводят примеры из домашнего опыта.		
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. Использование капусты в кулинарии	1	<p>Расширение представления об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Правильное обозначение видов капусты: белокочанная, краснокочанная, цветная, пекинская, брюссельская, кольраби.</p> <p>Название самой популярной капусты – белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде</p>	<p>Слушают рассказ учителя об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Читают текст и выделяют виды капусты, с помощью.</p> <p>С помощью учителя выделяют самую популярную капусту – белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде</p>	<p>Рассказывают об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Читают текст и выделяют виды капусты.</p> <p>Называют самую популярную капусту – белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде</p>		
98	Овощи. Использование капусты в кулинарии	1	<p>Рассматривание видов капусты, описание, с опорой на наглядность.</p> <p>Чтение текста, выделение свойств капусты разного вида</p>	<p>Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность, с помощью учителя.</p> <p>Читают текст, выделяют свойства капусты разного вида, с помощью учителя</p>	<p>Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность.</p> <p>Читают текст, выделяют свойства капусты разного вида</p>		

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

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

			Обсуждение и разбор выполненной работы	технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Рассматривают и обсуждают и анализируют выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу		
106	Кухонный комбайн: устройство, назначение	1	Рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. Оформление рисунка в рабочую тетрадь, подписание основных компонентов кухонного комбайна. Выполнение тренировочного упражнения по сборке и разборке кухонного комбайна	Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. С помощью учителя оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна, с помощью	Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. Оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна		
107	Правила безопасности при работе с кухонным комбайном	1	Работа с инструкцией по применению кухонного комбайна. Нахождение в инструкции правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Формирование вывода: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда, для исключения травматизма	Работают с инструкцией по применению кухонного комбайна. С помощью учителя находят в инструкции правила безопасности при работе с кухонным комбайном. С помощью делают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда, для исключения травматизма	Работают с инструкцией по применению кухонного комбайна. Находят в инструкции правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Делают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда для исключения травматизма		

108	Практическая работа «Шинкование капусты на кухонном комбайне»	1	Подготовка кухонного комбайна к работе. Ознакомление с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в подготовке кухонного комбайна к работе. Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в подготовке кухонного комбайна к работе. Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
109	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления салата из капусты. Составление алгоритма действий по приготовлению салата.	С помощью учителя находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата.	Находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата.		
110	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и <i>разбор</i> выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
111	Текущая аттестация (теоретическая и	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста;	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по очистке овощей. Соблюдают	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на технологическую карту.		

	практические части)		- выполнение практической работы «Очистка картофеля»	алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами		
112	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение практической работы по очистке и доочистке картофеля с соблюдением правил безопасности и требований качества	Выполняют простые действия по очистке и доочистке картофеля с помощью овощечистки, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа		
Блюда из отварного картофеля – 36 часов							
117	Технология приготовления отварного картофеля	1	<p>Знакомство с технологией приготовления отварного картофеля: очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой. Выделение главного: солить необходимо через 5-10 минут после закипания. Формулирование вывода: время варки картофеля зависит от его размера: чем крупнее клубни, тем дольше они варятся; чем больше количество клубней готовится, тем медленнее закипает вода, следовательно, увеличивается время полного приготовления</p>	<p>Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля: очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой. С помощью учителя проговаривают главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания</p>	<p>Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля: очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой. Выделяют главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания</p>		

118	Практическая работа «Приготовление отварного картофеля»	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления отварного картофеля. Составление алгоритма действий	С помощью учителя находят в кулинарных книгах рецепт приготовления отварного картофеля. Составляют алгоритм действий	Находят в сети Интернет рецепт приготовления отварного картофеля. Составляют алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля.		
119	Практическая работа «Приготовление отварного картофеля»	1	по приготовлению отварного картофеля. Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Составляют алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля, с помощью. Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
120	Технология приготовления картофельного пюре	1	Определение понятия «картофельное пюре». Чтение текста о технологии приготовления картофельного пюре. Описание технологии приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал	С помощью учителя определяют «картофельное пюре». Читают текст о технологии приготовления картофельного пюре. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал, с помощью учителя	Определяют понятие «картофельное пюре». Читают текст о технологии приготовления картофельного пюре. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал		
121	Технология приготовления растворимого картофельного пюре	1	Рассказ учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком.	Слушают учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком. Находят в тексте описание технологии приготовления	Слушают учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком. Находят в тексте описание технологии приготовления		

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

				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. Приведение примеров из личного опыта	Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов	Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов	
126	Использование отварного картофеля для приготовления салатов	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет информации об использовании отварного картофеля для приготовления салатов. Составление сообщений по группам	Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных книгах, в сети Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов. Составляют сообщения по группам, с помощью учителя	Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных книгах, в сети Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов. Составляют сообщения по группам	
127	Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования	1	Определение значения слова «салат». Знакомство с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. Рассматривание образцов нарезки с опорой на видеоматериал	Работают со словарём, находят значение слова «салат», с помощью. Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал	Работают со словарём, находят значение слова «салат». Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал	
128	Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования	1	Чтение текста и выделение описания простых форм нарезки. Знакомство со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд.	Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки, с помощью. Знакомятся со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд.	Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки. Знакомятся со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд.	

			Соотнесение названия нарезки с рисунком. Формулирование вывода: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара	Соотносят названия нарезки с рисунком, с помощью. Проговаривают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара	Соотносят названия нарезки с рисунком. Делают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара		
129	Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»	1	Работа с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля.	С помощью учителя работают с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.	Работают с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.		
130	Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»	1	Комментирование действий учителя и называние форм картофеля, с опорой на таблицу. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу, с помощью. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Участвуют в рассмотрении и обсуждении выполненной работы	Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
131	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование	1	Знакомство с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал. Соотнесение вида нарезки с названием	Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал. Проговаривают названия. Соотносят вид нарезки с названием, с помощью учителя	Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал. Проговаривают названия. Соотносят вид нарезки с названием		

132	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование	1	Работа с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование». Знакомство с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля. Работа с термином «фритюр»	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование», с помощью. Знакомятся с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля. Объясняют значение слова «фритюр», с помощью	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование». Знакомятся с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля. Объясняют значение слова «фритюр»		
133	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1	Работа с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля.	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.		
134	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1	Комментирование действий учителя и называние форм картофеля, с опорой на таблицу. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу, с помощью. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
135	Рецепты салатов с картофелем	1	Работа с кулинарными книгами «Овощи». Нахождение рецептов салатов с картофелем. Оформление рецепта в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салата с картофелем. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салата с картофелем. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь		

136	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления салата «Муравейник», с картофелем фри. Выполнение практической работы, с соблюдением	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	требований качества к готовому блюду. Обсуждение и разбор выполненной работы				
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 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 С помощью учителя проговаривают вывод: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием	Знакомятся со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Называют виды зелени для украшения: укроп, зелёный лук, петрушка, сельдерей Делают вывод: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием		

140	Виды рецептов	1	Работа в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составление сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформление рецепта салата в рабочую тетрадь. Работа с терминами: «гарнир», «салат», «украшение зеленью»	Работают в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составляют сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформляют рецепт салата в рабочую тетрадь. С помощью учителя узнают о значении терминов: гарнир, салат, украшение зеленью	Работают в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составляют сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформляют рецепт салата в рабочую тетрадь. Узнают о значении терминов: гарнир, салат, украшение зеленью		
141	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат» Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.	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 салат»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
143	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье»	1	Ознакомление с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье». Выбор форм нарезки овощей.	Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье». Выбирают форму нарезки овощей.	Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье». Выбирают форму нарезки овощей.		

144	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. 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. Выполнение практического задания по расчёту сырья и продуктов на 3, 5 человек. Работа с терминами: «рецепт, порция, масса брутто, масса нетто, отходы, кулинарный калькулятор»	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек		
146	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ»	1	Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Формулирование вывода: калькулятор ингредиентов - это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов - это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Делают вывод: калькулятор ингредиентов - это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу		

				ингредиентов по весу, с помощью учителя		
147	Контрольная работа. Тест «Овощи»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Применяют на практике полученные знания по нарезке картофеля кубиками	
148	Контрольная работа. Практическая работа «Нарезка картофеля кубиками»	1				
Обработка сырой рыбы – 36 часов						
149	Рыба и рыбопродукты	1	Определение значения понятия «Рыба и рыбопродукты». Просмотр мультимедийной презентации «Рыба и рыбопродукты». Обсуждение и выделение главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам	С помощью учителя определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты». Смотрят мультимедийную презентацию «Рыба и рыбопродукты». Участвуют в обсуждении и выделении главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам	Определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты». Смотрят мультимедийную презентацию «Рыба и рыбопродукты». Участвуют в обсуждении и выделении главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам	
150	История происхождения рыб	1	Знакомство с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из домашнего опыта	Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из домашнего опыта	Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из домашнего опыта	

151	Значение рыбы в питании человека	1	<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 рыбных продуктов.</p> <p>Работа с текстом «Полезные свойства рыбы».</p> <p>Выполнение задания по карточке с пропусками слов, о пищевой ценности рыб</p>	<p>Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы», подписывают с помощью.</p> <p>Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда».</p> <p>Участвуют в обсуждении и анализе.</p> <p>Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов, с помощью.</p> <p>Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст</p>	<p>Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы».</p> <p>Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда».</p> <p>Участвуют в обсуждении и анализе.</p> <p>Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>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».</p> <p>Выделение главного из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная.</p> <p>Заполнение схемы «Классификация рыбных продуктов»</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов».</p> <p>С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная.</p> <p>Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов», с помощью</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов».</p> <p>Выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная.</p> <p>Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов»</p>		
153	Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по	1	<p>Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбы».</p> <p>Выделение главного из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки.</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбы».</p> <p>С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки.</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбы».</p> <p>Выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки.</p>		

	состоянию, по строению		Заполнение схемы «Признаки классификации рыбы в кулинарии»	Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии», с помощью	Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии»		
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	Знакомство с продуктами детского питания на рыбной	Знакомятся с продуктами детского питания на рыбной	Знакомятся с продуктами детского питания на рыбной		

			основе, с опорой на видеоматериал. Формулирование вывода: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма	основе, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя проговаривают вывод: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма	основе, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма		
157	Хранение рыбы и рыбопродуктов в домашних условиях	1	Беседа о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека. Поиск в тексте нужной информации о хранении рыбопродуктов в домашних условиях. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Употребление в речи понятий по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженая, солёная, копчёная, вяленая, сушеная	Принимают участие в беседе о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека. Находят в тексте информацию о хранении рыбопродуктов в домашних условиях, с помощью. Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения. С помощью учителя употребляют в речи понятия по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженая, солёная, копчёная, вяленая, сушеная	Принимают участие в беседе о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека. Находят в тексте информацию о хранении рыбопродуктов в домашних условиях. Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Используют в речи понятия по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженая, солёная, копчёная, вяленая, сушеная		
158	Свежая рыба. Признаки свежей рыбы	1	Определение понятия «свежая рыба». Выделение в тексте признаков свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления	С помощью учителя определяют понятие «свежая рыба». Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления	Определяют понятие «свежая рыба». Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления		

159	Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбочистка	1	Определение понятия «чистка рыбы». Беседа с элементами демонстрации видеоматериала «Инструменты для очистки рыбы». Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ»	С помощью учителя определяют понятие «чистка рыбы». Участвуют в беседе, с элементами демонстрации видеоматериала, «Инструменты для очистки рыбы». Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ», с помощью учителя	Определяют понятие «чистка рыбы». Участвуют в беседе, с элементами демонстрации видеоматериала, «Инструменты для очистки рыбы». Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ»		
160	Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы	1	Знакомство с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы. Формулирование вывода: соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место	Знакомятся с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы. С помощью учителя проговаривают вывод: соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место	Знакомятся с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы. Делают вывод: соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место		
161	Правила чистки рыбы	1	Знакомство с правилами чистки рыбы: Подготовьте рабочее место. Удалите плавники. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. Держите рыбу за хвост одной рукой.	Знакомятся с правилами чистки рыбы: Подготовьте рабочее место. Удалите плавники. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. Держите рыбу за хвост одной рукой.	Знакомятся с правилами чистки рыбы: Подготовьте рабочее место. Удалите плавники. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. Держите рыбу за хвост одной рукой.		

			Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. Оформление правил в рабочую тетрадь	Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. Оформление правил в рабочую тетрадь	Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. Оформление правил в рабочую тетрадь		
162	Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбчисткой»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбчисткой. Повторение правил безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбчисткой. Повторяют правила безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбчисткой. Повторяют правила безопасности.		
163	Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбчисткой»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
164	Первичная обработка рыбы и способы разделки рыбы	1	Просмотр видеоматериала «Способы разделки рыбы». Обсуждение и разбор увиденного видеоматериала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или	Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы». Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или	Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы». Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или		

			придание рыбе размеров и формы. Заполнение схемы «Первичная обработка рыбы»	придание рыбе размеров и формы. Заполняют схему «Первичная обработка рыбы», с помощью учителя	придание рыбе размеров и формы. Заполняют схему «Первичная обработка рыбы»		
165	Способы разделки рыбы: потрошение, порционирование, пластование	1	Чтение текста о способах разделки рыбы. Выделение описания способов разделки рыбы Изучение процесса разделки рыбы по таблице	Читают текст о способах разделки рыбы. С помощью учителя выделяют описание способов разделки рыбы Изучают процесс разделки рыбы по таблице, с помощью учителя	Читают текст о способах разделки рыбы. Выделяют описание способов разделки рыбы Изучают процесс разделки рыбы по таблице		
166	Потрошение рыбы	1	Определение понятия «потрошение рыбы» с опорой на видеоматериал. Обобщение информации: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы. Запись последовательности потрошения рыбы в рабочую тетрадь	С помощью учителя определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал. Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы, с помощью. Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь	Определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал. Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы. Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь		
167	Процесс разделки рыбы	1	Рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал. Выделение главного: этапы: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей,	Слушают рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя проговаривают этапы разделки: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей,	Слушают рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал. Делают вывод об этапах разделки рыбы: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление		

			вырезание позвоночной и рёберных костей. Запись вывода в тетрадь	вырезание позвоночной и рёберных костей. Записывают вывод в тетрадь	внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей. Записывают вывод в тетрадь		
168	Удаление чешуи. Полезные советы	1	Рассмотрение проблемной ситуации. Знакомство с полезными советами по удалению чешуи	Рассматривают и разбирают проблемную ситуацию. Знакомятся с полезными советами по удалению чешуи	Рассматривают и разбирают проблемную ситуацию. Знакомятся с полезными советами по удалению чешуи		
169	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении рыбных блюд	1	Анализ проблемной ситуации. Работа с таблицей «Гигиена и санитария». Поиск в тексте основных требований при приготовлении рыбных блюд. Выполнение интерактивного задания «Приготовление рыбных блюд»	Участвуют в анализе проблемной ситуации. Работают с таблицей «Гигиена и санитария», с помощью. Находят в тексте основные требования при приготовлении рыбных блюд, с помощью. Выполняют интерактивное задание «Приготовление рыбных блюд», с помощью учителя	Участвуют в анализе проблемной ситуации. Работают с таблицей «Гигиена и санитария». Находят в тексте основные требования при приготовлении рыбных блюд. Выполняют интерактивное задание «Приготовление рыбных блюд»		
170	Практическая работа «Разделка сельди»	1	Ознакомление с технологической картой разделки сельди. Выделение основных	Знакомятся с технологической картой разделки сельди. С помощью учителя	Знакомятся с технологической картой разделки сельди. С помощью учителя		
171	Практическая работа «Разделка сельди»	1	компонентов разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		

172	Тепловая обработка рыбы	1	<p>Просмотр видеофрагментов «Тепловая обработка рыбы».</p> <p>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.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы».</p> <p>С помощью учителя проговаривают вывод из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы».</p> <p>Делают вывод из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p>		
173	Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание	1	<p>Называние способов тепловой обработки рыбы.</p> <p>Соотнесение названия тепловой обработки с картинкой.</p> <p>Выполнение задания по карточке на определение понятий: «варка, запекание, тушение, копчение, жарка»</p>	<p>Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность.</p> <p>Соотносят названия тепловой обработки с картинкой, с помощью.</p> <p>Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка, с помощью</p>	<p>Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность.</p> <p>Соотносят названия тепловой обработки с картинкой.</p> <p>Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка</p>		
174	Практическая работа «Варка рыбы»	1	<p>Ознакомление с технологической картой варки рыбы.</p> <p>Применение полученных знаний,</p>	<p>Работают с технологической картой варки рыбы.</p> <p>С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил</p>	<p>Работают с технологической картой варки рыбы.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил</p>		
175	Практическая работа «Варка рыбы»	1	<p>безопасности и требований качества.</p>	<p>работы, с соблюдением правил</p>	<p>безопасности и требований качества.</p>		

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

				Называют посуду для подачи рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда	фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда		
180	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления рыбных котлет. Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действия.	Проговаривают основные этапы приготовления рыбных котлет. С помощью учителя выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.	Обсуждают этапы предстоящей работы по приготовлению рыбных котлет. Выполняют практическую работу, с опорой на образец и технологическую карту.		
181	Практическая работа. 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		
182-184	Обобщающий урок «Поешь рыбки - будут ноги прытки» - проектная деятельность (защита проектов)	3	Просмотр мультимедийных презентаций «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Обсуждение и анализ просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации	Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации, с помощью	Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации		
Блины. Виды блинов - 18 часов							

185	Блины. История блинов	1	Определение слова «блины». Рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из жизненного опыта	С помощью учителя определяют значение слова «блины». Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта	Определяют значение слова «блины». Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта		
186	Блины. Классификация блинов	1	Повторение значения слова «блины». Знакомство с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Запись в рабочую тетрадь	Проговаривают значение слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь	Рассказывают о значении слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь		
187	Блины. Классификация блинов	1	Знакомство с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Чтение текста и нахождение описания видов блинов	Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Читают текст и находят описания видов блинов с помощью учителя	Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Читают текст и находят описания видов блинов		
188	Технология приготовления теста для блинов на кефире	1	Рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Чтение текста по технологии приготовления теста для блинов.	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал.	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал.		

			Выполнение задания по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов	Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов с помощью учителя	Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов		
189	Технология приготовления заварного теста для блинов	1	Беседа о технологии приготовления теста для блинов. Составление схемы «Последовательность приготовления теста» Приведение примеров из жизненного опыта	Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов. Составляют схему «Последовательность приготовления теста», с помощью. Приводят примеры из жизненного опыта	Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов. Составляют схему «Последовательность приготовления теста». Приводят примеры из жизненного опыта		
190	Правила выбора 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». Называние основных	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». С помощью учителя	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». Называют основные		
193	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1	компонентов: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. Выполнение практической работы	проговаривают основные компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и качества готового блюда		
194	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов. Повторение правил безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов. Проговаривают правила безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов. Проговаривают правила безопасности.		
195	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. 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. Повторение правил безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности.		

197	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
198	Виды блинов. Блины из кабачков	1	Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков, с помощью. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		
199	Блины в разных странах мира: особенности и различия	1	Просмотр мультимедийной презентации о блинах в разных странах мира: особенности и различия. Нахождение отличий от традиционных русских блинов. Выбор рецепта и запись в тетрадь	Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия. С помощью учителя находят отличия от традиционных русских блинов. Выбирают рецепт и записывают в тетрадь	Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия. Находят отличия от традиционных русских блинов. Выбирают рецепт и записывают в тетрадь		
200	Блюда из блинов	1	Знакомство с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом – Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом – с творогом и черникой	Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом – Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом – с творогом и черникой	Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом – Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом – с творогом и черникой		

			<ul style="list-style-type: none"> – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей – Запись названия блюд в рабочую тетрадь 	<ul style="list-style-type: none"> – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей – Записывают названия блюд в рабочую тетрадь 	<ul style="list-style-type: none"> – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей – Записывают названия блюд в рабочую тетрадь 		
201	Рецепты блинов	1	Поиск рецептов блинов в сети Интернет. Описание домашних рецептов. Оформление рецептов в рабочую тетрадь	Находят рецепты блинов в сети Интернет. Описывают домашние рецепты. Оформляют рецепты в рабочую тетрадь	Находят рецепты блинов в сети Интернет. Описывают домашние рецепты. Оформляют рецепты в рабочую тетрадь		
202	Контрольная работа. Тест «Блины»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Напитки. Кисель – 15 часов							
203	Кисель. История появления киселя в России	1	Определение значения слова «кисель». Просмотр мультимедийной презентации об истории появления киселя на Руси. Формулирование вывода: название <i>кисель</i> пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного <i>киселя</i>	С помощью учителя находят в словаре значение слова «кисель». Смотрят мультимедийную презентацию об истории появления киселя на Руси. С помощью учителя делают вывод: название <i>кисель</i> пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного <i>киселя</i>	Определяют в словаре значение слова «кисель». Смотрят мультимедийную презентацию об истории появления киселя на Руси. Делают вывод: название <i>кисель</i> пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного <i>киселя</i>		

204	Кисель - полезный напиток для вашего здоровья	1	<p>Рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Расширение представления о полезных свойствах киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни.</p> <p>Знакомство с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка</p>	<p>Слушают рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Проговаривают полезные свойства киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни.</p> <p>Знакомятся с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка</p>	<p>Слушают рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Называют полезные свойства киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни.</p> <p>Знакомятся с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка</p>		
205	Польза и вред киселя	1	<p>Поиск информации в сети Интернет о пользе и вреде киселя.</p> <p>Составление сообщения о полезных свойствах киселя</p>	<p>С помощью учителя находят информацию в сети Интернет о пользе и вреде киселя.</p> <p>Составляют сообщения о полезных свойствах киселя с помощью учителя</p>	<p>Находят информацию в сети Интернет о пользе и вреде киселя.</p> <p>Составляют сообщения о полезных свойствах киселя</p>		
206	Виды традиционных киселей	1	<p>Чтение текста и выделение традиционных видов киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый.</p> <p>Знакомство с полезными свойствами киселя на основе крахмала</p>	<p>Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый, с помощью учителя.</p> <p>Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст</p>	<p>Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый.</p> <p>Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст</p>		
207	Технология приготовления киселя	1	<p>Просмотр презентации «Технология приготовления киселя».</p>	<p>Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя».</p>	<p>Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя».</p>		

			Обсуждение последовательности технологии приготовления киселя. Составление схемы «Схема приготовления киселей»	Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя. С помощью учителя составляют схему «Схема приготовления киселей»	Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя. Составляют схему «Схема приготовления киселей»		
208	Правила подачи готового киселя	1	Знакомство с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. Работа с терминами: «кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка»	Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя проговаривают значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка	Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. Называют значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка		
209	Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов»	1	Беседа о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривание пачки киселя, нахождение полезной информации на пачке.	Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривают пачки киселя, находят полезную информацию на пачке, с помощью.	Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. 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. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		
211	Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторение правил безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторяют правила безопасности.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторяют правила безопасности.		

217	Контрольная работа. Тест «Напитки»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы с использованием своих знаний и умений		
Сервизы, их разновидности - 21 час							
218	Сервиз. История появления сервизов	1	Определение понятия «сервиз» - (от фр. service) - полный набор столовой или чайной посуды, рассчитанный на определённое количество человек (обычно от 6 до 12). Знакомство с историей появления сервизов через просмотр видеоматериала	С помощью учителя находят значение слова в словаре, записывают в словарь. Знакомятся с историей появления сервизов через просмотр видеоматериала. Приводят примеры из жизненного опыта	Находят значение слова в словаре, записывают в словарь. Знакомятся с историей появления сервизов, через просмотр видеоматериала. Приводят примеры из жизненного опыта		
219	Сервиз. Виды сервизов по назначению	1	Повторение термина «сервиз». Знакомство с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные. Рассмотрение образцов и нахождение различий в сервизах	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные. Проговаривают виды сервизов, с помощью. Рассматривают образцы и находят различия в сервизах, с помощью	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные. Называют виды сервизов. Рассматривают образцы и находят различия в сервизах		
220	Сервиз. Виды сервизов по материалу изготовления	1	Повторение термина «сервиз». Знакомство с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные), фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные.	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные), фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные.	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные), фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные.		

			Описание материала изготовления с опорой на видеоматериал	Проговаривают виды сервизов по материалу изготовления с помощью учителя	Рассказывают о видах сервизов по материалу изготовления		
221	Правила расстановки столовых предметов (сервиз)	1	Чтение правил расстановки столовых приборов. Выполнение задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола». Работа с терминами «сервиз, столовые приборы»	Читают правила расстановки столовых приборов. Выполняют задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола», с помощью. С помощью учителя работают с терминами «сервиз, столовые приборы»	Читают правила расстановки столовых приборов. Выполняют задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола». Работают с терминами «сервиз, столовые приборы»		
222	Правила расстановки столовых предметов (сервиз)	1	Повторение правил расстановки столовых предметов. Работа со схемой «Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды», подписание столовых предметов	Повторяют правила расстановки столовых предметов, с опорой на схему. С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды», подписывают столовые предметы	Повторяют правила расстановки столовых предметов, с опорой на схему. Работают со схемой «Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды», подписывают столовые предметы		
223	Практическая работа «Раскладывание столовых приборов»	1	Повторение последовательности сервировки стола: накрывают скатертью, сервируют стол тарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами.	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.	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.		

			Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в рассмотрении и обсуждении выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
225	Правила накрывания стола для чая	1	<p>Определение понятия «чайный сервиз».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации о правилах накрывания стола к чаю.</p> <p>Соотнесение названия сервиза с картинкой</p>	<p>Определяют понятие «чайный сервиз», с помощью учителя.</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола к чаю.</p> <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Соотносят названия сервиза с картинкой с помощью учителя</p>	<p>Определяют понятие «чайный сервиз».</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола к чаю.</p> <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Соотносят названия сервиза с картинкой</p>		
226	Правила накрывания стола для чая	1	<p>Беседа о правилах накрывания стола для чая.</p> <p>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.</p> <p>Оформление правила в рабочую тетрадь</p>	<p>Участвуют в беседе о правилах накрывания стола для чая.</p> <p>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.</p> <p>Записывают правила в рабочую тетрадь</p>	<p>Участвуют в беседе о правилах накрывания стола для чая.</p> <p>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.</p> <p>Записывают правила в рабочую тетрадь</p>		
227	Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония»	1	<p>Работа со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза.</p> <p>Приготовление чая.</p>	<p>С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической</p>	<p>Работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической</p>		

228	Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	работы, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	работы, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
229	Правила накрывания стола для кофе	1	Определение понятия «кофейный сервиз». Просмотр мультимедийной презентации о правилах накрывания стола для кофе. Соотнесение названия сервиза с картинкой	Определяют понятие «кофейный сервиз». Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола для кофе. Отвечают на вопросы. Соотносят названия сервиза с картинкой с помощью учителя	Определяют понятие «кофейный сервиз». Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола для кофе. Отвечают на вопросы. Соотносят названия сервиза с картинкой		
230	Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком»	1	Работа со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком, с опорой на технологическую карту.	С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.	Работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.		
231	Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
232	Основные правила к сервировке стола	1	Знакомство с основными правилами сервировки стола: столовые приборы должны быть идеально чистыми; обращаем внимание на скатерть;	Знакомятся с основными правилами сервировки стола: столовые приборы должны быть идеально чистыми; обращаем внимание на скатерть;	Знакомятся с основными правилами сервировки стола: столовые приборы должны быть идеально чистыми; обращаем внимание на скатерть;		

			украшение стола играет ключевую роль; в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды; количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд. Запись правил в рабочую тетрадь	украшение стола играет ключевую роль; в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды; количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд. Записывают правила в рабочую тетрадь	украшение стола играет ключевую роль; в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды; количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд. Записывают правила в рабочую тетрадь		
233	Порядок сервировки стола	1	Составление схемы по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки украшение стола. Зарисовка схемы в рабочую тетрадь	С помощью составляют схему по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки украшение стола. Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь с помощью учителя	Составляют схему по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки украшение стола. Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь		
234	Практическая работа «Виды складывания бумажных салфеток»	1	Беседа о значении салфеток для сервировки стола: позволят защитить скатерть от загрязнений, а также уберегут одежду вашего гостя, сидящего за столом, от попадания случайных капель и крошек.	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. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют виды складывания бумажных салфеток, с опорой на наглядность. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.	Повторяют виды складывания бумажных салфеток, с опорой на наглядность. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.		

				Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу		
236	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление киселя из полуфабрикатов»	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью)	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление киселя из полуфабрикатов»		
237	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	- выполняют практическую работу «Приготовление киселя из полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью учителя)			
238	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1					
Итого 238 часов							

Тематическое планирование в 8 классе 272 часа в год (8 часов в неделю)

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности		Дата	Дом. задание
				Минимальный уровень	Достаточный уровень		
Кулинария в производственных условиях – 11 часов							
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Правила поведения на уроках поварского дела.	Называют правила поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Рассказывают о правилах поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности.		

			Инструктаж по технике безопасности		Знакомятся с журналом инструктажей		
2	Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения	1	Знакомство с учебным пособием. Рассмотрение условных обозначений и их назначение	Рассматривают учебное пособие, называют условные обозначения. Выполняют зарисовку условных обозначений, называют, с помощью учителя	Знакомятся с учебным пособием. Рассматривают условные обозначения и называют их назначение		
3	Кулинария. История возникновения кулинарии	1	Различение понятий «пища» и «еда». Знакомство с первой кулинарной книгой и школами поварского искусства. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с первыми кулинарными книгами и школами поварского искусства. Используют интерактивное приложение для выполнения задания, на доступном уровне, с помощью	Читают и находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с первыми кулинарными книгами и школами поварского искусства. Используют интерактивное приложение для выполнения задания		
4	Домашняя кулинария. Рецепты.	1	Определение понятия «домашняя кулинария» - домашняя кухня — это простая и недорогая еда, приготовленная дома с использованием кухонной утвари и техники бытового ценового сегмента из простого набора продуктов, которые можно купить в любом местном магазине. Выбор рецепта из домашней кулинарной книги	Проговаривают значение выражения «домашняя кулинария». Рассказывают о рецептах семьи, с опорой на подготовленный материал. Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи	Называют значение выражения «домашняя кулинария». Делают сообщение о рецептах семьи. Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи		
5	Практическая работа.	1	Ознакомление с рецептом домашней кулинарии.	Знакомятся с традиционным семейным рецептом.	Обсуждают практическую работу по приготовлению семейного		

	«Рецепты моей семьи»		Изучение технологии приготовления семейного традиционного блюда. Выполнение практической работы, с опорой на домашний рецепт.	Подбирают продукты для выполнения практической работы. С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	рецепта, с опорой на технологическую карту. Делают расчёт продуктов для приготовления блюда. Выполняют практическую работу с соблюдением качества к готовому продукту. Делают разбор выполненной работы		
6	Практическая работа. «Рецепты моей семьи»	1					
7	Кулинария в производственных условиях	1	Значение кулинарии в производственных условиях. Знакомство с формами организации питания в общественном питании	Читают текст, выделяют значение кулинарии в производственных условиях, с помощью. С помощью учителя называют формы организации питания в общественном питании	Читают текст, выделяют значение кулинарии в производственных условиях. Называют формы организации питания в общественном питании		
8	Практическая работа Видео – урок «Кулинария в производственных условиях»	1	Просмотр видеоматериала «Кулинария в производственных условиях». Знакомство с условиями производства Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания, с полным или неполным технологическим циклом. Словарь терминов «Технологический цикл, сырьё, кулинарное изделие, кулинарная продукция	Знакомятся с видеоматериалом «Кулинария в производственных условиях». С помощью учителя проговаривают производственные условия. Находят значение терминов в словаре, в сети Интернет, записывают в словарь, с помощью учителя	Просмотр видеоматериала «Кулинария в производственных условиях». Обсуждение видов производственных помещений: <ul style="list-style-type: none"> • для приема и хранения продуктов; • вспомогательные; • административно-бытовые; • техническая группа помещений Работают со словарём, находят значение терминов, записывают в словарь		
9	Профессии в организациях общественного	1	Знакомство с профессиями людей в организации общественного питания.	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о	Называют виды профессий в организации общественного питания		

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

11	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток - 18 часов							
12	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	1	Знакомство с кухонными ручными приборами: венчик, ступка, мельница, поварской молоток. Рассматривание образцов, описание по внешнему виду и назначению. Значение кухонных ручных приборов в приготовлении пищи	Проговаривают за учителем виды кухонных ручных приборов. Работают со словарём, находят с помощью определение слов «венчик, ступка, мельница». Различают приборы по назначению, с помощью учителя	Называют виды кухонных ручных приборов. Работают со словарём, находят определение слов «венчик, ступка, мельница». Различают приборы по назначению. Приводят примеры из личного опыта		
13	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	1	Чтение текста и нахождение ответов на вопросы о назначении кухонных ручных приборов. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов. Нахождение ручного прибора по описанию учителя	Читают текст и находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов, с помощью учителя. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов. Находят кухонные ручные приборы по описанию учителя, с помощью	Читают текст, находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов. Находят кухонные ручные приборы по описанию учителя		
14	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1	Повторение правил санитарии и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу. Знакомство с алгоритмом действий о	Повторяют правила санитарии, и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу. Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком.	Рассказывают о правилах санитарии, и гигиены, при употреблении куриных яиц в пищу.		
15	Практическая работа	1	взбиванию яиц венчиком.		Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком.		

	«Взбивание яиц венчиком»		Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
16	Практическая работа «Измельчение специй мельнице» в	1	Повторение значения слов «ступка, пестик». Наблюдение за показом учителем действий по измельчению специй.	С помощью учителя работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь, с помощью. Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй.	Работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь. Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй.		
17	Практическая работа «Измельчение специй мельнице» в	1	Описание действий учителя: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Описывают с помощью действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Описывают действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы		
18	Правила работы с миксером, блендером»	1	Чтение текста и нахождение информации о правилах работы с миксером и блендером. Выделение главного: соблюдение требований техники безопасности во время работы миксера и блендера	Читают текст и находят, с помощью, информацию о правилах работы с миксером и блендером. С помощью учителя выделяют главное: соблюдение требований техники безопасности во время	Рассказывают о работе с миксером и блендером. Выделяют главное: соблюдение требований техники безопасности во время работы миксера и блендера сохраняет здоровье человека		

				работы миксера и блендера сохраняет здоровье человека			
19	Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере»	1	Объяснение учителя о правилах пользования блендером. Повторение последовательности сборки блендера. Называние правил безопасности. Знакомство с алгоритмом действий измельчения сахара до сахарной пудры.	Слушают о правилах пользования блендером. Повторяют последовательность сборки блендера. Проговаривают правила безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по измельчению сахара до сахарной пудры. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Рассматривают блендер, рассказывают о правилах пользования блендером. Повторяют последовательность сборки блендера. Рассказывают о правилах безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по измельчению сахара до сахарной пудры. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
20	Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы				
21	Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере»	1	Повторение правил пользования миксером. Называние правил безопасности. Знакомство с алгоритмом действий о приготовлению молочного коктейля в миксере.	Повторяют правила пользования миксером, с помощью. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению молочного коктейля в миксере. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Рассказывают о правилах пользования миксером. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению молочного коктейля в миксере. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
22	Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы				

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

27	Поварской (отбивной) молоток	1	Чтение текста и выделение назначения поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса. Знакомство с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал. Работа со словарём терминов: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка	Читают текст и выделяют с помощью назначение поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса. Знакомятся с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал. В совместной деятельности работают со словарём: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка, используют помощь учителя	Выделяют в тексте назначение поварского молотка: это кухонное приспособление для отбивки различных видов мяса. Знакомятся с типами поварских молотков, с опорой на видеоматериал. Работают со словарём: картофельный пресс, поварской (отбивной) молоток, промышленная электрическая мясорубка, мясорубка		
28	Правила отбивания мяса	1	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о правилах отбивания мяса. Знакомство с прибором «тендерайзер», использование в быту, исключение загрязнения разделочной поверхности и пространства вокруг. Проговаривание правил по отбиванию мяса	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, получают элементарные сведения о правилах отбивания мяса. Знакомятся с прибором «тендерайзер», узнают об использовании в быту, с опорой на наглядность. Проговаривают правила по отбиванию мяса с помощью учителя	Выделяют из просмотренного видеоматериала сведения о правилах отбивания мяса. Знакомятся с прибором «тендерайзер», узнают об использовании в быту. Проговаривают правила по отбиванию мяса		
29	Контрольная работа. Тест «Кухонные ручные приборы»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		

Кухонная посуда: сотейник, противень - 14 часов

30	Кухонная посуда. Сотейник. Назначение	1	Знакомятся с кухонной посудой в зоне кухни. Выделение в рассказе описания посуды - сотейник. Рассматривание образца, описание по внешним признакам	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонной посуде. Знакомятся с сотейником и его назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни	Называют виды кухонной посуды, с опорой на инвентарь в зоне кухни. Знакомятся с сотейником и его назначением. Приводят примеры из повседневной жизни		
31	Кухонная посуда. Сотейник. Назначение	1	Значение слова «сотейник». Рассматривание сотейников по размеру, название по использованию. Использование сотейников для приготовления разных блюд	Находят значение слова «сотейник», с помощью. Рассматривают сотейник по размеру, называют по использованию. С помощью учителя рассказывают об использовании сотейников для приготовления разных блюд, с опорой на наводящие вопросы	Работают со словарём, находят значение слова «сотейник». Рассматривают сотейник по размеру, называют по использованию. Рассказывают об использовании сотейников для приготовления разных блюд		
32	Отличительные особенности сотейника	1	Рассматривание кухонного инвентаря: сотейник: высокие сотейники, мелкие, конические и цилиндрические Определение предметов посуды по назначению, с опорой на описание учителя. Сравнение сковородки и сотейника. Заполнение таблицы отличий сковороды и сотейника	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник – сковорода. Определяют предметы посуды по назначению, с помощью. Участвуют в групповой работе по сравнению сковородки и сотейника. Заполняют таблицу отличий сковороды и сотейника, с помощью	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник – сковорода. Определяют предметы посуды по назначению. Участвуют в групповой работе по сравнению сковородки и сотейника. Заполняют таблицу отличий сковороды и сотейника		
33	Практическая работа.	1	Повторение назначения сотейника:		Рассказывают о назначении сотейника.		

	«Приготовление овощного рагу в сотейнике»		сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд. Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике. С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор качества выполненной работы		
34	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1					
35	Правила ухода за сотейниками	1	<i>Повторение видов сотейника и его назначения. Объяснение учителя о соблюдении правил ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал. Определение значения слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник»</i>	<i>С помощью учителя повторяют виды сотейников и их назначение. Проговаривают правила ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал. Определяют значение слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник», с помощью учителя</i>	<i>Называют виды сотейников и их назначение. Рассказывают о правилах ухода за сотейниками, с опорой на видеоматериал. Называют значение слов «пассерование, тушение, ёмкость, сотейник»</i>		
36	Правила ухода за сотейниками	1	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о том, что нельзя ставить сковородки, <i>сотейники</i> с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части	Знакомятся с информацией о том, что нельзя ставить сковородки, <i>сотейники</i> с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части. Отвечают на вопросы, с помощью учителя	Рассказывают о правилах пользования сотейниками: нельзя ставить сковородки, <i>сотейники</i> с пластмассовыми ручками в духовку, а также подвергать контакту пластиковые части. Отвечают на вопросы		
37	Кухонная посуда. Противень. Виды. Назначение	1	Знакомство с кухонной посудой: противень.	Изучают особенности противня, с помощью.	Изучают особенности противня.		

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

			Словарь терминов: керамика, силикон, противень	Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень	Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень		
41	Практическая работа «Уход за противнями»	1	Повторение правил ухода за противнями. Называние правил безопасности.	Повторяют правила ухода за противнями. Проговаривают правила безопасности.	Называют правила ухода за противнями. Рассказывают о правилах безопасности.		
42	Практическая работа «Уход за противнями»	1	Знакомство с алгоритмом действий по уходу за противнями. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за противнями. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. 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		
Мытьё посуды – 23 часа							
44	Организация рабочего места при мытье посуды	1	Знакомство с инструкцией по охране труда Называние опасных и вредных факторов, связанных с выполнением работ по мытью посуды. Выделение в тексте предметов спецодежды: косынка, фартук, перчатки	Знакомятся с инструкцией по охране труда при мытье посуды. Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды, с помощью. Выделяют в тексте предметы спецодежды: косынка, фартук, перчатки	Работают с инструкцией по охране труда при мытье посуды. Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды. Рассказывают о назначении спецодежды: косынка, фартук, перчатки		
45	Практическая работа «Организация	1	Повторение инструкции при мытье посуды.	Повторяют инструкцию по мытью посуды.	Повторяют инструкцию по мытью посуды.		

	рабочего места при мытье посуды»		Знакомство с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
46	Техника безопасности при мытье посуды	1	Просмотр видеоматериала о соблюдении техники безопасности при мытье посуды. Выделение главного: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону. Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир	Слушают о соблюдении техники безопасности при мытье посуды, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону. Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир. Записывают вывод в рабочую тетрадь	Слушают о соблюдении техники безопасности при мытье посуды, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: загрязненные предметы – столовые приборы и стаканы, затем чашки и тарелки; намыливаем и откладываем в сторону. Сковороды и кастрюли моют в последнюю очередь, с моющим средством в горячей воде – она лучше растворяет жир. Записывают вывод в рабочую тетрадь		
47	Правила ручного мытья посуды	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал. Рассказывают о значении правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду,		

			ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформление правила в рабочую тетрадь	ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформляют правила в рабочую тетрадь	избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформляют правила в рабочую тетрадь		
48	Правила ручного мытья посуды	1	Рассматривание схемы расположения рабочего места для мытья посуды. Зарисовка схемы в рабочую тетрадь. Проговаривание правил ручного мытья посуды	Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды. Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с помощью. Проговаривают правила ручного мытья посуды, с опорой на схему, с помощью учителя	Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды. Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Называют правила ручного мытья посуды, с опорой на схему		
49	Химические средства ухода за посудой	1	Чтение текста, выделение химических средств ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты. Знакомство с традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды. Словарь терминов: концентрат	Читают текст, выделяют (с помощью) средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты. Знакомятся с традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды, с опорой на видеоматериал. Находят в словаре значение слова «концентрат», записывают в словарь	Читают текст, выделяют средства ухода за посудой по консистенции: порошки, жидкие средства, гели, пасты. Знакомятся с традиционными компонентами в составе средства для мытья посуды, с опорой на видеоматериал. Находят в словаре значение слова «концентрат», записывают в словарь		
50	Значение глицерина в средстве для мытья посуды	1	Значение глицерина в средстве для мытья посуды: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицерина немного — за счет этого оно со временем трескается.	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	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		

			<p>Также глицерин помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным.</p> <p>Оформление выводов в рабочую тетрадь</p>	<p>этого оно со временем трескается, помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным.</p> <p>Записывают вывод в рабочую тетрадь</p>	<p>трескается, помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным.</p> <p>Записывают вывод в рабочую тетрадь</p>		
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>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>Проговаривают вывод: изучаем и строго соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что</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>Выявление положительных и отрицательных качеств моющего средства для посуды.</p> <p>Составление и заполнение таблицы: название, специфичность запаха, запах после мытья.</p>	<p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Составляют и заполняют таблицу: название, специфичность запаха, запах после мытья.</p>			

			Формулирование вывода: изучаем этикетку на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности	можно делать с этим средством после окончания срока годности	Делают вывод: изучаем и строго соблюдаем рекомендации на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности		
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	1	Называние народных средств для мытья посуды.				

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

	безопасности при мытье посуды»		Интернет о правилах безопасности при мытье посуды.	сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды.	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. Оформление памятки «Правила мытья посуды»	С помощью учителя составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. Оформление памятки «Правила мытья посуды», с помощью	Составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. Оформляют памятку «Правила мытья посуды»		
62	Практическая работа «Мытье посуды в посудомоечной машине»	1	Повторение правил пользования посудомоечной машиной для мытья посуды. Рассматривание способов укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.	Проговаривают правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды. Рассматривают способы укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.	Повторяют правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды. Рассматривают способы укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.		
63	Практическая работа «Мытье посуды в посудомоечной машине»	1	Ознакомление с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной. Соблюдение правил: укладывание посуды, выбор средства и программы. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной. С помощью называют правила: укладывание посуды, выбор средства и программы. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (с помощью)	Знакомятся с алгоритмом действий пользования посудомоечной машиной. Называют правила: укладывание посуды, выбор средства и программы. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту		
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	Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы. Знакомятся со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на	Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы. Знакомятся со способами сушки посуды: в навесном шкафу, на столешнице, над раковиной, на		

65	Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине. Определение удобного способа сушки посуды Выполнение требований к качеству выполненной работы. Применение на практике полученных знаний	рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине. С помощью определяют удобный способ сушки посуды Выполняют требования к качеству выполненной работы, с помощью. Применяют на практике полученные знания на доступном уровне	рейлинге, в нижнем шкафу, в посудомоечной машине. Определяют удобный способ сушки посуды Выполняют требования к качеству выполненной работы. 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		
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал – 22 часа							
67	Рыба. Виды рыбы	1	Объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Знакомство с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в рыбе	Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Отвечают на вопросы с помощью. Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе, с помощью учителя	Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Отвечают на вопросы с помощью. Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе		
68	Использование рыбы в кулинарии	1	Просмотр видеоматериала об использовании рыбы в кулинарии. Обсуждение видеоматериала: из <i>рыбы</i> делают котлеты, варят супы, делают начинку для пирогов, консервируют; копченые продукты могут	Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя формулируют вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет.	Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформляют вывод в рабочую тетрадь		

			подаваться как самостоятельное блюдо. Формирование вывода: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформление вывода в рабочую тетрадь	Оформляют вывод в рабочую тетрадь		
69	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1	Повторение пищевой ценности рыбы, её видов и способов приготовления. Выполнение санитарно-гигиенических требований для участия в мастер-классе.	С помощью учителя повторяют пищевую ценность рыбы и значение для организма человека. Соблюдают санитарно-гигиенические требования при выполнении практической работы.	Рассказывают о пищевой ценности рыбы, её видах и способах приготовления. Приводят примеры из домашнего опыта. Выполняют практическую работу, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда	
70	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1	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. Определение свежести рыбы	1	Описание быстропортящегося продукта – свежая рыба. Называние признаков свежести рыбы, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из личного опыта	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы. С помощью учителя обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы. Составляют сообщение. Обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь	
72	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1	Определение понятия «свежая рыба». Чтение текста об определении свежести рыбы.	Определяют понятие «свежая рыба», с помощью. Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы.	Определяют понятие «свежая рыба», с помощью. Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы.	

			<p>Работа с терминами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – фарш, свежесть рыбы, заморозка, солят, маринуют, варят, жарят. <p>Использование интерактивного приложения для выполнения задания «Срок годности рыбы»</p>	<p>Работают с терминами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – фарш; – свежесть рыбы; – заморозка; – солят, маринуют, варят; – жарят. <p>Выполняют на доступном уровне, с помощью учителя. Выполняют задание - «Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения, с помощью учителя</p>	<p>Работают с терминами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – фарш; – свежесть рыбы; – заморозка; – солят, маринуют, варят; – жарят. <p>Выполняют задание-«Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения</p>		
73	Пряности, специи, приправы	1	<p>Просмотр видеоматериала «Пряности, специи, приправы», выделение понятий, приведение примеров.</p> <p>Определение понятий «Пряности, специи, приправы», оформление в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры.</p> <p>С помощью учителя проговаривают понятия «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры.</p> <p>Рассказывают об определении понятий «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь</p>		
74	Пряности, специи, приправы	1	<p>Работа по таблице «Пряности, специи, приправы».</p> <p>Различение понятий, называние примеров, с опорой на таблицу. Оформление таблицы в рабочую тетрадь</p>	<p>Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы».</p> <p>С помощью учителя различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя</p>	<p>Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы».</p> <p>Различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с опорой на образец</p>		
75	Использование специй в кулинарии	1	<p>Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле.</p> <p>Рассматривание образцов, описание по внешнему виду</p>	<p>Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле.</p> <p>Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху</p>	<p>Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле.</p> <p>Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху</p>		

76	Использование специй в кулинарии	1	<p>Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала, расширяют свои представления об использовании специй в кулинарии.</p> <p>Формулирование вывода: <i>специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшает вкусовые качества.</i></p> <p>Оформление вывода в рабочую тетрадь</p>	<p>Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя делают вывод: <i>специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества.</i></p> <p>Оформляют вывод в рабочую тетрадь</p>	<p>Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Делают вывод: <i>специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества.</i></p> <p>Оформляют вывод в рабочую тетрадь</p>		
77	Правила хранения соли	1	<p>Знакомство с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.</p> <p>Называние видов соли: поваренная, морская, чёрная гавайская.</p> <p>Чтение текста, с описанием применения при приготовлении пищи.</p> <p>Знакомство с правилами хранения соли</p>	<p>Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.</p> <p>С помощью учителя называют виды соли: поваренная, морская, чёрная гавайская.</p> <p>Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи.</p> <p>Знакомятся с правилами хранения соли</p>	<p>Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ.</p> <p>Рассказывают о видах соли:</p> <ul style="list-style-type: none"> • поваренная; • морская; • чёрная гавайская; <p>Выполняют с опорой на наглядность.</p> <p>Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи.</p> <p>Знакомятся с правилами хранения соли</p>		
78	Сахар. Виды сахара	1	<p>Знакомство с определением понятия «сахар»- это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса.</p>	<p>Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде,</p>	<p>Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде,</p>		

			Чтение текста и выделение видов сахара	добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст	добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст		
79	Хранение сахара, сахарного песка	1	Рассматривание способов хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приведение примеров из личного опыта	Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя	Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приводят примеры из личного опыта		
80	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Повторение свойств и их использование при приготовлении пищи. Ознакомление с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ.	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. С помощью учителя определяют свойства и качества специй, приправ.	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. Определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу		
81	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1	Определение свойств качества специй, приправ. Заполнение таблицы	Заполняют таблицу, с помощью учителя			
82	Крахмал. Виды крахмала	1	Объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Знакомство с видами крахмала, с опорой на образец. Чтение текста об описании видов крахмала	Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Отвечают на вопросы. Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец. Читают текст об описании видов крахмала	Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Отвечают на вопросы. Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец. Читают текст об описании видов крахмала		

83	Условия хранения крахмала	1	<p>Знакомство с условиями хранения крахмала в домашних условиях.</p> <p>Приведение примеров из личного опыта.</p> <p>Работа с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения</p>	<p>Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях. Приводят примеры из личного опыта.</p> <p>С помощью учителя работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения</p>	<p>Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях. Приводят примеры из личного опыта.</p> <p>Работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения</p>		
84	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	1	<p>Повторение видов крахмала.</p> <p>Чтение текста о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.</p> <p>Составление алгоритма действий по приготовлению крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.</p>	<p>Повторяют виды крахмала.</p> <p>Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.</p> <p>Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.</p>	<p>Повторяют виды крахмала.</p> <p>Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях.</p> <p>Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.</p>		
85	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	1	<p>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью.</p> <p>Рассматривают и обсуждают выполненную работу</p>	<p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>		
86	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»	1	<p>Повторение видов пряностей, специй, приправ.</p> <p>Составление алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.</p> <p>Заполнение таблицы, с опорой на образцы.</p>	<p>Повторяют виды пряностей, специй, приправ.</p> <p>Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.</p>	<p>Повторяют виды пряностей, специй, приправ.</p> <p>Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.</p>		

87	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы	Заполняют таблицу, с опорой на образец, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Заполняют таблицу, с опорой на образец. 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		
Овощи. Лук. Капуста - 24 часа							
89	Овощи. Использование лука в кулинарии	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание лука, общего вида растения. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу, с помощью. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения, с помощью учителя	Рассказывают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения		
90	Обработка репчатого лука	1	Знакомство с обработкой репчатого лука для употребления в пищу. Чтение текста и выделение последовательности обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять.	Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу. Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять.	Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу. Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять.		

			Оформление последовательности обработки в рабочую тетрадь	Оформляют последовательность обработки репчатого лука в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Оформляют последовательность обработки репчатого лука в рабочую тетрадь		
91	Виды нарезки репчатого лука	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, знакомство с разными способами нарезки репчатого лука: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами. Соотнесение названия нарезки с рисунком. Чтение текста с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы с помощью учителя	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы		
92	Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука»	1	Повторение форм нарезки. Ознакомление с технологической картой нарезки лука репчатого. Наблюдение за действиями учителя по показу форм нарезки.	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 по использованию специальных инструментов.	Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов.	Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов.		

			Комментирование действий учителя. Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов	Участвуют в комментировании действий учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов	Участвуют в комментировании действий учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов		
95	Практическая работа «Нарезка зелёного лука»	1	Повторение видов нарезки зелёного лука: кольца, соломка, дольки, кубики (лук, нарезанный таким способом, жарят во фритюре или используют для приготовления шашлыков). Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке зелёного лука разными способами. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют виды нарезки зелёного лука. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами, с помощью. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и рассмотрении выполненной работы	Рассказывают о видах нарезки репчатого лука. Приводят примеры из домашнего опыта. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
96	Практическая работа «Нарезка зелёного лука»	1	Повторение видов нарезки зелёного лука: кольца, соломка, дольки, кубики (лук, нарезанный таким способом, жарят во фритюре или используют для приготовления шашлыков). Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке зелёного лука разными способами. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют виды нарезки зелёного лука. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами, с помощью. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и рассмотрении выполненной работы	Рассказывают о видах нарезки репчатого лука. Приводят примеры из домашнего опыта. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
97	Овощи. Использование капусты в кулинарии	1	Расширение представления об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Правильное обозначение видов капусты: белокочанная, краснокочанная, цветная, пекинская, брюссельская, кольраби. Называние самой популярной капусты	Слушают рассказ учителя об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют виды капусты, с помощью. С помощью учителя выделяют самую популярную капусту – белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде	Рассказывают об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют виды капусты. Называют самую популярную капусту – белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде		

			– белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде				
98	Овощи. Использование капусты в кулинарии	1	Рассматривание видов капусты, описание, с опорой на наглядность. Чтение текста, выделение свойств капусты разного вида	Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность, с помощью учителя. Читают текст, выделяют свойства капусты разного вида, с помощью учителя	Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность. Читают текст, выделяют свойства капусты разного вида		
99	Кулинарная обработка капусты	1	Знакомство с кулинарной обработкой капусты: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку. 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. Оформляют последовательность в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку. Оформляют последовательность в рабочую тетрадь		
100	Кулинарная обработка капусты	1	Называние полезных свойств капусты. Повторение правил кулинарной обработки капусты. Составление сообщений об обработке разных видов капусты, с опорой на текст	Называют полезные свойства капусты: лидер среди овощей по содержанию витамина С. С помощью учителя проговаривают правила кулинарной обработки капусты. Составляют сообщения об обработке разных видов капусты, с опорой на текст	Называют полезные свойства капусты: лидер среди овощей по содержанию витамина С. Рассказывают о правилах кулинарной обработки капусты. Составляют сообщения об обработке разных видов капусты, с опорой на текст		
101	Виды нарезки и способы использования капусты	1	Работа с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты».	Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты».	Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты».		

			Выделение рекомендаций по использованию капусты в кулинарии. Оформление таблицы «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь	С помощью учителя называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии. Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь	Называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии. Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь		
102	Виды нарезки и способы использования капусты	1	Знакомство с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал. Выполнение задания по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты». Работа с терминами: шинковка, ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн	Знакомятся с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал. Выполняют задание по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты», с помощью. С помощью учителя объясняют значение терминов: шинковка, ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн	Знакомятся с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал. Выполняют задание по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты». Объясняют значение терминов: – шинковка, – ломтики, – рубка, – кочешок, – кочерыжка, – кухонный комбайн, с опорой на словарь		
103	Специальные инструменты для нарезки капусты	1	Знакомство со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер. Наблюдение за работой инструментов, с опорой на видеоматериал.	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		

			Проговаривание правил 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.	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторяют правила безопасности с ножом.	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторяют правила безопасности с ножом.		
105	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Рассматривают и обсуждают и анализируют выполненную работу	Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
106	Кухонный комбайн: устройство, назначение	1	Рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. Оформление рисунка в рабочую тетрадь, подписание основных компонентов кухонного комбайна. Выполнение тренировочного упражнения по сборке и разборке кухонного комбайна	Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. С помощью учителя оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна, с помощью	Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. Оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна		

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

	салата из капусты»		приготовления салата из капусты.	рецепт приготовления салата из капусты.	Составляют алгоритм действий по приготовлению салата.		
110	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Составление алгоритма действий по приготовлению салата. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и <i>разбор</i> выполненной работы	Составляют алгоритм действий по приготовлению салата. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
111	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Очистка картофеля»	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по очистке овощей. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами		
112	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение практической работы по очистке и доочистке картофеля с соблюдением правил безопасности и требований качества	Выполняют простые действия по очистке и доочистке картофеля с помощью овощечистки, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа		
Блюда из отварного картофеля – 36 часов							
117	Технология приготовления отварного картофеля	1	Знакомство с технологией приготовления отварного картофеля: очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и	Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля: очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и	Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля: очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и		

			<p>поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой. 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>поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой. С помощью учителя проговаривают главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания</p>	<p>поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой. 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>Находят в сети Интернет рецепт приготовления отварного картофеля.</p> <p>Составляют алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля.</p>		
119	Практическая работа «Приготовление отварного картофеля»	1	<p>Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>	<p>Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>		
120	Технология приготовления	1	<p>Определение понятия «картофельное пюре».</p>	<p>С помощью учителя определяют «картофельное пюре».</p>	<p>Определяют понятие «картофельное пюре».</p>		

	картофельного пюре		Чтение текста о технологии приготовления картофельного пюре. Описание технологии приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал	Читают текст о технологии приготовления картофельного пюре. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал, с помощью учителя	Читают текст о технологии приготовления картофельного пюре. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал		
121	Технология приготовления растворимого картофельного пюре	1	Рассказ учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком. Нахождение в тексте технологии приготовления растворимого картофельного пюре	Слушают учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком. Находят в тексте описание технологии приготовления растворимого картофельного пюре, с помощью учителя	Слушают учителя о растворимом картофельном пюре: сухие картофельные порошки для разбавления водой или молоком. Находят в тексте описание технологии приготовления растворимого картофельного пюре		
122	Кухонные приспособления для приготовления картофельного пюре	1	Знакомство с кухонными приспособлениями для приготовления картофельного пюре: пресс-пюре, картофелемялка, деревянная толкушка. Приведение примеров из домашнего опыта. Работа с терминами: картофельное пюре, картофелемялка, пресс-пюре, толкушка, картофелечистка, сито	Знакомятся с кухонными приспособлениями для приготовления картофельного пюре: пресс-пюре, картофелемялка, деревянная толкушка. Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя объясняют термины: картофельное пюре, картофелемялка, пресс-пюре, толкушка, картофелечистка, сито	Знакомятся с кухонными приспособлениями для приготовления картофельного пюре: пресс-пюре, картофелемялка, деревянная толкушка. Приводят примеры из домашнего опыта. Объясняют термины: картофельное пюре, картофелемялка, пресс-пюре, толкушка, картофелечистка, сито, с опорой на словарь		
123	Практическая работа «Приготовление	1	Повторение полезных свойств картофеля, с опорой на схему.	Повторяют полезные свойства картофеля, с опорой на схему.	Рассказывают о полезных свойствах картофеля, с опорой на схему.		

	картофельного пюре»		Ознакомление с технологической картой приготовления картофельного пюре. Выбор продуктов и инвентаря. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы по приготовлению картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с технологической картой приготовления картофельного пюре. Подбирают продукты и инвентарь. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы по приготовлению, при выполнении практической работы по приготовлению картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Знакомятся с технологической картой приготовления картофельного пюре. Подбирают продукты и инвентарь. картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
124	Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»	1					
125	Использование отварного картофеля для приготовления салатов	1	Рассказ об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из личного опыта	Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов	Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов		
126	Использование отварного картофеля для приготовления салатов	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет информации об использовании отварного картофеля для приготовления салатов. Составление сообщений по группам	Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных книгах, в сети Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов. Составляют сообщения по группам, с помощью учителя	Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных книгах, в сети Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов. Составляют сообщения по группам		

127	Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования	1	<p>Определение значения слова «салат».</p> <p>Знакомство с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками.</p> <p>Рассматривание образцов нарезки с опорой на видеоматериал</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «салат», с помощью.</p> <p>Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками.</p> <p>Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «салат».</p> <p>Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками.</p> <p>Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал</p>		
128	Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования	1	<p>Чтение текста и выделение описания простых форм нарезки.</p> <p>Знакомство со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд.</p> <p>Соотнесение названия нарезки с рисунком.</p> <p>Формулирование вывода: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара</p>	<p>Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки, с помощью.</p> <p>Знакомятся со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд.</p> <p>Соотносят названия нарезки с рисунком, с помощью.</p> <p>Проговаривают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара</p>	<p>Читают текст и выделяют описание простых форм нарезки.</p> <p>Знакомятся со способами использования простой нарезки при приготовлении блюд.</p> <p>Соотносят названия нарезки с рисунком.</p> <p>Делают вывод: нарезка картофеля – важный показатель мастерства повара</p>		
129	Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»	1	<p>Работа с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».</p> <p>Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля.</p>	<p>С помощью учителя работают с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».</p> <p>Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.</p>	<p>Работают с таблицей « Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».</p> <p>Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.</p>		
130	Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»	1	<p>Комментирование действий учителя и называние форм картофеля, с опорой на таблицу.</p> <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил</p>	<p>Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу, с помощью.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической</p>	<p>Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил</p>		

			безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Участвуют в рассмотрении и обсуждении выполненной работы	безопасности и требований качества. 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. Соотнесение вида нарезки с названием	Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал. Проговаривают названия. Соотносят вид нарезки с названием, с помощью учителя	Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал. Проговаривают названия. Соотносят вид нарезки с названием		
132	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование	1	Работа с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование». Знакомство с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля. Работа с термином «фритюр»	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование», с помощью. Знакомятся с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля. Объясняют значение слова «фритюр», с помощью	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование». Знакомятся с инструментом: машинка для нарезки фигурных форм картофеля. Объясняют значение слова «фритюр»		
133	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1	Работа с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля.	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.		
134	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1	Комментирование действий учителя и называние форм картофеля, с опорой на таблицу.	Комментируют действия учителя и называют формы	Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу.		

			<p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>картофеля, с опорой на таблицу, с помощью.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>	<p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>		
135	Рецепты салатов с картофелем	1	<p>Работа с кулинарными книгами «Овощи».</p> <p>Нахождение рецептов салатов с картофелем.</p> <p>Оформление рецепта в рабочую тетрадь</p>	<p>Работают с кулинарными книгами «Овощи».</p> <p>Находят рецепт салата с картофелем.</p> <p>Оформляют рецепт в рабочую тетрадь</p>	<p>Работают с кулинарными книгами «Овощи».</p> <p>Находят рецепт салата с картофелем.</p> <p>Оформляют рецепт в рабочую тетрадь</p>		
136	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	1	<p>Ознакомление с технологической картой приготовления салата «Муравейник», с картофелем фри.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Проговаривают по технологической карте основные этапы приготовления салата «Муравейник».</p> <p>С помощью учителя выполняют практическую работу.</p> <p>Участвуют в обсуждении выполненной работы</p>	<p>Обсуждают предстоящую работу по приготовлению салата «Муравейник», с опорой на технологическую карту.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и требований качества к готовому блюду.</p> <p>Делают выводы по качеству готового блюда</p>		
137	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	1	<p>Знакомство с заправками для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Просмотр приготовления заправки (по выбору) в сети Интернет</p>	<p>Знакомятся с заправками для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Смотрят приготовление заправки (по выбору) в сети Интернет</p>	<p>Называют виды заправок для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Смотрят приготовление заправки (по выбору) в сети Интернет</p>		
138	Заправка картофельных салатов	1	<p>Знакомство с заправками для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Просмотр приготовления заправки (по выбору) в сети Интернет</p>	<p>Знакомятся с заправками для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Смотрят приготовление заправки (по выбору) в сети Интернет</p>	<p>Называют виды заправок для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Смотрят приготовление заправки (по выбору) в сети Интернет</p>		

139-140	Современные способы и приёмы оформления салатов	2	Знакомство со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Украшаем зеленью укропа, зелёного лука, петрушки, сельдерея 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, сельдерея С помощью учителя проговаривают вывод: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием	Знакомятся со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Называют виды зелени для украшения: укроп, зелёный лук, петрушка, сельдерея Делают вывод: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием		
141-142	Виды рецептов	2	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		
143	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат» Выделение компонентов: инвентарь, оборудование,	Знакомятся с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат». С помощью учителя выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты,	Знакомятся с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат». Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование,		

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

148	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ»	1	Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Формулирование вывода: калькулятор ингредиентов - это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов - это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу, с помощью учителя	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Делают вывод: калькулятор ингредиентов - это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу		
149	Контрольная работа. Тест «Овощи»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Применяют на практике полученные знания по нарезке картофеля кубиками		
150	Контрольная работа. Практическая работа «Нарезка картофеля кубиками»	1					
Обработка сырой рыбы – 36 часов							
151-152	Рыба и рыбопродукты	2	Определение значения понятия «Рыба и рыбопродукты». Просмотр мультимедийной презентации «Рыба и рыбопродукты». Обсуждение и выделение главного из презентации:	С помощью учителя определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты». Смотрят мультимедийную презентацию «Рыба и рыбопродукты».	Определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты». Смотрят мультимедийную презентацию «Рыба и рыбопродукты». Участвуют в обсуждении и выделении главного из		

			значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам	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	презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам		
153	История происхождения рыб	1	Знакомство с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из домашнего опыта	Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из домашнего опыта	Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из домашнего опыта		
154-155	Значение рыбы в питании человека	2	Зарисовка «Основные части и формы тела рыбы». Просмотр видефрагмента коллекции «Рыбные блюда». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов. Работа с текстом «Полезные свойства рыбы». Выполнение задания по карточке с пропусками слов, о пищевой ценности рыб	Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы», подписывают с помощью. Смотрят видефрагмента из коллекции «Рыбные блюда». Участвуют в обсуждении и анализе. Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов, с помощью. Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст	Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы». Смотрят видефрагмента из коллекции «Рыбные блюда». Участвуют в обсуждении и анализе. Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов. Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст		
156	Классификация рыбных продуктов	1	Просмотр видефрагмента «Классификация рыбных продуктов».	Смотрят видефрагмент «Классификация рыбных продуктов».	Смотрят видефрагмент «Классификация рыбных продуктов».		

			Выделение главного из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная. Заполнение схемы «Классификация рыбных продуктов»	С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная. Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов», с помощью	Выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная. Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов»		
157-158	Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению	2	Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбы». Выделение главного из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки. Заполнение схемы «Признаки классификации рыбы в кулинарии»	Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбы». С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки. Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии», с помощью	Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбы». Выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки. Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии»		
159-160	Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия	2	Просмотр видеоматериала «Рыба и рыбные продукты». Обсуждение рекомендаций по выбору рыбы. Работа с терминами и определениями: мороженая, охлаждённая. Поиск информации в тексте. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель - обучающийся	Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты». Участвуют в обсуждении рекомендаций по выбору рыбы. С помощью учителя объясняют значение слов: мороженая рыба, охлаждённая. Находят информацию в тексте. Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся, с помощью учителя	Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты». Участвуют в обсуждении рекомендаций по выбору рыбы. Объясняют значение слов: мороженая рыба, охлаждённая. Находят информацию в тексте. Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся		

161	Характеристика рыбы и рыбопродуктов в питании детей	1	Разбор проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Обсуждение и нахождение ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку. Выделение полезных свойств рыбы и морепродуктов в питании человека	С помощью учителя рассматривают проблемную ситуацию. Работают с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Участвуют в обсуждении и нахождении ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку?	Разбирают проблемную ситуацию. Работают с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Участвуют в обсуждении и нахождении ответов на вопросы: рыба в детском питании, как готовить рыбу для ребёнка, сколько рыбы можно ребёнку?		
162	Продукты детского питания на рыбной основе	1	Знакомство с продуктами детского питания на рыбной основе, с опорой на видеоматериал. Формулирование вывода: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма	Знакомятся с продуктами детского питания на рыбной основе, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя проговаривают вывод: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма	Знакомятся с продуктами детского питания на рыбной основе, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма		
163-164	Хранение рыбы и рыбопродуктов в домашних условиях	2	Беседа о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека. Поиск в тексте нужной информации о хранении рыбопродуктов в домашних условиях. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения.	Принимают участие в беседе о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека. Находят в тексте информацию о хранении рыбопродуктов в домашних условиях, с помощью.	Принимают участие в беседе о значении рыбы и рыбных продуктов для здоровья человека. Находят в тексте информацию о хранении рыбопродуктов в домашних условиях.		

			Употребление в речи понятий по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженная, солёная, копчёная, вяленая, сушеная	Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения. С помощью учителя употребляют в речи понятия по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженная, солёная, копчёная, вяленая, сушеная	Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Используют в речи понятия по хранению рыбопродуктов: способы хранения рыбы: мороженная, солёная, копчёная, вяленая, сушеная		
165	Свежая рыба. Признаки свежей рыбы	1	Определение понятия «свежая рыба». Выделение в тексте признаков свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления	С помощью учителя определяют понятие «свежая рыба». Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления	Определяют понятие «свежая рыба». Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления		
166	Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбочистка	1	Определение понятия «чистка рыбы». Беседа с элементами демонстрации видеоматериала «Инструменты для очистки рыбы». Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ»	С помощью учителя определяют понятие «чистка рыбы». Участвуют в беседе, с элементами демонстрации видеоматериала, «Инструменты для очистки рыбы». Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ», с помощью учителя	Определяют понятие «чистка рыбы». Участвуют в беседе, с элементами демонстрации видеоматериала, «Инструменты для очистки рыбы». Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ»		
167-168	Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы	2	Знакомство с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы. Формулирование вывода: соблюдать правила ношения	Знакомятся с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы. С помощью учителя проговаривают вывод:	Знакомятся с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы. Делают вывод: соблюдать правила ношения спецодежды,		

			спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место	соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место	пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место		
169-170	Правила чистки рыбы	2	<p>Знакомство с правилами чистки рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Подготовьте рабочее место. . Удалите плавники. . Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. . Держите рыбу за хвост одной рукой. . Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. . Оформление правил в рабочую тетрадь 	<p>Знакомятся с правилами чистки рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Подготовьте рабочее место. . Удалите плавники. . Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. . Держите рыбу за хвост одной рукой. . Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. . Оформление правил в рабочую тетрадь 	<p>Знакомятся с правилами чистки рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Подготовьте рабочее место. . Удалите плавники. . Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. . Держите рыбу за хвост одной рукой. . Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. . Оформление правил в рабочую тетрадь 		
171	Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбчисткой»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбчисткой.</p> <p>Повторение правил безопасности.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбчисткой.</p> <p>Повторяют правила безопасности.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбчисткой.</p> <p>Повторяют правила безопасности.</p>		
172	Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбчисткой»	1	<p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p>	<p>С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p>	<p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p>		

			Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
173-174	Первичная обработка рыбы и способы разделки рыбы	2	<p>Просмотр видеоматериала «Способы разделки рыбы».</p> <p>Обсуждение и разбор увиденного видеоматериала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы.</p> <p>Заполнение схемы «Первичная обработка рыбы»</p>	<p>Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы».</p> <p>Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы.</p> <p>Заполняют схему «Первичная обработка рыбы», с помощью учителя</p>	<p>Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы».</p> <p>Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы.</p> <p>Заполняют схему «Первичная обработка рыбы»</p>		
175	Способы разделки рыбы: потрошение, порционирование, пластование	1	<p>Чтение текста о способах разделки рыбы.</p> <p>Выделение описания способов разделки рыбы</p> <p>Изучение процесса разделки рыбы по таблице</p>	<p>Читают текст о способах разделки рыбы.</p> <p>С помощью учителя выделяют описание способов разделки рыбы</p> <p>Изучают процесс разделки рыбы по таблице, с помощью учителя</p>	<p>Читают текст о способах разделки рыбы.</p> <p>Выделяют описание способов разделки рыбы</p> <p>Изучают процесс разделки рыбы по таблице</p>		
176	Потрошение рыбы	1	<p>Определение понятия «потрошение рыбы» с опорой на видеоматериал.</p>	<p>С помощью учителя определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал.</p>	<p>Определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал.</p>		

			<p>Обобщение информации: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы.</p> <p>Запись последовательности потрошения рыбы в рабочую тетрадь</p>	<p>Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы, с помощью.</p> <p>Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь</p>	<p>Обобщают информацию: потрошить рыбу можно через разрезанное брюшко, через надрез у головы или через спинку в зависимости от дальнейшего использования рыбы.</p> <p>Записывают последовательность потрошения рыбы в рабочую тетрадь</p>		
177-178	Процесс разделки рыбы	2	<p>Рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Выделение главного: 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>		
179-180	Удаление чешуи. Полезные советы	2	<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>		
181-182	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении рыбных блюд	2	<p>Анализ проблемной ситуации. 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>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>		

				Выполняют интерактивное задание «Приготовление рыбных блюд», с помощью учителя	Выполняют интерактивное задание «Приготовление рыбных блюд»		
183	Практическая работа «Разделка сельди»	1	Ознакомление с технологической картой разделки сельди. Выделение основных	Знакомятся с технологической картой разделки сельди. С помощью учителя	Знакомятся с технологической картой разделки сельди. С помощью учителя		
184	Практическая работа «Разделка сельди»	1	компонентов разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
185-186	Тепловая обработка рыбы	2	Просмотр видеофрагментов «Тепловая обработка рыбы». Выделение главного из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени.	Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы». С помощью учителя проговаривают вывод из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в	Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы». Делают вывод из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени.		

			Запись в рабочую тетрадь	малом количестве жидкости в течение определённого времени. Записывают в рабочую тетрадь	Записывают в рабочую тетрадь		
187-188	Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание	2	Называние способов тепловой обработки рыбы. Соотнесение названия тепловой обработки с картинкой. Выполнение задания по карточке на определение понятий: «варка, запекание, тушение, копчение, жарка»	Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность. Соотносят названия тепловой обработки с картинкой, с помощью. Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка, с помощью	Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность. Соотносят названия тепловой обработки с картинкой. Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка		
189	Практическая работа «Варка рыбы»	1	Ознакомление с технологической картой варки рыбы. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Работают с технологической картой варки рыбы. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Работают с технологической картой варки рыбы. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
190	Практическая работа «Варка рыбы»	1					
191-192	Сборник рецептов. Калькуляция	2	Знакомство со сборником рецептов. Онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы. Работа с термином «калькуляция»	Знакомятся со сборником рецептов, Выполняют онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы, с помощью. Проговаривают значение термина «калькуляция»	Знакомятся со сборником рецептов, Выполняют онлайн - расчёт ингредиентов рыбного фарша для приготовления котлет из рыбы. Объясняют значение термина «калькуляция»		
193	Практическая работа «Расчёт	1	Повторение значения слова «калькуляция».	Повторяют значение слова «калькуляция».	Называют значение слова «калькуляция».		

	рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции		Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептов и «онлайн-программ».	С помощью учителя выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептов и «онлайн-программ».	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептов и «онлайн-программ».		
194	Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы. Обсуждение и разбор выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
195	Сервировка стола: приборы и посуда для подачи рыбных блюд	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сервировка стола». Определение последовательности сервировки стола. Называние посуды для подачи рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда	Смотрят мультимедийную презентацию «Сервировка стола». С помощью учителя определяют последовательность сервировки стола. Выполняют зарисовку сервировки рыбного стола, с помощью. Называют посуду для подачи рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда	Смотрят мультимедийную презентацию «Сервировка стола». Определяют последовательность сервировки стола. Выполняют зарисовку сервировки рыбного стола. Называют посуду для подачи рыбных блюд: фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда		
196	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления рыбных котлет. Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действия.	Проговаривают основные этапы приготовления рыбных котлет. С помощью учителя выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.	Обсуждают этапы предстоящей работы по приготовлению рыбных котлет. Выполняют практическую работу, с опорой на образец и технологическую карту.		
197	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»	1	Формулирование вывода: чтобы котлеты не развалились на сковороде, их обваливают в панировке, которую делают из	Участвуют в разборе выполненной работы	Делают разбор выполненной работы		

			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				
198-202	Обобщающий урок «Поешь рыбки - будут ноги прытки» - проектная деятельность (защита проектов)	5	Просмотр мультимедийных презентаций «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Обсуждение и анализ просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации	Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации, с помощью	Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации		
Блины. Виды блинов - 18 часов							
203-204	Блины. История блинов	2	Определение слова «блины». Рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из жизненного опыта	С помощью учителя определяют значение слова «блины». Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта	Определяют значение слова «блины». Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта		
205	Блины. Классификация блинов	1	Повторение значения слова «блины». Знакомство с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки,	Проговаривают значение слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки,	Рассказывают о значении слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки,		

			английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Запись в рабочую тетрадь	английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь	английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь		
206	Блины. Классификация блинов	1	Знакомство с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Чтение текста и нахождение описания видов блинов	Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Читают текст и находят описания видов блинов с помощью учителя	Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Читают текст и находят описания видов блинов		
207-208	Технология приготовления теста для блинов на кефире	2	Рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Чтение текста по технологии приготовления теста для блинов. Выполнение задания по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов с помощью учителя	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов		
209-210	Технология приготовления заварного теста для блинов	2	Беседа о технологии приготовления теста для блинов. Составление схемы «Последовательность приготовления теста» Приведение примеров из жизненного опыта	Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов. Составляют схему «Последовательность приготовления теста», с помощью.	Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов. Составляют схему «Последовательность приготовления теста». Приводят примеры из жизненного опыта		

				Приводят примеры из жизненного опыта			
211-212	Правила выбора сквороды	2	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		
213-214	Начинка для блинов	2	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		
215	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1	Знакомство с технологией приготовления блинов «Блины русские». Называние основных	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». С помощью учителя	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». Называют основные		
216	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1	компонентов: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. Выполнение практической работы	проговаривают основные компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и качества готового блюда		
217	Практическая работа «Выпечка	1					

	блинов из заварного теста»		Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.		
218	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Проговаривают правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
219	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки.		
220	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1	Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
221	Виды блинов. Блины из кабачков	1	Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков, с помощью. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		

222	Блины в разных странах мира: особенности и различия	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации о блинах в разных странах мира: особенности и различия.</p> <p>Нахождение отличий от традиционных русских блинов.</p> <p>Выбор рецепта и запись в тетрадь</p>	<p>Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия.</p> <p>С помощью учителя находят отличия от традиционных русских блинов.</p> <p>Выбирают рецепт и записывают в тетрадь</p>	<p>Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия.</p> <p>Находят отличия от традиционных русских блинов.</p> <p>Выбирают рецепт и записывают в тетрадь</p>		
223-224	Блюда из блинов	2	<p>Знакомство с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал:</p> <p>Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом</p> <ul style="list-style-type: none"> – Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом – с творогом и черникой – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей <p>Запись названия блюд в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал:</p> <p>Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом</p> <ul style="list-style-type: none"> – Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом – с творогом и черникой – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей <p>Записывают названия блюд в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал:</p> <p>Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом</p> <ul style="list-style-type: none"> – Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом – с творогом и черникой – Блины со сливочным соусом из грибов и укропа – Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой – Блины с ягодами и маскарпоне – Блинные конвертики с курицей <p>Записывают названия блюд в рабочую тетрадь</p>		
225-226	Рецепты блинов	2	Поиск рецептов блинов в сети Интернет.	Находят рецепты блинов в сети Интернет.	Находят рецепты блинов в сети Интернет.		

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

230-231	Польза и вред киселя	2	Поиск информации в сети Интернет о пользе и вреде киселя. Составление сообщения о полезных свойствах киселя	С помощью учителя находят информацию в сети Интернет о пользе и вреде киселя. Составляют сообщения о полезных свойствах киселя с помощью учителя	Находят информацию в сети Интернет о пользе и вреде киселя. Составляют сообщения о полезных свойствах киселя		
232-233	Виды традиционных киселей	2	Чтение текста и выделение традиционных видов киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый. Знакомство с полезными свойствами киселя на основе крахмала	Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый, с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст	Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый. Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст		
234	Технология приготовления киселя	1	Просмотр презентации «Технология приготовления киселя». Обсуждение последовательности технологии приготовления киселя. Составление схемы «Схема приготовления киселей»	Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя». Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя. С помощью учителя составляют схему «Схема приготовления киселей»	Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя». Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя. Составляют схему «Схема приготовления киселей»		
235	Правила подачи готового киселя	1	Знакомство с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. Работа с терминами: «кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка»	Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя проговаривают значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка	Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. Называют значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка		

236	Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов»	1	Беседа о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривание пачки киселя, нахождение полезной информации на пачке.	Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривают пачки киселя, находят полезную информацию на пачке, с помощью.	Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривают пачки киселя, находят полезную информацию на пачке.		
237	Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов»	1	Ознакомление с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		
238	Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.		
239	Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
240	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины»	1	Беседа о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе.	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.		
241	Практическая работа	1					

	«Приготовление киселя из чёрной смородины»		Ознакомление с технологией приготовления киселя из чёрной смородины. Запись рецепта в рабочую тетрадь. Приведение примеров из жизненного опыта	Знакомятся с технологией приготовления киселя из чёрной смородины. Записывают рецепт в рабочую тетрадь. Приводят примеры из жизненного опыта	Знакомятся с технологией приготовления киселя из чёрной смородины. Записывают рецепт в рабочую тетрадь. Приводят примеры из жизненного опыта		
242	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.		
243	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту»	1	Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
244	Контрольная работа. Тест «Напитки»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы с использованием своих знаний и умений		
Сервисы, их разновидности - 21 час							
245	Сервис. История появления сервисов	1	Определение понятия «сервис» - (от фр. service) - полный набор столовой или чайной посуды, рассчитанный на определённое количество человек (обычно от 6 до 12).	С помощью учителя находят значение слова в словаре, записывают в словарь. Знакомятся с историей появления сервисов через просмотр видеоматериала.	Находят значение слова в словаре, записывают в словарь. Знакомятся с историей появления сервисов, через просмотр видеоматериала. Приводят примеры из жизненного опыта		

			Знакомство с историей появления сервизов через просмотр видеоматериала	Приводят примеры из жизненного опыта		
246	Сервиз. Виды сервизов по назначению	1	Повторение термина «сервиз». Знакомство с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные. Рассмотрение образцов и нахождение различий в сервизах	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные. Проговаривают виды сервизов, с помощью. Рассматривают образцы и находят различия в сервизах, с помощью	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные. Называют виды сервизов. Рассматривают образцы и находят различия в сервизах	
247-248	Сервиз. Виды сервизов по материалу изготовления	2	Повторение термина «сервиз». Знакомство с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные), фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные. Описание материала изготовления с опорой на видеоматериал	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные), фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные. Проговаривают виды сервизов по материалу изготовления с помощью учителя	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с видами сервизов по материалу изготовления: металлические (золотые, серебряные), фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, деревянные. Рассказывают о видах сервизов по материалу изготовления	
249	Правила расстановки столовых предметов (сервиз)	1	Чтение правил расстановки столовых приборов. Выполнение задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола». Работа с терминами «сервиз, столовые приборы»	Читают правила расстановки столовых приборов. Выполняют задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола», с помощью. С помощью учителя работают с терминами «сервиз, столовые приборы»	Читают правила расстановки столовых приборов. Выполняют задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола». Работают с терминами «сервиз, столовые приборы»	

250	Правила расстановки столовых предметов (сервиз)	1	Повторение правил расстановки столовых предметов. Работа со схемой «Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды», подписание столовых предметов	Повторяют правила расстановки столовых предметов, с опорой на схему. С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды», подписывают столовые предметы	Повторяют правила расстановки столовых предметов, с опорой на схему. Работают со схемой «Правила сервировки стола по этикету: раскладка посуды», подписывают столовые предметы		
251	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.		
252	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		
253-254	Правила накрывания стола для чая	2	Определение понятия «чайный сервиз». Просмотр мультимедийной презентации о правилах накрывания стола к чаю. Соотнесение названия сервиза с картинкой	Определяют понятие «чайный сервиз», с помощью учителя. Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола к чаю. Отвечают на вопросы. Соотносят названия сервиза с картинкой с помощью учителя	Определяют понятие «чайный сервиз». Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола к чаю. Отвечают на вопросы. Соотносят названия сервиза с картинкой		

255-256	Правила накрывания стола для чая	2	Беседа о правилах накрывания стола для чая. Обобщение информации: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо. Оформление правила в рабочую тетрадь	Участвуют в беседе о правилах накрывания стола для чая. С помощью учителя обобщают информацию: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо. Записывают правила в рабочую тетрадь	Участвуют в беседе о правилах накрывания стола для чая. Обобщают информацию: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы; чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку; ручка чашки должна быть направлена вправо. Записывают правила в рабочую тетрадь		
257	Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония»	1	Работа со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза. Приготовление чая. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.	С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.	Работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.		
258	Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
259-260	Правила накрывания стола для кофе	2	Определение понятия «кофейный сервиз». Просмотр мультимедийной презентации о правилах накрывания стола для кофе.	Определяют понятие «кофейный сервиз». Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола для кофе. Отвечают на вопросы.	Определяют понятие «кофейный сервиз». Смотрят мультимедийную презентацию о правилах накрывания стола для кофе. Отвечают на вопросы.		

			Соотнесение названия сервиза с картинкой	Соотносят названия сервиза с картинкой с помощью учителя	Соотносят названия сервиза с картинкой		
261	Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком»	1	Работа со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком, с опорой на технологическую карту.	С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью.	Работают со схемой «Правила сервировки стола для кофе», подписание предметов кофейного сервиза. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту.		
262	Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
263-264	Основные правила к сервировке стола	2	Знакомство с основными правилами сервировки стола: столовые приборы должны быть идеально чистыми; обращаем внимание на скатерть; украшение стола играет ключевую роль; в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды; количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд. Запись правил в рабочую тетрадь	Знакомятся с основными правилами сервировки стола: столовые приборы должны быть идеально чистыми; обращаем внимание на скатерть; украшение стола играет ключевую роль; в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды; количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд. Записывают правила в рабочую тетрадь	Знакомятся с основными правилами сервировки стола: столовые приборы должны быть идеально чистыми; обращаем внимание на скатерть; украшение стола играет ключевую роль; в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды; количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд. Записывают правила в рабочую тетрадь		
265-266	Порядок сервировки стола	2	Составление схемы по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы;	С помощью составляют схему по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые	Составляют схему по правилам сервировки стола: скатерть; тарелки; столовые приборы;		

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

	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1	после выполнения кулинарных работ					
271-272	Практическое повторение	2						
	Итого 272 часа							

Тематическое планирование в 9 классе 238 часов в год (7 часов в неделю)

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности		Дата	Дом. задание
				Минимальный уровень	Достаточный уровень		
Предприятия общественного питания – 14 часов							
1	Введение. Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Называют правила безопасности		
2	Предприятия общественного питания	1	Определение понятия «Предприятия общественного питания». Повторение значения слова «пища» и роль в жизни человека. Знакомство с типами предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия.	Выделяют в тексте понятие «Предприятия общественного питания». Читают значение слова «пища». Рассматривают наглядность о типах предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия.	Знакомятся с понятием «Предприятия общественного питания». Слушают о значении слова «пища» и роли в жизни человека. Рассматривают типы предприятий:		

			Обсуждение предприятий общественного питания из личного опыта	Называют предприятия общественного питания из личного опыта	буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждают предприятия общественного питания, с опорой на наглядность, из личного опыта		
3	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с цехом приготовления пиццы. Изучение технологии приготовления и рецептуры пиццы.	Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению пиццы. Проговаривают технологию приготовления пиццы. С помощью учителя выполняют практическую работу по приготовлению блюда	Называют оборудование пиццерии. Различают способы приготовления пиццы. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и рекомендаций по приготовлению пиццы. Умеют красиво оформить блюдо		
4	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1	Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюда				
5	Предприятия общественного питания	1	Различение понятий «пища» и «еда». Знакомство с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнение предприятий общественного питания.	С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнивают предприятия общественного питания, с помощью.	Читают и находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнивают предприятия общественного питания.		

			Использование интерактивного приложения для выполнения задания	Используют интерактивное приложение для выполнения задания, на доступном уровне, с помощью	Используют интерактивное приложение для выполнения задания		
6	Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с цехом приготовления выпечки. Изучение технологии приготовления и рецептуры булочек, пирожков.	Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению выпечки. Проговаривают технологию приготовления теста для булочек. С помощью учителя выполняют практическую работу по приготовлению выпечки	Называют оборудование горячего цеха по приготовлению выпечки. Различают способы приготовления теста. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и рекомендаций по приготовлению выпечки. Умеют красиво оформить блюдо		
7	Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки»	1	Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению выпечки				
8	Предприятия быстрого обслуживания	1	Определение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомство с предприятиями быстрого обслуживания: ресторан, столовая, столовая - раздаточная. Значение предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека	Проговаривают значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». С помощью учителя называют предприятия быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая -раздаточная, с опорой на видеоматериал. Читают о значении предприятий быстрого	Называют значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомятся с предприятиями быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая –раздаточная, с опорой на видеоматериал.		

				обслуживания для жизнедеятельности человека	Участвуют в групповой беседе о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека		
9	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед посещением школьной столовой. Изучение технологию приготовления и рецептуры блюд из овощей. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюд из овощей. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду	С помощью учителя проговаривают простые действия по приготовлению овощей. Наблюдают за показом шеф-повара нарезки овощей. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда	Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, с опорой на рекомендации шеф-повара. Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда		
10	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	1					
11	Профессия официант	1	Определение значения слова - официант (от латинского Officium – «должность, одолжение»). Чтение текста об особенностях профессии (хорошее	Читают текст, выделяют значение слова «официант». Читают текст об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость).	Читают текст, выделяют значение слова «официант». Рассказывают об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость,		

			настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость). Формулирование вывода о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	С помощью учителя проговаривают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	стрессоустойчивость), с опорой на учебник. Делают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем		
12	Практическая работа. Сюжетно-ролевая игра «Кафе»	1	Расширение представления о кулинарных профессиях и специфике труда: повар, официант, бармен. Умение отображать знания об окружающей жизни. Формирование умения правильно и последовательно выполнять ролевые действия. Работа с терминами: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	Получают элементарные сведения о специфике труда в кулинарных профессиях. С помощью учителя применяют в ролевой игре полученные знания и выполняют ролевые действия. Совместно с учителем проговаривают значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	Отображают полученные действия в ролевой игре «Кафе». Различают действия по кулинарным профессиям. Называют основы безопасности собственной жизнедеятельности в процессе трудовой деятельности. Находят в словаре значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»		
13	Входная диагностика по предмету «Поварское дело»	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		

	(с использованием теста «Основы знаний»)						
14	Контрольная работа. Тест по теме «Предприятия общественного питания»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Знакомство с рецептами - 26 часов							
15	Кулинарные рецепты	1	Знакомство с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. Формулирование вывода: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке		
16	Знакомство с коллекцией старинных рецептов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России. Знакомство с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Коллекция старинных рецептов». Слушают о коллекции старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал.	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» Выделяют названия старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Знакомятся с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси, находят интересные рецепты с опорой на наглядность		

				Рассматривают первые сборники кулинарии - рецептами в мире и на Руси, с опорой на наглядность			
17	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	<i>Знакомство со старинным рецептом квашеной капусты</i> для зимних заготовок.	Рассматривание рецепта, с подробным описанием и пошаговым фото. С помощью учителя выполняют практическую работу по квашению капусты, на доступном уровне с помощью учителя	Знакомятся с рецептом, рассматривают подробное описание с пошаговым фото. Выполняют практическую работу, с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Соблюдают правила безопасности при использовании режущих инструментов и кухонного комбайна		
18	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов				
19	Современный кулинарный рецепт	1	Знакомство с содержанием современных кулинарных рецептов в сети Интернет. Работа в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждение выполненной работы	Знакомятся с содержанием современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах. С помощью учителя работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов на специализированных сайтах. С помощью учителя участвуют в обсуждении выполненной работы	Рассказывают о содержании современных кулинарных рецептов, с опорой на информацию в сети Интернет. Работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждают выполненную работу		
20	Практическая работа.	1		С помощью учителя выделяют и проговаривают	Обсуждают выполнение практической работы по		

	Приготовление салата «Греческий»		Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению салата «Греческий».	основные пункты выполнения практических действий.	приготовлению салата «Греческий».		
21	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1	Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов	Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий», на доступном уровне, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании режущих инструментов. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий». Делают разбор выполненной работы		
22	Типы рецептов блюд: по времени приёма пищи	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; – по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приведение примеров к каждому типу блюд	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, называют типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. По типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приводят примеры к каждому типу блюд с помощью учителя	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; – по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приводят примеры закусок, салатов, первых блюд, вторых блюд, десертов		

23	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	Повторение рецептов блюд по времени приёма пищи. Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды».	С помощью учителя подбирают рецепты по времени приёма пищи. Знакомятся с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды».	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда «Горячие бутерброды».		
24	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	Формирование умений и навыков правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовым бутербродам	Овладевают навыками правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовым бутербродам. Делают разбор выполненной работы		
25	Типы рецептов блюд: рецепты национальной кухни	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приведение примеров к каждому типу блюд	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. С помощью учителя приводят примеры к каждому типу блюд, используя своё место проживания	Различают типы рецептов национальной кухни. Распознают рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приводят примеры рецептов национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня, с опорой на место проживания, сети Интернет		

26	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Драники».	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления блюда – драники.	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда – драники.		
27	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	Формирование навыков безопасного труда с использованием тёрки. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду - драники. Формулирование вывода: драники – это вкусно, просто и полезно	Овладевают умениями и навыками правильной, рациональной работы с использованием тёрки, на доступном уровне с помощью учителя	Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду – драники. Делают разбор выполненной работы		
28	Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей	1	Знакомство с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. Чтение рецептов блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполнение задания по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждение результатов выполненной работы	Рассматривают типы рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. С помощью учителя различают рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет, с помощью учителя. Обсуждают результаты выполненной работы	Знакомятся с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. Находят рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждают результаты выполненной работы		
29	Практическая работа «Запечённый»	1	Обсуждение технологической работы по приготовления	С помощью учителя рассматривают и	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на		

	картофель с овощными витаминами»		блюда по состоянию здоровья «Запечённый картофель с овощными витаминами».	проговаривают этапы приготовления блюда. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	технологическую карту приготовления блюда из картофеля.		
30	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Формулирование вывода: употребление полезных продуктов считается самым здоровым способом поддержания нормального веса и хорошего самочувствия		Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают разбор выполненной работы		
31	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1	Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполнение тренировочного упражнения по расчёту сырья и продуктов при приготовлении блюда. Работа с терминами: рецепт, порция, масса брутто, масса нетто, отходы, кулинарный калькулятор	С помощью учителя рассматривают схему расчёта потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек		
32	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления	1	Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Формулирование вывода: калькулятор ингредиентов —	С помощью учителя выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Делают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой		

	«Суп-пюре из кабачков»		это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу	С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу, с помощью учителя	способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу		
33	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1	Составление алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту.	С помощью учителя участвуют в составлении алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту.	Составляют алгоритм действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту.		
34	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1	Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью		

35	Кулинарная книга. Виды кулинарных книг	1	<p>Определение понятия «Кулинарная книга».</p> <p>Знакомство с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Расширение представления о назначении кулинарных книг.</p> <p>Формулирование вывода: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>	<p>С помощью учителя определяют понятие «Кулинарная книга».</p> <p>Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Рассуждают о назначении кулинарных книг, с помощью.</p> <p>Проговаривают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>	<p>Определяют понятие «Кулинарная книга».</p> <p>Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Рассуждают о назначении кулинарных книг.</p> <p>Делают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>		
36	Рецепты авторской кухни	1	<p>Определение понятия «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.</p> <p>Нахождение отличия авторская кухня – обычная кухня.</p> <p>Выделение главного: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача</p>	<p>Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.</p> <p>Находят отличия авторская кухня – обычная кухня, с помощью.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача</p>	<p>Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.</p> <p>Находят отличия авторская кухня – обычная кухня.</p> <p>Выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача</p>		
37	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ»	1	<p>Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».</p>	<p>Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».</p>	<p>Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».</p>		

	для приготовления «Соте из замороженных овощей»		Формирование вывода: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу	С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу, с помощью учителя	Повторяют вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу		
38	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей». Повторение правил безопасности.	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей», с помощью. Повторяют правила безопасности.	Называют алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей». Повторяют правила безопасности.		
39	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
40	Контрольная работа. Тест «Знакомство с рецептами»	1	Определение правильного ответа на поставленные	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с		

			вопросы, с использованием своих знаний и умений		использованием своих знаний и умений		
Весозмерительные приборы - 8 часов							
41	Весы. Классификация весов	1	<p>Определение понятий «Весозмерительные приборы» – это средства измерения массы продовольствия (продуктов). «Масса» – физическая величина, имеющая числовое значение.</p> <p>Рассматривание весов: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.</p> <p>Нахождение различий</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весозмерительных приборах.</p> <p>Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.</p> <p>С помощью учителя находят различия</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весозмерительных приборах.</p> <p>Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.</p> <p>Сравнивают, находят различия</p>		
42	Экскурсия в школьную столовую «Наблюдение за весозмерительным и приборами»	1	<p>Рассматривание весозмерительных приборов в школьной столовой.</p> <p>Правильное обозначение типа весов.</p> <p>Называние способов использования весов при приготовлении пищи.</p> <p>Формулирование вывода: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов.</p> <p>Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо</p>	<p>Наблюдают за весозмерительными приборами в школьной столовой.</p> <p>Правильно обозначают типы весов, с помощью.</p> <p>Слушают о способах использования весов при приготовлении пищи.</p> <p>С помощью учителя делают вывод: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов.</p> <p>Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо</p>	<p>Наблюдают за весозмерительными приборами в школьной столовой.</p> <p>Правильно обозначают типы весов, с помощью.</p> <p>Слушают о способах использования весов при приготовлении пищи.</p> <p>Делают вывод: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов.</p> <p>Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо</p>		
43	Практическая работа	1	Рассматривание гирных и электронных весов.	Рассматривают гирные и электронные весы.	Рассматривают гирные и электронные весы.		

	«Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара»		<p>Описание принципа работы гирных и электронных весов. Знакомство с технологической картой</p> <p>«Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение отличия одного типа весов от другого</p>	<p>Показывают принцип работы гирных и электронных весов, с помощью.</p> <p>Знакомятся с технологической картой</p> <p>«Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов.</p> <p>Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого</p>	<p>Показывают принцип работы гирных и электронных весов. Знакомятся с технологической картой</p> <p>«Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов.</p> <p>Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого</p>		
44	Измерительные ёмкости: мерный стакан. История происхождения	1	<p>Чтение текста и нахождение определения понятия «измерительные ёмкости».</p> <p>Знакомство с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривание образца - мерный стакан</p>	<p>Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости».</p> <p>Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривают образец - мерный стакан</p>	<p>Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости».</p> <p>Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривают образец - мерный стакан</p>		
45	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей	1	<p>Повторение видов весоизмерительных приборов.</p> <p>Нахождение нужных ёмкостей для определения массы и</p>	<p>Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность.</p>	<p>Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность.</p>		

	для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»		объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполнение практической работы с применением полученных знаний. Запись результата в рабочую тетрадь. Обсуждение и разбор выполненной работы	Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с помощью. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
46	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1					
47	Контрольная работа (теоретическая и практическая часть) Тест «Кулинарные рецепты»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Выполнение практической работы по определению жидкости (воды) в миллилитрах.	Выполняют тестовое задание с помощью учителя. Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах, на доступном уровне, с помощью. Записывают результат в тестовое задание	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах. Записывают результат в тестовое задание		
48	Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах»	1	Запись результата в тестовое задание				
Продукты природные - 28 часов							
49	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1	Знакомство с понятием «Пищевая промышленность». Рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать	Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность». Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в	Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность». Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать		

			доставку до конечного потребителя. Называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр	котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя. С помощью учителя называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр	доставку до конечного потребителя. Рассказывают о видах продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр		
50	Мука	1	Определение понятия «мука». Знакомство с зерновыми культурами: – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. Формулирование вывода: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба	Находят значение слова «мука», с помощью. Знакомятся с зерновыми культурами: – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба	Работают со словарём, находят значение слова «мука». Знакомятся с зерновыми культурами: – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба		
51	Виды и пищевая ценность муки	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотнесение названия муки с видом зерна	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна, с помощью учителя	Выделяют главное, с опорой на видеоматериал, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна		

52	Практическая работа « Оценка качества муки»	1	Знакомство с оценкой качества представленных образцов муки, по показателям, установленных требованиями государственных стандартов на данный вид продукции. Выполнение практической работы, с соблюдением технических условий: – Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета); – Согретьте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха); – Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). Заполнение таблицы данными оценки качества муки	С помощью учителя знакомятся с показателями оценки качества муки. Выполняют практическую работу с помощью учителя. Заполняют таблицу по образцу	Выполняют практическую работу, с соблюдением технических условий: – Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета); – Согретьте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха); – Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). Заполнение таблицы данными оценки качества муки		
53	Практическая работа « Оценка качества муки»	1	Повторение сортов муки. Чтение текста, выделение способов применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлениипельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий,	Проговаривают сорта муки, с опорой на таблицу. С помощью учителя выделяют в тексте способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлениипельменей,	Называют сорта муки, с опорой на таблицу. Читают текст, выделяют способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлениипельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных		
54	Применение муки в кулинарии	1					

			комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Приведение примеров из домашнего опыта	хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Приводят примеры использования муки в домашней кулинарии	изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Рассказывают об использовании муки в домашней кулинарии		
55	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	Просмотр рецепта ««Приготовление вареников с картофелем» в сети Интернет, с комментированием пошагового выполнения работы.	Смотрят пошаговую инструкцию по приготовлению вареников. Проговаривают основные этапы работы.	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на рецепт.		
56	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Повторение правил безопасности использования горячей жидкости	Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают разбор выполненной работы		
57	Растительные масла. Общая характеристика	1	Нахождение информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работа с учебником: чтение общей характеристики растительных масел	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы, с помощью учителя	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы		

58	Сырьё для растительных жиров	1	Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомство с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. Соотнесение названия растительного масла с сырьём	Знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. с опорой на видеоматериал. Соотносят названия растительного масла с сырьём, с помощью учителя	Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. Соотносят названия растительного масла с сырьём		
59	Классификация растительного масла: по происхождению; по консистенции	1	Называние видов растительного масла. Приведение примеров из жизненного опыта и объяснять свой выбор. Работа с учебником: название видов масел по происхождению; по консистенции. Заполнение таблицы «Классификация растительного масла»	Различают виды растительного масла, с опорой на наглядность, с помощью учителя. Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой выбор. Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции. Заполняют таблицу «Классификация растительного масла» с помощью учителя	Называют виды растительного масла, с опорой на наглядность. Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой выбор. Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции. Заполняют таблицу «Классификация растительного масла»		
60	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1	Знакомство с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров.	С помощью учителя знакомятся с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров.	Выделяют общие требования к качеству пищевых жиров. Проводят органолептическую оценку качества пищевых жиров.		

61	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1	Называние условий хранения, упаковки и реализации пищевых жиров. Проведение органолептической оценки качества пищевых жиров. Заполнение таблицы по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция	Выполняют оценку качества растительного масла, с помощью учителя. Проговаривают показатели качества и вносят в таблицу: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция	Заполняют таблицу по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция		
62	Классификация сливочного масла	1	Работа с таблицей «Классификация сливочного масла». Называние видов масел и содержания в них массовой доли жира	Рассматривают таблицу «Классификация сливочного масла». С помощью учителя называют виды масел и содержание в них массовой доли жира. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира», с помощью учителя	Работают с таблицей «Классификация сливочного масла». Называют виды масел и содержание в них массовой доли жира, с опорой на текст. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира»		
63	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1	Изучение литературных источников информации: – разбор и обобщение найденного материала; – проведение исследования органолептических свойств масла. Формулирование вывода:	С помощью учителя выполняют анализ качества сливочного масла. Проверяют качество сливочного масла по информации на упаковке, с помощью.	Изучают источники информации: – анализируют и обобщают найденный материал; – проводят исследование органолептических свойств масла.		
64	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1	в домашних условиях можно определить качество сливочного масла	Проговаривают условия: необходимо иметь весы, посуду, нагревательный прибор, холодильник	Делают вывод: в домашних условиях можно определить качество сливочного масла		

65	Сыр. Происхождение сыра	1	Знакомство с понятием «сыр». Через просмотр видеоматериала узнают о происхождении сыра. Выполнение зарисовки по содержанию питательных веществ	С помощью учителя работают со словарём: находят значение слова «сыр». Смотрят видеоматериал, узнают о происхождении сыра. Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ в сыре, по образцу	Работают со словарём: определение понятия «сыр». Через просмотр видеоматериала рассказывают о происхождении сыра. Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ		
66	Пищевая ценность сыра	1	Групповая работа по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждение выполненной работы	Принимают участие в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. С помощью учителя обсуждают выполненную работу	Работают в группе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждают выполненную работу		
67	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1	Знакомство с нормативно-техническими документами по определению качества сыра. Описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра.	Знакомятся с нормативно-техническими документами по определению качества сыра.	Находят в нормативно-технических документах описание характерных признаков товарного образца:		
68	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1	– определение, к какому сорту относится образец в зависимости от бальной оценки в соответствии с таблицами 5 и 6 ГОСТ 7616-85, результаты оформите в виде таблиц;	С помощью учителя описывают характерные признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах,	наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра. Самостоятельно заполняют таблицу по оценке качества сыров по органолептическим показателям		

			– определение особенностей хранения и сроков реализации в соответствии с ГОСТ	консистенция, рисунок, цвет теста. С помощью учителя заносят в таблицу признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра			
69	Применение сыров в кулинарии	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сыры в кулинарии». Расширение представления о видах сыров в других странах Подведение итогов: сыр используют для: первых блюд, закусок, вторых блюд и десертов	Отвечают на вопросы об использовании сыров в кулинарии. С помощью учителя называют сыры в других странах. Приводят примеры об использовании сыров в домашней кулинарии	Выделяют названия сыров и их использование в кулинарии. Приводят примеры с описанием, об использовании сыров в домашней кулинарии		
70	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1	Беседа об истории появления рулета в кулинарии. Рассматривание видов лаваша с разными начинками. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению лаваша, с использованием сыра.	Описывают приготовление лаваша в домашних условиях. С помощью учителя называют виды лаваша с разными начинками. Проговаривают основные этапы приготовления блюда.	Приводят примеры приготовления лаваша в домашних условиях. Описывают вид начинки. Обсуждают предстоящую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра»		
71	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1	Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	Выполняют практическую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра»,	Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Разбирают выполненную работу		

				на доступном уровне, с помощью			
72	Практическая работа «Определение сорта сыра»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.</p> <p>Выполнение практической работы с описанием вкусовых ощущений.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>С помощью учителя проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.</p> <p>Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя.</p> <p>Рассматривают и обсуждают и выполненную работу</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.</p> <p>Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>		
73	Сочетание мягких сыров с продуктами	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Сочетание сыров».</p> <p>Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами:</p> <p>к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье; сухофрукты, орехи, крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи.</p> <p>Формулирование вывода: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму</p>	<p>С помощью учителя называют продукты, сочетаемые с мягкими сырами.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по совместимости продуктов с сырами.</p> <p>Проговаривают вывод: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в</p>	<p>Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами:</p> <p>к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье; сухофрукты, орехи, крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи.</p> <p>Делают вывод: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше</p>		

				результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму	усваиваются и приносят больше пользы организму		
74	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению блюда с сыром на сковороде. Выполнение практической работы с	С помощью учителя проговаривают алгоритм действий по выполнению	Обсуждают алгоритм действий предстоящей работы. Выполняют практическую работу с соблюдением		
75	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»	1	соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду. Разбирают качество выполненной работы		
76	Контрольная работа. Тест «Продукты природные»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Последовательность и правила первичной обработки птицы - 25 часов							
77	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы	1	Знакомство с организацией рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. Называние инструментов и приспособлений для обработки птицы	Просмотр видеоматериала об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки –	Рассказывают об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов, с опорой на видеоматериал.		

				линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. С помощью учителя называют инструменты и приспособления для обработки птицы	Называют инструменты и приспособления для обработки птицы		
78	Набор инвентаря и посуды	1	Через объяснение учителя рассматривание инвентаря: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполнение таблицы «Изображение – Название». Формулирование вывода: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Рассматривают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. С помощью учителя заполняют таблицу «Изображение – Название». Проговаривают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Называют и различают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполняют таблицу «Изображение – Название». Делают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения		
79	Первичная обработка птицы	1	Знакомство с первичной обработкой птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Называют виды первичной обработки птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы», с помощью учителя.	Рассказывают о первичной обработке птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец		

				Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец, с помощью учителя			
80	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1	Повторение свойств мясных полуфабрикатов: оценивание внешнего вида блюда в целом и отдельно - основного продукта; форма нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда.	С помощью учителя выполняют органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы. Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов с помощью учителя	Называют свойства мясных полуфабрикатов: оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно - основного продукта; форму нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда. Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов		
81	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1	Заполнение таблицы оценки качества продуктов				
82	Опаливание птицы	1	Просмотр видеоматериала «Опаливание птицы». Выделение последовательности опаливания: приступают сразу после ощипывания; опаливание избавляет птичью тушку от волосков на коже; удаляет перо и пух, которые остались после ощипывания; тушку потрошат, разделяют на части. Называние правил безопасности при пользовании газовыми горелками, в домашних условиях	Просматривают видеоматериал «Опаливание птицы». С помощью учителя выделяют последовательность опаливания. Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок опаливания», подбери названия.	Находят в словаре значение понятия «опаливание». Выделяют способы опаливания птицы. Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок опаливания», подбери названия, с помощью учителя. Называют правила безопасности при пользовании газовыми		

				Участвуют в обсуждении выполненной работы	горелками, в домашних условиях.		
83	Размораживание птицы	1	Просмотр видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Чтение текста, выделение последовательности обработки птицы	Узнают из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта, с помощью учителя. Читают текст, выделяют последовательность обработки птицы	Выделяют главное из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта. Выделяют в тексте последовательность обработки птицы		
84	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1	Ознакомление с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составление схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь.	Знакомятся с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Участвуют в составлении схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь.	Называют алгоритм действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы».		
85	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1	Выполнение практической работы с опорой на схему. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему, на доступном уровне.	Составляют схему: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему. Обсуждают и разбирают выполненную работу		

				Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя			
86	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты	1	Работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Чтение текста и выделение главного: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Запись определения в кулинарный словарь	Рассматривают таблицу «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы по содержанию таблицы, с помощью учителя. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру, с помощью. Записывают определение в кулинарный словарь	Работают с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Записывают определение в кулинарный словарь		
87	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1	Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Приготовление куриной отбивной из филейной части». Формирование у обучающихся	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления куриной отбивной. Выполняют	Обсуждают выполнение предстоящей практической работы «Приготовление куриной отбивной из филейной части», с опорой на технологическую карту.		
88	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1	практических умений по приготовлению блюд из мяса птицы. Чёткое определение последовательности технологического процесса обработки продуктов. Выполнение практической работы	практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении качества выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту. Делают разбор выполненной работы		

89	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса	1	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса. Работа по учебнику: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Приведение примеров из жизненного опыта	Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса. Отвечают на вопросы. С помощью учителя находят в учебнике: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Приводят примеры из жизненного опыта	Рассказывают о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Работают по учебнику: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Рассказывают о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы в домашней кулинарии		
90	Технология приготовления котлетной массы	1	Знакомство с технологией приготовления котлетной массы. Составление схемы приготовления котлетной массы, с опорой на учебник	Знакомятся с технологией приготовления котлетной массы. С помощью учителя составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы. Составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник		
91	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	Повторение технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлетной массы.	Повторяют технологию приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник, с помощью учителя.	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник.		
92	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.		Повторяют правила безопасности.		

			Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
93	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы	1	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы Работа по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы. Приведение примеров из жизненного опыта	Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы С помощью учителя находят в учебнике значение понятия – биточки, зразы, с помощью. Приводят примеры из жизненного опыта	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы; отвечают на вопросы по содержанию. Работают по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы. Приводят примеры из жизненного опыта		
94	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1	Беседа об истории появления блюда «зразы» в кулинарии (домашнее задание). Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Зразы».	Описывают приготовление блюда, с опорой на подготовленный материал.	Приводят примеры приготовления «зраз» в домашних условиях. Описывают вид начинки.		
95	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1	Выполнение практической работы с соблюдением санитарно -гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	С помощью учителя называют последовательность приготовления блюда.	Обсуждают предстоящую работу «Приготовление блюда – зразы» Самостоятельно выполняют практическую работу, с		

				Выполняют практическую работу «Приготовление блюда – зразы», на доступном уровне, с помощью учителя	опорой на технологическую карту. Разбирают выполненную работу		
96	Обработка субпродуктов	1	<p>Просмотр видеофрагмента «Субпродукты».</p> <p>Обсуждение и разбор.</p> <p>Выделение определения слова «субпродукты»: внутренние органы (<u>ливер</u>, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях.</p> <p>Запись определение слова в кулинарный словарь обучающегося</p>	<p>Узнают из видеофрагмента о субпродуктах.</p> <p>Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал. С помощью учителя выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы (<u>ливер</u>, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях.</p> <p>Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося</p>	<p>Узнают из видеофрагмента о субпродуктах.</p> <p>Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал.</p> <p>Выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы (<u>ливер</u>, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях.</p> <p>Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося</p>		
97	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1	<p>Работа с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде».</p> <p>Обсуждение и разбор предстоящей работы.</p> <p>Выполнение практической работы по технологической карте.</p>	<p>Знакомятся с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде».</p> <p>Обсуждают и делают разбор предстоящей</p>	<p>Работают по технологической карте «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде».</p> <p>Обсуждают и делают разбор предстоящей работы.</p>		
98	Практическая работа	1					

	«Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»		Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	работы, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах, с помощью учителя	Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах		
99	Текущая аттестация (теоретическая часть)	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; Выполнение практической работы по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по формовке котлет из котлетной массы, на доступном уровне с помощью учителя	Читают вопросы и находят правильные ответы Выполняют практическую работу по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества		
100	Текущая аттестация (практическая часть)	1					
101	Текущая аттестация (практическая часть)	1					
Первичная обработка мяса - 27часов							
102	Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса	1	Выделение из текста способов первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривание мясорубки. Называние частей мясорубки. Подписание на схеме частей мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное	С помощью учителя выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов.	Выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки.		

			кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки, с помощью. Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек		
103	Основные инструменты для обработки мяса	1	Через просмотр видеоматериала, знакомство с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки. Соотнесение названия инструментов с картинками	Знакомятся с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками, с помощью учителя	Рассматривают и называют инструменты и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками		
104	Основные инструменты для обработки мяса	1	Словарь терминов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тяпка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдение за использованием инструментов и приспособлений для	С помощью учителя находят значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож,	Находят в словаре значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож,		

			обработки мяса, через просмотр видеоматериала	мусат, тятка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала	мусат, тятка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала		
105	Приготовление простых полуфабрикатов из мяса	1	<p>Определение понятия «кулинарные полуфабрикаты».</p> <p>Знакомство с ассортиментом кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными</p>	<p>С помощью учителя находят определение понятия «кулинарные полуфабрикаты».</p> <p>Проговаривают ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными</p>	<p>Определяют понятие «кулинарные полуфабрикаты», с опорой на текст.</p> <p>Называют ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными</p>		
106	Приготовление полуфабрикатов	1	<p>Повторение видов полуфабрикатов.</p> <p>Нахождение полуфабрикатов по описанию учителя, с опорой на наглядность.</p> <p>Выделение полуфабрикатов по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу.</p> <p>Формулирование вывода: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов</p>	<p>Повторяют виды полуфабрикатов.</p> <p>Находят полуфабрикаты по описанию учителя, с опорой на наглядность.</p> <p>С помощью учителя выделяют полуфабрикаты по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу</p> <p>Делают вывод: полуфабрикаты позволяют избежать</p>	<p>Называют виды полуфабрикатов.</p> <p>Находят полуфабрикаты по описанию учителя, с опорой на наглядность.</p> <p>Выделяют полуфабрикаты по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу.</p> <p>Делают вывод: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов</p>		

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

109	Приёмы приготовления полуфабрикатов: по размерам, крупнокусковые	1	<p>Через просмотр видеоматериала знакомство с полуфабрикатами по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты.</p> <p>Обсуждение увиденного учебного материала</p> <p>Различие понятий: «крупнокусковые полуфабрикаты», «порционные полуфабрикаты», «мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Знакомство с приёмами приготовления различных видов полуфабрикатов</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Виды полуфабрикатов по размеру».</p> <p>Участвуют в обсуждении увиденного учебного материала.</p> <p>Записывают названия видов полуфабрикатов по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые.</p> <p>Называют, с помощью учителя, приёмы приготовления различных видов полуфабрикатов</p>	<p>Через просмотр видеоматериала знакомятся с полуфабрикатами по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты.</p> <p>Участвуют в обсуждении увиденного учебного материала.</p> <p>Выделяют приёмы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Различают виды полуфабрикатов по описанию учителя</p>		
110	Виды крупнокусковых полуфабрикатов	1	<p>Определение понятия «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов».</p> <p>Выделение понятий: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>С помощью учителя определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов».</p>	<p>Определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов».</p> <p>Выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок</p>		

				<p>С помощью учителя выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p>	<p>свиной без кости, лопатка свиная без кости.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p>		
111	Порционные полуфабрикаты	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации « Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>Выделение понятий:</p> <p>– антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Работа по учебнику.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь видов порционных полуфабрикатов</p>	<p>Смотрят мультимедийную презентацию « Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Проговаривают понятие «порционные полуфабрикаты»: это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>С помощью учителя выделяют понятия: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Работают по учебнику: описывают порционные полуфабрикаты.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь названия видов</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации « Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Выделяют определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>Выделяют понятия:</p> <p>– антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Работают по учебнику: описание порционных полуфабрикатов.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь названия видов порционных полуфабрикатов</p>		

				порционных полуфабрикатов			
112	Порционные полуфабрикаты	1	<p>Заполнение карточки «Изображение-Название».</p> <p>Словарь терминов: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Использование порционных полуфабрикатов в кулинарии</p>	<p>Заполняют карточку «Изображение-Название».</p> <p>Проговаривают и различают термины: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Рассказывают об использовании порционных полуфабрикатов в кулинарии, с помощью учителя</p>	<p>Заполняют карточку «Изображение-Название».</p> <p>Называют и различают термины: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Рассказывают об использовании порционных полуфабрикатов в кулинарии</p>		
113	Мелкокусковые полуфабрикаты	1	<p>Знакомство с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Формулирование вывода: – мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык; – тушения (азу, гуляш, плов, рагу); – варки (суповой набор).</p> <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию «Мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>С помощью учителя, проговаривают вывод: – мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык),</p>	<p>Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Делают вывод: – мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык; – тушения (азу, гуляш, плов, рагу); – варки (суповой набор).</p>		

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

				Интернет, в кулинарных книгах. Употребляют в речи термины: говядина духовая, отварное мясо	Интернет, в кулинарных книгах. Употребляют в речи термины: говядина духовая, отварное мясо		
117	Технология приготовления жареного мяса	1	Знакомство с технологией приготовления жареного мяса. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. С помощью учителя используют интерактивное приложение для выполнения задания	Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. Используют интерактивное приложение для выполнения задания		
118	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	Работа с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Обсуждение и анализ предстоящей работы.	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы.	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы.		
119	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью	Выполняют практическую работу по технологической карте		
120	Обработка субпродуктов	1	Нахождение в тексте определения понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различение субпродуктов по категориям. Заполнение таблицы «Виды субпродуктов по категориям»	С помощью учителя находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние	Находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты.		

				органы, головы, ноги, хвосты. Различают субпродукты по категориям, с помощью. Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям», с помощью	Различают субпродукты по категориям. Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям»		
121	Обработка субпродуктов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Обработка субпродуктов». Обсуждение учебного материала. Описание обработки субпродуктов с опорой на учебник	Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов». Принимают участие в обсуждении учебного материала. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник с помощью учителя	Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов». Обсуждают учебный материал об обработке субпродуктов. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник		
122	Технология приготовления котлет	1	Знакомство с технологией приготовления котлет. Перечисление основных инструментов для обработки мяса. Называние инструмента для получения котлетной массы. Выделение этапов приготовления мяса. Повторение правил безопасности	Повторяют за учителем технологию приготовления котлет. Перечисляют основные инструменты для обработки мяса, с помощью учителя. С помощью учителя называют инструменты для получения котлетной массы. Выделяют этапы приготовления мяса, с помощью учителя.	Знакомятся с технологией приготовления котлет. Перечисляют основные инструменты для обработки мяса. Называют инструменты для получения котлетной массы. Выделяют этапы приготовления мяса. Повторяют правила безопасности		

				Повторяют правила безопасности			
123	Практическая работа «Приготовление котлет»	1	Повторение технологии приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлет.	Повторяют технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.	Рассказывают технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.		
124	Практическая работа «Приготовление котлет»	1	Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
125	Технология приготовления «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1	Знакомство с технологией приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего сердца». Выделение этапов приготовления блюда. Повторение правил безопасности	Знакомятся с технологией приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего сердца». Выделяют этапы приготовления блюда, с помощью учителя	Знакомятся с технологией приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего сердца». Выделяют этапы приготовления блюда		
126	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1	Повторение технологической карты, выделение главного: чёткое соблюдение последовательности выполнения практической работы.	Повторяют технологическую карту, выделяют главное: чёткое соблюдение	Называют этапы технологической карты, выделяют главное: чёткое соблюдение		

127	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1	Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности блюда	последовательности выполнения практической работы. Выполняют практическую работу с комментированием и пояснением по определению готовности блюда с помощью учителя	последовательности выполнения практической работы. Выполняют практическую работу с комментированием и пояснением по определению готовности блюда		
128	Контрольная работа. Тест «Обработка мяса»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Соусы – 26часов							
129	История возникновения соусов	1	Определение значения слова «соус». Знакомство с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал.	С помощью учителя находят в словаре значение слова «соус». Слушают об истории появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»	Работают со словарём, находят значение слова «соус». Знакомятся с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»		
130	Виды соусов	1	Рассказ о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Умение вербально представить практический опыт, сформулировать свое суждение	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.		

				оттеняет цвета основных продуктов блюда. Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт с помощью учителя	Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт		
131	Основа соусов	1	Повторение значения слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомство с основами приготовления соуса: – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; – с опорой на видеоматериал	Проговаривают значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомятся с основами приготовления соуса: – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; с опорой на видеоматериал	Находят в словаре значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомятся с основами приготовления соуса: – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; с опорой на видеоматериал		
132	Посуда для хранения соусов	1	Повторение основ, для приготовления соусов. Знакомство с посудой для хранения соусов: – соусницы — (подливочники, сметанники)	Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность. Рассматривают посуду для хранения соусов: – соусницы — (подливочники, сметанники)	Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность. Рассматривают посуду для хранения соусов: – соусницы — (подливочники, сметанники)		

			<p>– изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны;</p> <p>– пакет «Дой-пак»</p> <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>– изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны;</p> <p>– пакет «Дой-пак».</p> <p>С помощью учителя находят различия в посуде для хранения соусов.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов</p>	<p>– изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны;</p> <p>– пакет «Дой-пак».</p> <p>Рассматривают, сравнивают, находят различия в посуде для хранения соусов.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов</p>		
133	Полезные свойства соусов	1	<p>Беседа о полезных свойствах соусов.</p> <p>Приведение примеров из жизненного опыта.</p> <p>Составление вывода: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда</p>	<p>Участвуют в беседе о полезных свойствах соусов.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта.</p> <p>С помощью учителя делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда</p>	<p>Рассказывают о полезных свойствах соусов.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта.</p> <p>Делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда</p>		
134	Разновидности соусов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов».	Просмотр мультимедийной	Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов».		

			<p>Выделение из увиденного учебного материала видов соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.</p> <p>Работа по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами</p>	<p>презентации «Виды соусов».</p> <p>С помощью выделяют из увиденного учебного материала виды соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.</p> <p>Работают по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами, с помощью</p>	<p>Выделяют из увиденного учебного материала виды соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.</p> <p>Работают по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами</p>		
135	<p>Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые</p>	1	<p>Знакомство с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.</p> <p>Рассматривание таблицы использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования)</p>	<p>Знакомятся с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.</p> <p>Рассматривают таблицу использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p> <p>Проговаривают виды соусов</p>	<p>Знакомятся с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.</p> <p>Рассматривают таблицу использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p> <p>Рассказывают о видах соусов и их использовании</p>		
136	<p>Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые</p>	1	<p>Повторение видов соусов по консистенции.</p> <p>Работа по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к</p>	<p>Повторяют виды соусов по консистенции.</p> <p>Работают по таблице использования соусов по консистенции: жидкие</p>	<p>Повторяют виды соусов по консистенции.</p> <p>Работают по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для</p>		

			блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Перенос таблицы в рабочую тетрадь. Словарь терминов: «соус, соусник»	(для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Переносят таблицу в рабочую тетрадь, с помощью. Проговаривают значение терминов: «соус, соусник»	подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Переносят таблицу в рабочую тетрадь. Рассказывают о значении терминов: «соус, соусник»		
137	Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны	1	Знакомство технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. Работа по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны. Составление схемы приготовления. Формулирование вывода: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке	Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. С помощью учителя находят описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления, с помощью учителя. С помощью учителя делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке	Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. Работают по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления соуса на основе сметаны. Делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке		
138	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Приготовление сметанного соуса».	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы	Называют алгоритм действий по выполнению практической работы		

139	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	1	Повторение схемы приготовления соуса на основе сметаны. Выполнение практической работы с опорой на схему. Обсуждение и разбор выполненной работы	«Приготовление сметанного соуса». Повторяют за учителем схему приготовления соуса на основе сметаны. Выполняют практическую работу с опорой на схему, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	«Приготовление сметанного соуса». Повторяют схему приготовления соуса на основе сметаны. Выполняют практическую работу с опорой на схему. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
140	Технология приготовления соуса на бульонах	1	Работа по схеме «Приготовление соуса на основе бульона». Проговаривание последовательности приготовления. Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Словарь терминов: пассировка	С помощью учителя работают со схемой «Приготовление соуса на основе бульона». Проговаривают последовательность приготовления. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Объясняют значение термина: пассировка с помощью учителя	Работают со схемой «Приготовление соуса на основе бульона». Проговаривают последовательность приготовления соуса на бульоне. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Объясняют значение термина: пассировка		
141	Практическая работа «Приготовление белого соуса на мясном бульоне»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне. Повторение правил безопасности с горячей жидкостью.	Рассматривают алгоритм действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.	Называют алгоритм действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.		
142	Практическая работа «Приготовление	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических				

	белого соуса на мясном бульоне»		требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
143	Технология приготовления фруктового соуса	1	Просмотр видеоматериала «Приготовление фруктового соуса». Проговаривание последовательности приготовления. Обсуждение увиденного учебного материала и составление схемы. Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Просмотр видеоматериала «Приготовление фруктового соуса». Проговаривают последовательность приготовления фруктового соуса. Обсуждают увиденный учебный материал и составляют схему, с помощью учителя. Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Просмотр видеоматериала «Приготовление фруктового соуса». Называют последовательность приготовления фруктового соуса. Обсуждают увиденный учебный материал и составляют схему. Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец.		
144	Практическая работа «Приготовление фруктового соуса из ягод»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению фруктового соуса из ягод. Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выполнение практической работы, с	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового соуса из ягод. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового соуса из ягод. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.		
145	Практическая работа «Приготовление фруктового соуса из ягод»	1	соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-		

				гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
146	Технология приготовления соуса «майонез»	1	Знакомство технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Название ингредиентов: – растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок. Запись рецепта соуса «майонез» в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Называют ингредиенты: – растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Называют ингредиенты: – растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		
147	Практическая работа «Приготовление соуса «майонез»	1	Повторение технологии приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических	Повторяют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.	Называют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.		
148	Практическая работа «Приготовление соуса «майонез»	1	требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		

149	Виды соусов для пиццы и способы приготовления	1	Поиск информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы. Выделение основных видов: томатный соус для пиццы; его основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы	Участвуют в поиске информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы. Выделяют основные виды: томатный соус для пиццы; его основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы	Участвуют в поиске информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы. Выделяют основные виды: томатный соус для пиццы; его основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы		
150	Виды соусов для пиццы и способы приготовления	1	Повторение видов соусов для пиццы. Запись рецепта приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь	Повторяют виды соусов для пиццы, с опорой на наглядность. Записывают рецепт приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь	Называют виды соусов для пиццы. Записывают рецепт приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь		
151	Салатные заправки	1	Работа с кулинарными книгами «Салаты». Нахождение рецептов салатов с различными заправками. Оформление рецепта в рабочую тетрадь	С помощью учителя работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салатов с различными заправками, с помощью учителя. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салатов с различными заправками. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь		
152	Принципы подбора соусов к блюдам	1	Беседа о подборе соусов к блюдам.	Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам.	Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам.		

			<p>Приведение примеров из жизненного опыта.</p> <p>Составление вывода: важнейшим принципом <i>подбора соусов к блюдам</i> является <i>принцип</i> вкусового соответствия: <i>соус</i> не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда</p>	<p>Приводят примеры из жизненного опыта.</p> <p>С помощью делают вывод: важнейшим принципом <i>подбора соусов к блюдам</i> является <i>принцип</i> вкусового соответствия: <i>соус</i> не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда</p>	<p>Приводят примеры из жизненного опыта.</p> <p>Делают вывод: важнейшим принципом <i>подбора соусов к блюдам</i> является <i>принцип</i> вкусового соответствия: <i>соус</i> не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда</p>		
153	<p>Подача соусов по правилам этикета</p>	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов».</p> <p>Выделение главного: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом.</p> <p>Расширение кругозора о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета</p>	<p>Смотрят мультимедийную презентацию «Подача соусов».</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом.</p> <p>Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов».</p> <p>Выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом.</p> <p>Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета</p>		
154	<p>Контрольная работа. Тест «Овощи»</p>		<p>Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>	<p>Выполняют тест с помощью</p>	<p>Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>		
<p>Первые блюда: бульоны - 23 часа</p>							

155	Бульон. История появления	1	<p>Определение значения слова «бульон».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов</p>	<p>С помощью учителя находят значение слова «бульон», в словаре.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов</p>	<p>Определяют значение слова «бульон», с помощью словаря.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов</p>		
156	Бульон. Полезные свойства бульонов	1	<p>Обсуждение и анализ значения бульона на здоровье человека.</p> <p>Чтение способов приготовления основных видов бульонов.</p> <p>Заполнение таблицы «Бульон».</p> <p>Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала</p>	<p>Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека.</p> <p>Читают о способах приготовления основных видов бульонов.</p> <p>Заполняют таблицу «Бульон», с помощью.</p> <p>Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала, с помощью учителя</p>	<p>Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека.</p> <p>Называют способы приготовления основных видов бульонов, с опорой на учебник.</p> <p>Заполняют таблицу «Бульон».</p> <p>Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала</p>		
157	Виды бульонов по цвету	1	<p>Просмотр видеоматериала «Виды бульонов».</p> <p>Различение и называние видов бульона и их характеристика.</p> <p>Работа по учебнику: характеристика бульонов по цвету</p>	<p>Просмотр видеоматериала «Виды бульонов».</p> <p>С помощью учителя различают и называют виды бульона и их характеристики.</p> <p>Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету</p>	<p>Просмотр видеоматериала «Виды бульонов».</p> <p>Различают и называют виды бульона и их характеристики.</p> <p>Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету</p>		

158	Технология приготовления красного бульона	1	Знакомство с технологией приготовления красного бульона. Формулирование вывода: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны	Знакомятся с технологией приготовления красного бульона. С помощью формируют вывод: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны	Знакомятся с технологией приготовления красного бульона. Делают вывод: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны		
159	Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с местом проведения приготовления красного бульона. Изучение технологии приготовления и рецептуры красного бульона.	С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления красного бульона из птицы. Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе. Знакомятся с местом проведения приготовления красного бульона. Изучают технологию приготовления красного бульона из птицы. Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы. Разбор выполненной работы		
160	Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы»	1	Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы				
161	Технология приготовления белого бульона из птицы	1	Знакомство с технологией приготовления белого бульона из птицы. Запись в рабочую тетрадь определения: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир	Знакомятся с технологией приготовления белого бульона из птицы. Проговаривают и записывают в рабочую тетрадь определение: тушки птицы заправляют,	Знакомятся с технологией приготовления белого бульона из птицы. Записывают в рабочую тетрадь определение: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные		

				а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир	продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир		
162	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с местом проведения приготовления белого бульона.	С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления белого бульона из птицы. Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.	Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе. Знакомятся с местом проведения приготовления белого бульона.		
163	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	1	Изучение технологии приготовления и рецептуры белого бульона. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению белого бульона из птицы	С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Изучают технологию приготовления белого бульона из птицы. Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы. Разбор выполненной работы		
164	Технология приготовления жёлтого бульона из птицы	1	Рассказ о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работа по учебнику: описание приготовления желтого бульона	Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют в учебнике описание приготовления желтого бульона	Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работают по учебнику, находят описание приготовления желтого бульона		
165	Практическая работа	1		Проговаривают технологию	Выполняют санитарно-гигиенические требования		

	«Приготовление жёлтого бульона из птицы»		Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе.	приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.	перед участием в мастер-классе.		
166	Практическая работа «Приготовление жёлтого бульона из птицы»	1	Ознакомление с местом проведения приготовления белого бульона. Изучение технологии приготовления и рецептуры желтого бульона. Формирование умения и навыков самостоятельной работы по приготовлению желтого бульона из птицы	С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают предстоящую работу по приготовлению желтого бульона из птицы, с опорой на технологическую карту. Овладевают умениями самостоятельной работы по приготовлению желтого бульона из птицы. Разбор выполненной работы		
167	Виды бульонов: мясные	1	Знакомство с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды	Слушают о полезных свойствах мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды. Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь	Знакомятся с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды. Сравнивают виды бульонов. Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь		
168	Технология приготовления мясного бульона	1	Рассматривание технологической схемы приготовления мясного прозрачного бульона.	Рассматривают технологическую схему приготовления мясного	Рассматривают технологическую схему		

			Перенос схемы в рабочую тетрадь	прозрачного бульона, с помощью учителя. С помощью учителя переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец	приготовления мясного прозрачного бульона. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец		
169	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1	Повторение технологии приготовления мясного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.	Повторяют за учителем технологию приготовления мясного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.	Повторяют технологию приготовления мясного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.		
170	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
171	Технология приготовления рыбного бульона	1	Знакомство с технологией приготовления рыбного бульона. Поиск рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах. Выделение описания рецепта: – для приготовления рыбного бульона употребляется частиковая рыба (судак, окунь и др.); – красная рыба: осетрина, севрюга, белуга; – очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры	Знакомятся с технологией приготовления рыбного бульона. Участвуют в поиске рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах, с помощью. С помощью учителя описывают рецепт: для приготовления рыбного бульона	Знакомятся с технологией приготовления рыбного бульона. Участвуют в поиске рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах. Выполняют описание рецепта рыбного бульона: для приготовления рыбного бульона употребляется частиковая рыба (судак, окунь и др.), а		

				употребляется частиковая рыба (судак, окунь и др.), а также красная рыба — осетрина, севрюга, белуга; очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры	также красная рыба — осетрина, севрюга, белуга; очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры		
172	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	1	Повторение технологии приготовления рыбного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.	Повторяют технологию приготовления рыбного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью	Повторяют технологию приготовления рыбного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
173	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы				
174	Технология приготовления овощного бульона	1	Просмотр видеоматериала «Приготовление овощного бульона». Называние полезных свойств: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса;	Смотрят видеоматериал «Приготовление овощного бульона». С помощью учителя называют полезные свойства: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и	Смотрят видеоматериал «Приготовление овощного бульона». Называют полезные свойства: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое		

			профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ	взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ	усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ		
175	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1	Повторение технологии приготовления овощного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.	Повторяют технологию приготовления овощного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют технологию приготовления овощного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
176	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы				
177	Контрольная работа. Тест «Бульоны»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Десерты - 30часов							
178	Десерты. История появления десертов	1	Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений	С помощью учителя находят значение слова «десерт» в словаре:(от французского dessert) –	Работают со словарём: находят значение слова «десерт» в словаре:от французского dessert) –		

			<p>в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомство с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола</p>	<p>завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола</p>	<p>завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола</p>		
179	Виды десертов по температуре подачи	1	<p>Работа по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные</p>	<p>С помощью учителя выделяют в учебнике описание десертов по температуре подачи. Приводят примеры из домашней кулинарии. С помощью учителя делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные</p>	<p>Работают по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приводят примеры из жизненного опыта. Делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные</p>		
180	Правила подачи холодных десертов	1	<p>Просмотр видеоматериала «Подача холодных десертов». Выделение главного: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках</p>	<p>Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов». С помощью выделяют главное: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках</p>	<p>Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов». Выделяют главное: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках</p>		

181	Правила подачи горячих десертов	1	<p>Знакомство с правилами подачи горячих десертов.</p> <p>Просмотр видеофильма: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике</p> <p>Называние способов подачи горячих десертов</p>	<p>Смотрят видеоматериал, знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике.</p> <p>Отвечают на вопросы, с помощью учителя, о способах подачи горячих десертов</p>	<p>Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике.</p> <p>Отвечают на вопросы о способах подачи горячих десертов</p>		
182	Десерты и торты. Особенности подачи	1	<p>Чтение текста:</p> <ul style="list-style-type: none"> – описание подачи десертов; – перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; – если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами. <p>Зарисовка схемы десертного стола</p>	<p>Читают текст, выделяют с помощью учителя:</p> <ul style="list-style-type: none"> – описание подачи десертов; – перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; – если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с 	<p>Читают текст, выделяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> – описание подачи десертов; – перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; – если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами. <p>Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с опорой на образец</p>		

				десертными вилками и ножами. Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с помощью учителя			
183	Правила десертного этикета	1	Знакомство с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта. Выполнение тренировочного упражнения по использованию приборов	Знакомятся с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта. Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов, с помощью	Знакомятся с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта. Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов		
184	Практическая работа «Урок - тренинг по десертному этикету»	1	Дать возможность попробовать свои возможности в правилах поведения и <i>этикета</i> за столом, научиться оценивать себя, применять в повседневной жизни правила этикета	С помощью учителя выполняют правила десертного этикета	Называют особенности десертного этикета. Используют правила при выполнении практической работы		
185	Печенье. Виды печенья	1	Определение понятия «печенье». Значение печенья в питании человека. Рассмотрение схемы «Виды печенья». Выполнение схемы в рабочей тетради	С помощью учителя, работают со словарём, находят значение слова «печенье». Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека.	Работают со словарём, находят значение слова «печенье». Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья».		

				Рассматривают схему «Виды печенья». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец		
186	Сдобное печенье. Виды	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Обсуждение учебного материала. Формулирование вывода: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. С помощью составляют вывод: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. Делают вывод: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное		
187	Технология приготовления сдобного печенья на кефире	1	Знакомство с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Выделение ингредиентов: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца	Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца	Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца		
188	Практическая работа «Приготовление	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире.	Знакомятся с алгоритмом действий по	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире.		

	сдобного печенья на кефире»		Повторение правил безопасности с варочной панелью.	приготовлению сдобного печенья на кефире.	Повторяют правила безопасности с варочной панелью.		
189	Практическая работа «Приготовление печенья на кефире»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
190	Технология приготовления печенья из творога	1	Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждение и разбор выполненной работы. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Участвуют в групповой работе по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждают и разбирают выполненную работу. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Участвуют в групповой работе по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждают и разбирают выполненную работу. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		
191	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге. Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге. Повторяют правила безопасности с варочной панелью.		

192	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1	требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью		
193	Технология приготовления печенья «Минутка»	1	Поиск рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет. Описание рецепта. Оформление рецепта в рабочую тетрадь	С помощью учителя участвуют в групповой работе по поиску рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет. Описывают рецепт, с помощью. Оформляют рецепт печенья «Минутка» в рабочую тетрадь	Участвуют в групповой работе по поиску рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет. Описывают рецепт. Оформляют рецепт печенья «Минутка» в рабочую тетрадь		
194	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических		
195	Практическая работа	1	требований, с опорой на технологическую карту.	требований, с опорой на	требований, с опорой на		

	«Приготовление печенья «Минутка»»		Обсуждение и разбор выполненной работы	технологическую карту, по рецепту. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью	технологическую карту, по рецепту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
196	Технология приготовления желе	1	Работа по учебнику: описание десерта «желе». Знакомство с технологией приготовления желе	С помощью учителя находят в учебнике описание десерта «желе». Знакомятся с технологией приготовления желе	Работают по учебнику: описание десерта «желе». Знакомятся с технологией приготовления желе		
197	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»	1	Повторение схемы «Приготовление желе из красной смородины». Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выполнение практической работы, с	Рассматривают схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с	Повторяют схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с		
198	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»	1	соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью	соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
199	Мороженое и конфеты	1	Определение понятия «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества.	С помощью, работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе	Работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания		

			Работа по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле	непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества. Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле	массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества. Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле		
200	Мороженое и конфеты	1	Работа по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомство с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника	С помощью учителя находят в учебнике определение понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника	Работают по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника		
201	Классификация конфет	1	Просмотр мультимедийной презентации «Классификация конфет». Составление вывода: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки	Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет». С помощью учителя делают вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Проговаривают словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная	Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет». Делают вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Называют значение терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки		

				конфета, диетическая конфета, сахарки			
202	Классификация конфет	1	Рассматривание схемы «Классификация конфет». Приведение примеров к каждому типу конфет	Рассматривают схему «Классификация конфет», называют, с помощью, виды конфет. Приводят примеры к каждому типу конфет	Рассматривают схему «Классификация конфет», называют виды конфет. Приводят примеры к каждому типу конфет		
203	Рецепт мороженого в домашних условиях	1	Поиск информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		
204	Технология приготовления фруктового десерта	1	Просмотр видеоматериала с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментирование увиденного учебного материала	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал с помощью учителя	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал о технологии приготовления фруктового десерта		
205	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.		
206	Практическая работа «Приготовление	1	Обсуждение и разбор выполненной работы	требований, с опорой на			

	фруктового десерта»			технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
207	Контрольная работа. Тест «Десерты»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Приготовление и оформление блюд - 26часов							
208	Первичная обработка продуктов питания	1	Беседа о значении оформления блюд в кулинарии. Определение понятия «первичная обработка продуктов питания». Повторение приёмов первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. С помощью учителя проговаривают понятие «первичная обработка продуктов питания». Проговаривают приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования;	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. Называют понятие «первичная обработка продуктов питания». Повторяют приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта		

				применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта			
209	Задачи первичной обработки	1	Работа по учебнику: – чтение задач первичной обработки; – описание сроков хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке	С помощью учителя, работают по учебнику, – читают задачи первичной обработки; – описывают сроки хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке. Отвечают на вопросы	Работают по учебнику: – выделяют задачи первичной обработки; – описывают срок хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке Отвечают на вопросы		
210	Задачи первичной обработки	1	Повторение задач первичной обработки. Комментирование способов размораживания, промывания, удаления загрязнений	Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений, с помощью учителя	Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений		
211	Технология первичной обработки моркови	1	Знакомство с технологией первичной обработки моркови. Работа по таблице: название последовательности обработки моркови	Слушают учителя о технологии первичной обработки моркови. Работают по таблице: название последовательности обработки моркови, с помощью учителя	Знакомятся с технологией первичной обработки моркови. Работают по таблице: название последовательности обработки моркови		

212	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке моркови. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке моркови. С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Называют алгоритм действий по первичной обработке моркови. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
213	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы				
214	Технология первичной обработки картофеля	1	Знакомство с технологией первичной обработки картофеля. Работа по таблице: название последовательности обработки картофеля	Знакомятся с технологией первичной обработки картофеля. Работают по таблице: называют последовательность обработки картофеля, с помощью учителя. Переносят таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Знакомятся с технологией первичной обработки картофеля. Работают по таблице: называют последовательности обработки картофеля. Переносят таблицу в рабочую тетрадь		
215	Практическая работа «Первичная обработка картофеля»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке картофеля. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке картофеля. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на	Называют алгоритм действий по первичной обработке картофеля. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.		
216	Практическая работа	1	Обсуждение и разбор выполненной работы	требований, с опорой на	таблицу.		

	«Первичная обработка картофеля»			таблицу, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
217	Искусство подачи блюд	1	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Составление вывода: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью. С помощью учителя проговаривают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Делают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека		
218	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью учителя	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Находят в тексте факты, которые подтверждают подачу холодных и горячих блюд		
219	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд.	Работают по учебнику: чтение правил подачи	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд.		

			Заполнение карточки по правилам подачи, с опорой на текст	холодных и горячих блюд. Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст, с помощью учителя	Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст		
220	Карвинг. Инструменты для карвинга	1	Определение понятия «карвинг». Работа по учебнику: описание инструментов для карвинга. Словарь терминов: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож	С помощью учителя определяют понятие «карвинг». Работают по учебнику: описание инструментов для карвинга. Проговаривают термины: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож	Определяют понятие «карвинг». Работают по учебнику: описание инструментов для карвинга. Проговаривают термины: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож		
221	Правила украшения блюд овощами	1	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Формулирование вывода: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривание образцов: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». С помощью учителя составляют вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Делают вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством		

				из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	создания и подчеркивания вкуса пищи		
222	Правила украшения блюд фруктами	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».</p> <p>Формулирование вывода: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».</p> <p>С помощью учителя составляют вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».</p> <p>Делают вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину</p>		
223	Карвинг – украшение блюд овощами	1	<p>Определение понятия «карвинг»- Карвинг — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений.</p> <p>Поиск информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг.</p> <p>Обсуждение выполненной работы</p>	<p>Находят в словаре значение слова «карвинг» — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений, с помощью.</p> <p>Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов</p>	<p>Находят в словаре значение слова «карвинг» — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений.</p> <p>Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг.</p>		

				украшения блюд через карвинг. Обсуждают выполненную работу	Обсуждают выполненную работу		
224	Технология приготовления украшения из свежего огурца	1	Знакомство с технологией приготовления украшения из свежего огурца	Знакомятся с технологией приготовления украшения из свежего огурца	Знакомятся с технологией приготовления украшения из свежего огурца		
225	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, на доступном уровне.	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.		
226	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»	1	Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности с инструментами	Повторяют правила безопасности с инструментами		
227	Технология приготовления украшения из апельсина	1	Знакомство с технологией приготовления украшения из апельсина	Знакомятся с технологией приготовления украшения из апельсина, с помощью	Знакомятся с технологией приготовления украшения из апельсина		
228	Практическая работа «Украшение из апельсина»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».		

229	Практическая работа «Украшение из апельсина»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с помощью. Повторяют правила безопасности с инструментами. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторяют правила безопасности с инструментами. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
230	Технология приготовления украшения из фруктов и овощей	1	Поиск информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждение выполненной работы	Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждают выполненную работу, с помощью учителя	Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждают выполненную работу		
231	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока». Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец.	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец, с помощью.	Называют алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец. Повторяют правила безопасности с инструментами.		
232	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»	1	Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы				

				Повторяют правила безопасности с инструментами. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу		
233	Контрольная работа. Тест «Приготовление и оформление блюд»	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		
Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской - 5 часов							
234	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью)	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов»		
235	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	«Приготовление полуфабрикатов» Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	- выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью учителя)			
236	Общие требования безопасности	1					
237	Общие требования безопасности	1	Повторение общих требований безопасности, с опорой на наглядность	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности, с помощью	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности		
238	Требования безопасности перед	1	Повторение требований безопасности перед началом работы, при выполнении	Повторяют требования безопасности перед	Повторяют требования безопасности перед началом		

	началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ		практической работы и после выполнения работ. Оформление памятки «Правила безопасности»	началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности», с помощью	работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности»			
	Итого 238 часов							

Тематическое планирование в 9 классе 272 часа в год (8 часов в неделю)

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности		Дата	Дом. задание
				Минимальный уровень	Достаточный уровень		
Предприятия общественного питания – 14 часов							
1	Введение. Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Называют правила безопасности		
2	Предприятия общественного питания	1	Определение понятия «Предприятия общественного питания». Повторение значения слова «пища» и роль в жизни человека. Знакомство с типами предприятий:	Выделяют в тексте понятие «Предприятия общественного питания». Читают значение слова «пища». Рассматривают наглядность о типах предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия.	Знакомятся с понятием «Предприятия общественного питания». Слушают о значении слова «пища» и роли в жизни человека. Рассматривают типы предприятий:		

			буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждение предприятий общественного питания из личного опыта	Называют предприятия общественного питания из личного опыта	буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждают предприятия общественного питания, с опорой на наглядность, из личного опыта		
3	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с цехом приготовления пиццы. Изучение технологии приготовления и рецептуры пиццы.	Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению пиццы. Проговаривают технологию приготовления пиццы. С помощью учителя выполняют практическую работу по приготовлению блюда	Называют оборудование пиццерии. Различают способы приготовления пиццы. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и рекомендаций по приготовлению пиццы. Умеют красиво оформить блюдо		
4	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1	Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюда				
5	Предприятия общественного питания	1	Различение понятий «пища» и «еда». Знакомство с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнение предприятий общественного питания.	С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнивают предприятия общественного питания, с помощью.	Читают и находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнивают предприятия общественного питания.		

			Использование интерактивного приложения для выполнения задания	Используют интерактивное приложение для выполнения задания, на доступном уровне, с помощью	Используют интерактивное приложение для выполнения задания		
6	Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с цехом приготовления выпечки. Изучение технологии приготовления и рецептуры булочек, пирожков.	Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению выпечки. Проговаривают технологию приготовления теста для булочек. С помощью учителя выполняют практическую работу по приготовлению выпечки	Называют оборудование горячего цеха по приготовлению выпечки. Различают способы приготовления теста. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и рекомендаций по приготовлению выпечки. Умеют красиво оформить блюдо		
7	Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки»	1	Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению выпечки				
8	Предприятия быстрого обслуживания	1	Определение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомство с предприятиями быстрого обслуживания: ресторан, столовая, столовая - раздаточная. Значение предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека	Проговаривают значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». С помощью учителя называют предприятия быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая -раздаточная, с опорой на видеоматериал. Читают о значении предприятий быстрого	Называют значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомятся с предприятиями быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая –раздаточная, с опорой на видеоматериал.		

				обслуживания для жизнедеятельности человека	Участвуют в групповой беседе о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека		
9	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед посещением школьной столовой. Изучение технологию приготовления и рецептуры блюд из овощей. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюд из овощей. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду	С помощью учителя проговаривают простые действия по приготовлению овощей. Наблюдают за показом шеф-повара нарезки овощей. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда	Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, с опорой на рекомендации шеф-повара. Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда		
10	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	1					
11	Профессия официант	1	Определение значения слова - официант (от латинского Officium – «должность, одолжение»). Чтение текста об особенностях профессии (хорошее	Читают текст, выделяют значение слова «официант». Читают текст об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость).	Читают текст, выделяют значение слова «официант». Рассказывают об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость,		

			настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость). Формулирование вывода о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	С помощью учителя проговаривают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	стрессоустойчивость), с опорой на учебник. Делают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем		
12	Практическая работа. Сюжетно-ролевая игра «Кафе»	1	Расширение представления о кулинарных профессиях и специфике труда: повар, официант, бармен. Умение отображать знания об окружающей жизни. Формирование умения правильно и последовательно выполнять ролевые действия. Работа с терминами: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	Получают элементарные сведения о специфике труда в кулинарных профессиях. С помощью учителя применяют в ролевой игре полученные знания и выполняют ролевые действия. Совместно с учителем проговаривают значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	Отображают полученные действия в ролевой игре «Кафе». Различают действия по кулинарным профессиям. Называют основы безопасности собственной жизнедеятельности в процессе трудовой деятельности. Находят в словаре значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»		
13	Входная диагностика по предмету «Поварское дело»	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		

	(с использованием теста «Основы знаний»)						
14	Контрольная работа. Тест по теме «Предприятия общественного питания»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Знакомство с рецептами - 26 часов							
15	Кулинарные рецепты	1	Знакомство с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. Формулирование вывода: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке		
16	Знакомство с коллекцией старинных рецептов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России. Знакомство с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Коллекция старинных рецептов». Слушают о коллекции старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал.	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» Выделяют названия старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Знакомятся с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси, находят интересные рецепты с опорой на наглядность		

				Рассматривают первые сборники кулинарии - рецептами в мире и на Руси, с опорой на наглядность			
17	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	<i>Знакомство со старинным рецептом квашеной капусты</i> для зимних заготовок.	Рассматривание рецепта, с подробным описанием и пошаговым фото. С помощью учителя выполняют практическую работу по квашению капусты, на доступном уровне с помощью учителя	Знакомятся с рецептом, рассматривают подробное описание с пошаговым фото. Выполняют практическую работу, с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Соблюдают правила безопасности при использовании режущих инструментов и кухонного комбайна		
18	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов				
19	Современный кулинарный рецепт	1	Знакомство с содержанием современных кулинарных рецептов в сети Интернет. Работа в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждение выполненной работы	Знакомятся с содержанием современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах. С помощью учителя работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов на специализированных сайтах. С помощью учителя участвуют в обсуждении выполненной работы	Рассказывают о содержании современных кулинарных рецептов, с опорой на информацию в сети Интернет. Работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждают выполненную работу		
20	Практическая работа.	1		С помощью учителя выделяют и проговаривают	Обсуждают выполнение практической работы по		

	Приготовление салата «Греческий»		Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению салата «Греческий».	основные пункты выполнения практических действий.	приготовлению салата «Греческий».		
21	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1	Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов	Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий», на доступном уровне, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании режущих инструментов. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий». Делают разбор выполненной работы		
22	Типы рецептов блюд: по времени приёма пищи	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; – по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приведение примеров к каждому типу блюд	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, называют типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. По типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приводят примеры к каждому типу блюд с помощью учителя	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; – по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приводят примеры закусок, салатов, первых блюд, вторых блюд, десертов		

23	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	Повторение рецептов блюд по времени приёма пищи. Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды».	С помощью учителя подбирают рецепты по времени приёма пищи. Знакомятся с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды».	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда «Горячие бутерброды».		
24	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	Формирование умений и навыков правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовым бутербродам	Овладевают навыками правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовым бутербродам. Делают разбор выполненной работы		
25	Типы рецептов блюд: рецепты национальной кухни	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приведение примеров к каждому типу блюд	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. С помощью учителя приводят примеры к каждому типу блюд, используя своё место проживания	Различают типы рецептов национальной кухни. Распознают рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приводят примеры рецептов национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня, с опорой на место проживания, сети Интернет		

26	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Драники».	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления блюда – драники.	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда – драники.		
27	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	Формирование навыков безопасного труда с использованием тёрки. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду - драники. Формулирование вывода: драники – это вкусно, просто и полезно	Овладевают умениями и навыками правильной, рациональной работы с использованием тёрки, на доступном уровне с помощью учителя	Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду – драники. Делают разбор выполненной работы		
28	Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей	1	Знакомство с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. Чтение рецептов блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполнение задания по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждение результатов выполненной работы	Рассматривают типы рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. С помощью учителя различают рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет, с помощью учителя. Обсуждают результаты выполненной работы	Знакомятся с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. Находят рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждают результаты выполненной работы		
29	Практическая работа «Запечённый»	1	Обсуждение технологической работы по приготовления	С помощью учителя рассматривают и	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на		

	картофель с овощными витаминами»		блюда по состоянию здоровья «Запечённый картофель с овощными витаминами».	проговаривают этапы приготовления блюда. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	технологическую карту приготовления блюда из картофеля.		
30	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Формулирование вывода: употребление полезных продуктов считается самым здоровым способом поддержания нормального веса и хорошего самочувствия		Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают разбор выполненной работы		
31	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1	Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполнение тренировочного упражнения по расчёту сырья и продуктов при приготовлении блюда. Работа с терминами: рецепт, порция, масса брутто, масса нетто, отходы, кулинарный калькулятор	С помощью учителя рассматривают схему расчёта потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек		
32	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления	1	Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Формулирование вывода: калькулятор ингредиентов —	С помощью учителя выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Делают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой		

	«Суп-пюре из кабачков»		это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу	С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу, с помощью учителя	способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу		
33	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1	Составление алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту.	С помощью учителя участвуют в составлении алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту.	Составляют алгоритм действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту.		
34	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1	Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью		

35	Кулинарная книга. Виды кулинарных книг	1	<p>Определение понятия «Кулинарная книга».</p> <p>Знакомство с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Расширение представления о назначении кулинарных книг.</p> <p>Формулирование вывода: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>	<p>С помощью учителя определяют понятие «Кулинарная книга».</p> <p>Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Рассуждают о назначении кулинарных книг, с помощью.</p> <p>Проговаривают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>	<p>Определяют понятие «Кулинарная книга».</p> <p>Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Рассуждают о назначении кулинарных книг.</p> <p>Делают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>		
36	Рецепты авторской кухни	1	<p>Определение понятия «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.</p> <p>Нахождение отличия авторская кухня – обычная кухня.</p> <p>Выделение главного: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача</p>	<p>Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.</p> <p>Находят отличия авторская кухня – обычная кухня, с помощью.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача</p>	<p>Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.</p> <p>Находят отличия авторская кухня – обычная кухня.</p> <p>Выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача</p>		
37	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ»	1	<p>Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».</p>	<p>Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».</p>	<p>Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».</p>		

	для приготовления «Соте из замороженных овощей»		Формирование вывода: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу	С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу, с помощью учителя	Повторяют вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу		
38	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей». Повторение правил безопасности.	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей», с помощью. Повторяют правила безопасности.	Называют алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей». Повторяют правила безопасности.		
39	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
40	Контрольная работа. Тест «Знакомство с рецептами»	1	Определение правильного ответа на поставленные	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с		

			вопросы, с использованием своих знаний и умений		использованием своих знаний и умений		
Весозмерительные приборы - 8 часов							
41	Весы. Классификация весов	1	<p>Определение понятий «Весозмерительные приборы» – это средства измерения массы продовольствия (продуктов). «Масса» – физическая величина, имеющая числовое значение.</p> <p>Рассматривание весов: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.</p> <p>Нахождение различий</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весозмерительных приборах.</p> <p>Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.</p> <p>С помощью учителя находят различия</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весозмерительных приборах.</p> <p>Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.</p> <p>Сравнивают, находят различия</p>		
42	Экскурсия в школьную столовую «Наблюдение за весозмерительным и приборами»	1	<p>Рассматривание весозмерительных приборов в школьной столовой.</p> <p>Правильное обозначение типа весов.</p> <p>Называние способов использования весов при приготовлении пищи.</p> <p>Формулирование вывода: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов.</p> <p>Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо</p>	<p>Наблюдают за весозмерительными приборами в школьной столовой.</p> <p>Правильно обозначают типы весов, с помощью.</p> <p>Слушают о способах использования весов при приготовлении пищи.</p> <p>С помощью учителя делают вывод: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов.</p> <p>Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо</p>	<p>Наблюдают за весозмерительными приборами в школьной столовой.</p> <p>Правильно обозначают типы весов, с помощью.</p> <p>Слушают о способах использования весов при приготовлении пищи.</p> <p>Делают вывод: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов.</p> <p>Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо</p>		
43	Практическая работа	1	Рассматривание гирных и электронных весов.	Рассматривают гирные и электронные весы.	Рассматривают гирные и электронные весы.		

	«Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара»		<p>Описание принципа работы гирных и электронных весов. Знакомство с технологической картой</p> <p>«Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение отличия одного типа весов от другого</p>	<p>Показывают принцип работы гирных и электронных весов, с помощью.</p> <p>Знакомятся с технологической картой</p> <p>«Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов.</p> <p>Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого</p>	<p>Показывают принцип работы гирных и электронных весов. Знакомятся с технологической картой</p> <p>«Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов.</p> <p>Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого</p>		
44	Измерительные ёмкости: мерный стакан. История происхождения	1	<p>Чтение текста и нахождение определения понятия «измерительные ёмкости».</p> <p>Знакомство с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривание образца - мерный стакан</p>	<p>Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости».</p> <p>Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривают образец - мерный стакан</p>	<p>Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости».</p> <p>Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривают образец - мерный стакан</p>		
45	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей	1	<p>Повторение видов весоизмерительных приборов.</p> <p>Нахождение нужных ёмкостей для определения массы и</p>	<p>Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность.</p>	<p>Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность.</p>		

	для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»		объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполнение практической работы с применением полученных знаний. Запись результата в рабочую тетрадь. Обсуждение и разбор выполненной работы	Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с помощью. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
46	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1					
47	Контрольная работа (теоретическая и практическая часть) Тест «Кулинарные рецепты»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Выполнение практической работы по определению жидкости (воды) в миллилитрах.	Выполняют тестовое задание с помощью учителя. Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах, на доступном уровне, с помощью. Записывают результат в тестовое задание	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах. Записывают результат в тестовое задание		
48	Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах»	1	Запись результата в тестовое задание				
Продукты природные - 28 часов							
49	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1	Знакомство с понятием «Пищевая промышленность». Рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать	Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность». Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в	Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность». Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать		

			доставку до конечного потребителя. Называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр	котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя. С помощью учителя называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр	доставку до конечного потребителя. Рассказывают о видах продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр		
50	Мука	1	Определение понятия «мука». Знакомство с зерновыми культурами: – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. Формулирование вывода: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба	Находят значение слова «мука», с помощью. Знакомятся с зерновыми культурами: – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба	Работают со словарём, находят значение слова «мука». Знакомятся с зерновыми культурами: – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба		
51	Виды и пищевая ценность муки	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотнесение названия муки с видом зерна	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна, с помощью учителя	Выделяют главное, с опорой на видеоматериал, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна		

52	Практическая работа « Оценка качества муки»	1	Знакомство с оценкой качества представленных образцов муки, по показателям, установленных требованиями государственных стандартов на данный вид продукции. Выполнение практической работы, с соблюдением технических условий: – Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета); – Согретьте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха); – Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). Заполнение таблицы данными оценки качества муки	С помощью учителя знакомятся с показателями оценки качества муки. Выполняют практическую работу с помощью учителя. Заполняют таблицу по образцу	Выполняют практическую работу, с соблюдением технических условий: – Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета); – Согретьте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха); – Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). Заполнение таблицы данными оценки качества муки		
53	Практическая работа « Оценка качества муки»	1	Повторение сортов муки. Чтение текста, выделение способов применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий,	Проговаривают сорта муки, с опорой на таблицу. С помощью учителя выделяют в тексте способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей,	Называют сорта муки, с опорой на таблицу. Читают текст, выделяют способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных		
54	Применение муки в кулинарии	1					

			комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Приведение примеров из домашнего опыта	хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Приводят примеры использования муки в домашней кулинарии	изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Рассказывают об использовании муки в домашней кулинарии		
55	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	Просмотр рецепта ««Приготовление вареников с картофелем» в сети Интернет, с комментированием пошагового выполнения работы.	Смотрят пошаговую инструкцию по приготовлению вареников. Проговаривают основные этапы работы. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на рецепт. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду.		
56	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Повторение правил безопасности использования горячей жидкости		Делают разбор выполненной работы		
57	Растительные масла. Общая характеристика	1	Нахождение информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работа с учебником: чтение общей характеристики растительных масел	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы, с помощью учителя	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы		

58	Сырьё для растительных жиров	1	Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомство с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. Соотнесение названия растительного масла с сырьём	Знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. с опорой на видеоматериал. Соотносят названия растительного масла с сырьём, с помощью учителя	Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. Соотносят названия растительного масла с сырьём		
59	Классификация растительного масла: по происхождению; по консистенции	1	Называние видов растительного масла. Приведение примеров из жизненного опыта и объяснять свой выбор. Работа с учебником: название видов масел по происхождению; по консистенции. Заполнение таблицы «Классификация растительного масла»	Различают виды растительного масла, с опорой на наглядность, с помощью учителя. Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой выбор. Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции. Заполняют таблицу «Классификация растительного масла» с помощью учителя	Называют виды растительного масла, с опорой на наглядность. Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой выбор. Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции. Заполняют таблицу «Классификация растительного масла»		
60	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1	Знакомство с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров.	С помощью учителя знакомятся с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров.	Выделяют общие требования к качеству пищевых жиров. Проводят органолептическую оценку качества пищевых жиров.		

61	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1	Называние условий хранения, упаковки и реализации пищевых жиров. Проведение органолептической оценки качества пищевых жиров. Заполнение таблицы по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция	Выполняют оценку качества растительного масла, с помощью учителя. Проговаривают показатели качества и вносят в таблицу: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция	Заполняют таблицу по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция		
62	Классификация сливочного масла	1	Работа с таблицей «Классификация сливочного масла». Называние видов масел и содержания в них массовой доли жира	Рассматривают таблицу «Классификация сливочного масла». С помощью учителя называют виды масел и содержание в них массовой доли жира. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира», с помощью учителя	Работают с таблицей «Классификация сливочного масла». Называют виды масел и содержание в них массовой доли жира, с опорой на текст. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира»		
63	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1	Изучение литературных источников информации: – разбор и обобщение найденного материала; – проведение исследования органолептических свойств масла. Формулирование вывода:	С помощью учителя выполняют анализ качества сливочного масла. Проверяют качество сливочного масла по информации на упаковке, с помощью.	Изучают источники информации: – анализируют и обобщают найденный материал; – проводят исследование органолептических свойств масла. Делают вывод:		
64	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1	в домашних условиях можно определить качество сливочного масла	Проговаривают условия: необходимо иметь весы, посуду, нагревательный прибор, холодильник	в домашних условиях можно определить качество сливочного масла		

65	Сыр. Происхождение сыра	1	Знакомство с понятием «сыр». Через просмотр видеоматериала узнают о происхождении сыра. Выполнение зарисовки по содержанию питательных веществ	С помощью учителя работают со словарём: находят значение слова «сыр». Смотрят видеоматериал, узнают о происхождении сыра. Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ в сыре, по образцу	Работают со словарём: определение понятия «сыр». Через просмотр видеоматериала рассказывают о происхождении сыра. Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ		
66	Пищевая ценность сыра	1	Групповая работа по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждение выполненной работы	Принимают участие в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. С помощью учителя обсуждают выполненную работу	Работают в группе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждают выполненную работу		
67	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1	Знакомство с нормативно-техническими документами по определению качества сыра. Описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра.	Знакомятся с нормативно-техническими документами по определению качества сыра.	Находят в нормативно-технических документах описание характерных признаков товарного образца:		
68	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1	– определение, к какому сорту относится образец в зависимости от бальной оценки в соответствии с таблицами 5 и 6 ГОСТ 7616-85, результаты оформите в виде таблиц;	С помощью учителя описывают характерные признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах,	наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра. Самостоятельно заполняют таблицу по оценке качества сыров по органолептическим показателям		

			– определение особенностей хранения и сроков реализации в соответствии с ГОСТ	консистенция, рисунок, цвет теста. С помощью учителя заносят в таблицу признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра			
69	Применение сыров в кулинарии	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сыры в кулинарии». Расширение представления о видах сыров в других странах Подведение итогов: сыр используют для: первых блюд, закусок, вторых блюд и десертов	Отвечают на вопросы об использовании сыров в кулинарии. С помощью учителя называют сыры в других странах. Приводят примеры об использовании сыров в домашней кулинарии	Выделяют названия сыров и их использование в кулинарии. Приводят примеры с описанием, об использовании сыров в домашней кулинарии		
70	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1	Беседа об истории появления рулета в кулинарии. Рассматривание видов лаваша с разными начинками. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению лаваша, с использованием сыра.	Описывают приготовление лаваша в домашних условиях. С помощью учителя называют виды лаваша с разными начинками. Проговаривают основные этапы приготовления блюда.	Приводят примеры приготовления лаваша в домашних условиях. Описывают вид начинки. Обсуждают предстоящую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра»		
71	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1	Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	Выполняют практическую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра»,	Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Разбирают выполненную работу		

				на доступном уровне, с помощью			
72	Практическая работа «Определение сорта сыра»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполнение практической работы с описанием вкусовых ощущений. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя. Рассматривают и обсуждают и выполненную работу	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
73	Сочетание мягких сыров с продуктами	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сочетание сыров». Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами: к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье; сухофрукты, орехи, крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи. Формулирование вывода: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму	С помощью учителя называют продукты, сочетаемые с мягкими сырами. Выполняют тренировочное упражнение по совместимости продуктов с сырами. Проговаривают вывод: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в	Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами: к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье; сухофрукты, орехи, крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи. Делают вывод: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше		

				результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму	усваиваются и приносят больше пользы организму		
74	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению блюда с сыром на сковороде. Выполнение практической работы с	С помощью учителя проговаривают алгоритм действий по выполнению	Обсуждают алгоритм действий предстоящей работы. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду.		
75	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»	1	соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу			
76	Контрольная работа. Тест «Продукты природные»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Последовательность и правила первичной обработки птицы - 25 часов							
77	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы	1	Знакомство с организацией рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. Называние инструментов и приспособлений для обработки птицы	Просмотр видеоматериала об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки –	Рассказывают об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов, с опорой на видеоматериал.		

				линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. С помощью учителя называют инструменты и приспособления для обработки птицы	Называют инструменты и приспособления для обработки птицы		
78	Набор инвентаря и посуды	1	Через объяснение учителя рассматривание инвентаря: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполнение таблицы «Изображение – Название». Формулирование вывода: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Рассматривают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. С помощью учителя заполняют таблицу «Изображение – Название». Проговаривают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Называют и различают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполняют таблицу «Изображение – Название». Делают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения		
79	Первичная обработка птицы	1	Знакомство с первичной обработкой птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Называют виды первичной обработки птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы», с помощью учителя.	Рассказывают о первичной обработке птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец		

				Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец, с помощью учителя			
80	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1	Повторение свойств мясных полуфабрикатов: оценивание внешнего вида блюда в целом и отдельно - основного продукта; форма нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда.	С помощью учителя выполняют органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы. Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов с помощью учителя	Называют свойства мясных полуфабрикатов: оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно - основного продукта; форму нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда. Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов		
81	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1	Заполнение таблицы оценки качества продуктов				
82	Опаливание птицы	1	Просмотр видеоматериала «Опаливание птицы». Выделение последовательности опаливания: приступают сразу после ощипывания; опаливание избавляет птичью тушку от волосков на коже; удаляет перо и пух, которые остались после ощипывания; тушку потрошат, разделяют на части. Называние правил безопасности при пользовании газовыми горелками, в домашних условиях	Просматривают видеоматериал «Опаливание птицы». С помощью учителя выделяют последовательность опаливания. Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок опаливания», подбери названия.	Находят в словаре значение понятия «опаливание». Выделяют способы опаливания птицы. Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок опаливания», подбери названия, с помощью учителя. Называют правила безопасности при пользовании газовыми		

				Участвуют в обсуждении выполненной работы	горелками, в домашних условиях.		
83	Размораживание птицы	1	Просмотр видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Чтение текста, выделение последовательности обработки птицы	Узнают из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта, с помощью учителя. Читают текст, выделяют последовательность обработки птицы	Выделяют главное из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта. Выделяют в тексте последовательность обработки птицы		
84	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1	Ознакомление с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составление схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь.	Знакомятся с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Участвуют в составлении схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь.	Называют алгоритм действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы».		
85	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1	Выполнение практической работы с опорой на схему. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему, на доступном уровне.	Составляют схему: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему. Обсуждают и разбирают выполненную работу		

				Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя			
86	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты	1	Работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Чтение текста и выделение главного: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Запись определения в кулинарный словарь	Рассматривают таблицу «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы по содержанию таблицы, с помощью учителя. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру, с помощью. Записывают определение в кулинарный словарь	Работают с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Записывают определение в кулинарный словарь		
87	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1	Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Приготовление куриной отбивной из филейной части». Формирование у обучающихся практических умений по приготовлению блюд из мяса птицы. Чёткое определение последовательности технологического процесса обработки продуктов. Выполнение практической работы	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления куриной отбивной. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении качества выполненной работы	Обсуждают выполнение предстоящей практической работы «Приготовление куриной отбивной из филейной части», с опорой на технологическую карту. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту. Делают разбор выполненной работы		
88	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1					

89	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса	1	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса. Работа по учебнику: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Приведение примеров из жизненного опыта	Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса. Отвечают на вопросы. С помощью учителя находят в учебнике: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Приводят примеры из жизненного опыта	Рассказывают о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Работают по учебнику: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Рассказывают о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы в домашней кулинарии		
90	Технология приготовления котлетной массы	1	Знакомство с технологией приготовления котлетной массы. Составление схемы приготовления котлетной массы, с опорой на учебник	Знакомятся с технологией приготовления котлетной массы. С помощью учителя составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы. Составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник		
91	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	Повторение технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлетной массы.	Повторяют технологию приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник, с помощью учителя.	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник.		
92	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.		Повторяют правила безопасности.		

			Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
93	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы	1	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы Работа по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы. Приведение примеров из жизненного опыта	Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы С помощью учителя находят в учебнике значение понятия – биточки, зразы, с помощью. Приводят примеры из жизненного опыта	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы; отвечают на вопросы по содержанию. Работают по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы. Приводят примеры из жизненного опыта		
94	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1	Беседа об истории появления блюда «зразы» в кулинарии (домашнее задание). Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Зразы».	Описывают приготовление блюда, с опорой на подготовленный материал.	Приводят примеры приготовления «зраз» в домашних условиях. Описывают вид начинки.		
95	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1	Выполнение практической работы с соблюдением санитарно -гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	С помощью учителя называют последовательность приготовления блюда.	Обсуждают предстоящую работу «Приготовление блюда – зразы» Самостоятельно выполняют практическую работу, с		

				Выполняют практическую работу «Приготовление блюда – зразы», на доступном уровне, с помощью учителя	опорой на технологическую карту. Разбирают выполненную работу		
96	Обработка субпродуктов	1	<p>Просмотр видеофрагмента «Субпродукты».</p> <p>Обсуждение и разбор.</p> <p>Выделение определения слова «субпродукты»: внутренние органы (<u>ливер</u>, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях.</p> <p>Запись определение слова в кулинарный словарь обучающегося</p>	<p>Узнают из видеофрагмента о субпродуктах.</p> <p>Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал. С помощью учителя выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы (<u>ливер</u>, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях.</p> <p>Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося</p>	<p>Узнают из видеофрагмента о субпродуктах.</p> <p>Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал.</p> <p>Выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы (<u>ливер</u>, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях.</p> <p>Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося</p>		
97	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1	<p>Работа с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде».</p> <p>Обсуждение и разбор предстоящей работы.</p> <p>Выполнение практической работы по технологической карте.</p>	<p>Знакомятся с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде».</p> <p>Обсуждают и делают разбор предстоящей</p>	<p>Работают по технологической карте «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде».</p> <p>Обсуждают и делают разбор предстоящей работы.</p>		
98	Практическая работа	1					

	«Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»		Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	работы, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах, с помощью учителя	Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах		
99	Текущая аттестация (теоретическая часть)	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; Выполнение практической работы по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по формовке котлет из котлетной массы, на доступном уровне с помощью учителя	Читают вопросы и находят правильные ответы Выполняют практическую работу по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества		
100	Текущая аттестация (практическая часть)	1					
101	Текущая аттестация (практическая часть)	1					
Первичная обработка мяса - 27часов							
102	Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса	1	Выделение из текста способов первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривание мясорубки. Называние частей мясорубки. Подписание на схеме частей мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное	С помощью учителя выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов.	Выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки.		

			кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки, с помощью. Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек		
103	Основные инструменты для обработки мяса	1	Через просмотр видеоматериала, знакомство с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки. Соотнесение названия инструментов с картинками	Знакомятся с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками, с помощью учителя	Рассматривают и называют инструменты и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками		
104	Основные инструменты для обработки мяса	1	Словарь терминов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тяпка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдение за использованием инструментов и приспособлений для	С помощью учителя находят значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож,	Находят в словаре значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож,		

			обработки мяса, через просмотр видеоматериала	мусат, тятка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала	мусат, тятка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала		
105	Приготовление простых полуфабрикатов из мяса	1	<p>Определение понятия «кулинарные полуфабрикаты».</p> <p>Знакомство с ассортиментом кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными</p>	<p>С помощью учителя находят определение понятия «кулинарные полуфабрикаты».</p> <p>Проговаривают ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными</p>	<p>Определяют понятие «кулинарные полуфабрикаты», с опорой на текст.</p> <p>Называют ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными</p>		
106	Приготовление полуфабрикатов	1	<p>Повторение видов полуфабрикатов.</p> <p>Нахождение полуфабрикатов по описанию учителя, с опорой на наглядность.</p> <p>Выделение полуфабрикатов по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу.</p> <p>Формулирование вывода: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов</p>	<p>Повторяют виды полуфабрикатов.</p> <p>Находят полуфабрикаты по описанию учителя, с опорой на наглядность.</p> <p>С помощью учителя выделяют полуфабрикаты по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу</p> <p>Делают вывод: полуфабрикаты позволяют избежать</p>	<p>Называют виды полуфабрикатов.</p> <p>Находят полуфабрикаты по описанию учителя, с опорой на наглядность.</p> <p>Выделяют полуфабрикаты по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу.</p> <p>Делают вывод: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов</p>		

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

109	Приёмы приготовления полуфабрикатов: по размерам, крупнокусковые	1	<p>Через просмотр видеоматериала знакомство с полуфабрикатами по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты.</p> <p>Обсуждение увиденного учебного материала</p> <p>Различие понятий: «крупнокусковые полуфабрикаты», «порционные полуфабрикаты», «мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Знакомство с приёмами приготовления различных видов полуфабрикатов</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Виды полуфабрикатов по размеру».</p> <p>Участвуют в обсуждении увиденного учебного материала.</p> <p>Записывают названия видов полуфабрикатов по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые.</p> <p>Называют, с помощью учителя, приёмы приготовления различных видов полуфабрикатов</p>	<p>Через просмотр видеоматериала знакомятся с полуфабрикатами по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты.</p> <p>Участвуют в обсуждении увиденного учебного материала.</p> <p>Выделяют приёмы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Различают виды полуфабрикатов по описанию учителя</p>		
110	Виды крупнокусковых полуфабрикатов	1	<p>Определение понятия «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов».</p> <p>Выделение понятий: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>С помощью учителя определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов».</p>	<p>Определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов».</p> <p>Выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок</p>		

				<p>С помощью учителя выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p>	<p>свиной без кости, лопатка свиная без кости.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p>		
111	Порционные полуфабрикаты	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации « Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>Выделение понятий:</p> <p>– антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Работа по учебнику.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь видов порционных полуфабрикатов</p>	<p>Смотрят мультимедийную презентацию « Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Проговаривают понятие «порционные полуфабрикаты»: это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>С помощью учителя выделяют понятия: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Работают по учебнику: описывают порционные полуфабрикаты.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь названия видов</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации « Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Выделяют определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>Выделяют понятия:</p> <p>– антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Работают по учебнику: описание порционных полуфабрикатов.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь названия видов порционных полуфабрикатов</p>		

				порционных полуфабрикатов			
112	Порционные полуфабрикаты	1	<p>Заполнение карточки «Изображение-Название».</p> <p>Словарь терминов: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Использование порционных полуфабрикатов в кулинарии</p>	<p>Заполняют карточку «Изображение-Название».</p> <p>Проговаривают и различают термины: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Рассказывают об использовании порционных полуфабрикатов в кулинарии, с помощью учителя</p>	<p>Заполняют карточку «Изображение-Название».</p> <p>Называют и различают термины: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Рассказывают об использовании порционных полуфабрикатов в кулинарии</p>		
113	Мелкокусковые полуфабрикаты	1	<p>Знакомство с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Формулирование вывода: – мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык; – тушения (азу, гуляш, плов, рагу); – варки (суповой набор).</p> <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию «Мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>С помощью учителя, проговаривают вывод: – мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык),</p>	<p>Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Делают вывод: – мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык; – тушения (азу, гуляш, плов, рагу); – варки (суповой набор).</p>		

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

				Интернет, в кулинарных книгах. Употребляют в речи термины: говядина духовая, отварное мясо	Интернет, в кулинарных книгах. Употребляют в речи термины: говядина духовая, отварное мясо		
117	Технология приготовления жареного мяса	1	Знакомство с технологией приготовления жареного мяса. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. С помощью учителя используют интерактивное приложение для выполнения задания	Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. Используют интерактивное приложение для выполнения задания		
118	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	Работа с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Обсуждение и анализ предстоящей работы.	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы.	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы.		
119	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью	Выполняют практическую работу по технологической карте		
120	Обработка субпродуктов	1	Нахождение в тексте определения понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различение субпродуктов по категориям. Заполнение таблицы «Виды субпродуктов по категориям»	С помощью учителя находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние	Находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты.		

				органы, головы, ноги, хвосты. Различают субпродукты по категориям, с помощью. Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям», с помощью	Различают субпродукты по категориям. Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям»		
121	Обработка субпродуктов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Обработка субпродуктов». Обсуждение учебного материала. Описание обработки субпродуктов с опорой на учебник	Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов». Принимают участие в обсуждении учебного материала. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник с помощью учителя	Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов». Обсуждают учебный материал об обработке субпродуктов. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник		
122	Технология приготовления котлет	1	Знакомство с технологией приготовления котлет. Перечисление основных инструментов для обработки мяса. Называние инструмента для получения котлетной массы. Выделение этапов приготовления мяса. Повторение правил безопасности	Повторяют за учителем технологию приготовления котлет. Перечисляют основные инструменты для обработки мяса, с помощью учителя. С помощью учителя называют инструменты для получения котлетной массы. Выделяют этапы приготовления мяса, с помощью учителя.	Знакомятся с технологией приготовления котлет. Перечисляют основные инструменты для обработки мяса. Называют инструменты для получения котлетной массы. Выделяют этапы приготовления мяса. Повторяют правила безопасности		

				Повторяют правила безопасности			
123	Практическая работа «Приготовление котлет»	1	Повторение технологии приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлет.	Повторяют технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.	Рассказывают технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.		
124	Практическая работа «Приготовление котлет»	1	Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
125	Технология приготовления «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1	Знакомство с технологией приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего сердца». Выделение этапов приготовления блюда. Повторение правил безопасности	Знакомятся с технологией приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего сердца». Выделяют этапы приготовления блюда, с помощью учителя	Знакомятся с технологией приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего сердца». Выделяют этапы приготовления блюда		
126	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1	Повторение технологической карты, выделение главного: чёткое соблюдение последовательности выполнения практической работы.	Повторяют технологическую карту, выделяют главное: чёткое соблюдение	Называют этапы технологической карты, выделяют главное: чёткое соблюдение		

127	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1	Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности блюда	последовательности выполнения практической работы. Выполняют практическую работу с комментированием и пояснением по определению готовности блюда с помощью учителя	последовательности выполнения практической работы. Выполняют практическую работу с комментированием и пояснением по определению готовности блюда		
128	Контрольная работа. Тест «Обработка мяса»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Соусы – 26часов							
129	История возникновения соусов	1	Определение значения слова «соус». Знакомство с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал.	С помощью учителя находят в словаре значение слова «соус». Слушают об истории появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»	Работают со словарём, находят значение слова «соус». Знакомятся с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»		
130	Виды соусов	1	Рассказ о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Умение вербально представить практический опыт, сформулировать свое суждение	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.		

				оттеняет цвета основных продуктов блюда. Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт с помощью учителя	Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт		
131	Основа соусов	1	Повторение значения слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомство с основами приготовления соуса: – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; – с опорой на видеоматериал	Проговаривают значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомятся с основами приготовления соуса: – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; с опорой на видеоматериал	Находят в словаре значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомятся с основами приготовления соуса: – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; с опорой на видеоматериал		
132	Посуда для хранения соусов	1	Повторение основ, для приготовления соусов. Знакомство с посудой для хранения соусов: – соусницы — (подливочники, сметанники)	Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность. Рассматривают посуду для хранения соусов: – соусницы — (подливочники, сметанники)	Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность. Рассматривают посуду для хранения соусов: – соусницы — (подливочники, сметанники)		

			<p>– изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны;</p> <p>– пакет «Дой-пак»</p> <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>– изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны;</p> <p>– пакет «Дой-пак».</p> <p>С помощью учителя находят различия в посуде для хранения соусов.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов</p>	<p>– изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны;</p> <p>– пакет «Дой-пак».</p> <p>Рассматривают, сравнивают, находят различия в посуде для хранения соусов.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов</p>		
133	Полезные свойства соусов	1	<p>Беседа о полезных свойствах соусов.</p> <p>Приведение примеров из жизненного опыта.</p> <p>Составление вывода: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда</p>	<p>Участвуют в беседе о полезных свойствах соусов.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта.</p> <p>С помощью учителя делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда</p>	<p>Рассказывают о полезных свойствах соусов.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта.</p> <p>Делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда</p>		
134	Разновидности соусов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов».	Просмотр мультимедийной	Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов».		

			<p>Выделение из увиденного учебного материала видов соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.</p> <p>Работа по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами</p>	<p>презентации «Виды соусов».</p> <p>С помощью выделяют из увиденного учебного материала виды соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.</p> <p>Работают по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами, с помощью</p>	<p>Выделяют из увиденного учебного материала виды соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.</p> <p>Работают по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами</p>		
135	Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые	1	<p>Знакомство с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.</p> <p>Рассматривание таблицы использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования)</p>	<p>Знакомятся с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.</p> <p>Рассматривают таблицу использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p> <p>Проговаривают виды соусов</p>	<p>Знакомятся с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.</p> <p>Рассматривают таблицу использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p> <p>Рассказывают о видах соусов и их использовании</p>		
136	Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые	2	<p>Повторение видов соусов по консистенции.</p> <p>Работа по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к</p>	<p>Повторяют виды соусов по консистенции.</p> <p>Работают по таблице использования соусов по консистенции: жидкие</p>	<p>Повторяют виды соусов по консистенции.</p> <p>Работают по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для</p>		

			блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Перенос таблицы в рабочую тетрадь. Словарь терминов: «соус, соусник»	(для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Переносят таблицу в рабочую тетрадь, с помощью. Проговаривают значение терминов: «соус, соусник»	подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Переносят таблицу в рабочую тетрадь. Рассказывают о значении терминов: «соус, соусник»		
136-137	Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны	2	Знакомство технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. Работа по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны. Составление схемы приготовления. Формулирование вывода: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке	Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. С помощью учителя находят описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления, с помощью учителя. С помощью учителя делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке	Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. Работают по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления соуса на основе сметаны. Делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке		
138	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Приготовление сметанного соуса».	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы	Называют алгоритм действий по выполнению практической работы		

139	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	1	Повторение схемы приготовления соуса на основе сметаны. Выполнение практической работы с опорой на схему. Обсуждение и разбор выполненной работы	«Приготовление сметанного соуса». Повторяют за учителем схему приготовления соуса на основе сметаны. Выполняют практическую работу с опорой на схему, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	«Приготовление сметанного соуса». Повторяют схему приготовления соуса на основе сметаны. Выполняют практическую работу с опорой на схему. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
140	Технология приготовления соуса на бульонах	1	Работа по схеме «Приготовление соуса на основе бульона». Проговаривание последовательности приготовления. Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Словарь терминов: пассировка	С помощью учителя работают со схемой «Приготовление соуса на основе бульона». Проговаривают последовательность приготовления. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Объясняют значение термина: пассировка с помощью учителя	Работают со схемой «Приготовление соуса на основе бульона». Проговаривают последовательность приготовления соуса на бульоне. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Объясняют значение термина: пассировка		
141	Практическая работа «Приготовление белого соуса на мясном бульоне»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне. Повторение правил безопасности с горячей жидкостью.	Рассматривают алгоритм действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.	Называют алгоритм действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.		
142	Практическая работа «Приготовление	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических				

	белого соуса на мясном бульоне»		требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
143	Технология приготовления фруктового соуса	1	Просмотр видеоматериала «Приготовление фруктового соуса». Проговаривание последовательности приготовления. Обсуждение увиденного учебного материала и составление схемы. Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Просмотр видеоматериала «Приготовление фруктового соуса». Проговаривают последовательность приготовления фруктового соуса. Обсуждают увиденный учебный материал и составляют схему, с помощью учителя. Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Просмотр видеоматериала «Приготовление фруктового соуса». Называют последовательность приготовления фруктового соуса. Обсуждают увиденный учебный материал и составляют схему. Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец.		
144	Практическая работа «Приготовление фруктового соуса из ягод»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению фруктового соуса из ягод. Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выполнение практической работы, с	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового соуса из ягод. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового соуса из ягод. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую		
145	Практическая работа «Приготовление фруктового соуса из ягод»	1	соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	практическую работу, с соблюдением санитарно-	работу, с соблюдением санитарно-гигиенических		

				гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
146-147	Технология приготовления соуса «майонез»	2	Знакомство технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Название ингредиентов: – растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок. Запись рецепта соуса «майонез» в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Называют ингредиенты: – растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Называют ингредиенты: – растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		
148	Практическая работа «Приготовление соуса «майонез»	1	Повторение технологии приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических	Повторяют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических	Называют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических		
149	Практическая работа «Приготовление соуса «майонез»	1	требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		

150-151	Виды соусов для пиццы и способы приготовления	2	Поиск информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы. Выделение основных видов: томатный соус для пиццы; его основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы	Участвуют в поиске информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы. Выделяют основные виды: томатный соус для пиццы; его основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы	Участвуют в поиске информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы. Выделяют основные виды: томатный соус для пиццы; его основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы		
152	Виды соусов для пиццы и способы приготовления	1	Повторение видов соусов для пиццы. Запись рецепта приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь	Повторяют виды соусов для пиццы, с опорой на наглядность. Записывают рецепт приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь	Называют виды соусов для пиццы. Записывают рецепт приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь		
153-154	Салатные заправки	2	Работа с кулинарными книгами «Салаты». Нахождение рецептов салатов с различными заправками. Оформление рецепта в рабочую тетрадь	С помощью учителя работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салатов с различными заправками, с помощью учителя. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами «Овощи». Находят рецепт салатов с различными заправками. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь		
155-156	Принципы подбора соусов к блюдам	2	Беседа о подборе соусов к блюдам.	Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам.	Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам.		

			<p>Приведение примеров из жизненного опыта.</p> <p>Составление вывода: важнейшим принципом <i>подбора соусов к блюдам</i> является <i>принцип</i> вкусового соответствия: <i>соус</i> не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда</p>	<p>Приводят примеры из жизненного опыта.</p> <p>С помощью делают вывод: важнейшим принципом <i>подбора соусов к блюдам</i> является <i>принцип</i> вкусового соответствия: <i>соус</i> не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда</p>	<p>Приводят примеры из жизненного опыта.</p> <p>Делают вывод: важнейшим принципом <i>подбора соусов к блюдам</i> является <i>принцип</i> вкусового соответствия: <i>соус</i> не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда</p>		
157-158	Подача соусов по правилам этикета	2	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов».</p> <p>Выделение главного: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом.</p> <p>Расширение кругозора о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета</p>	<p>Смотрят мультимедийную презентацию «Подача соусов».</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом.</p> <p>Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов».</p> <p>Выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом.</p> <p>Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета</p>		
159	Контрольная работа. Тест «Овощи»	1	<p>Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>	<p>Выполняют тест с помощью</p>	<p>Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>		
Первые блюда: бульоны - 23 часа							

160	Бульон. История появления	1	Определение значения слова «бульон». Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов	С помощью учителя находят значение слова «бульон», в словаре. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов	Определяют значение слова «бульон», с помощью словаря. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов		
161-162	Бульон. Полезные свойства бульонов	2	Обсуждение и анализ значения бульона на здоровье человека. Чтение способов приготовления основных видов бульонов. Заполнение таблицы «Бульон». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека. Читают о способах приготовления основных видов бульонов. Заполняют таблицу «Бульон», с помощью. Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала, с помощью учителя	Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека. Называют способы приготовления основных видов бульонов, с опорой на учебник. Заполняют таблицу «Бульон». Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала		
163-164	Виды бульонов по цвету	2	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различение и называние видов бульона и их характеристика. Работа по учебнику: характеристика бульонов по цвету	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». С помощью учителя различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету		

165-166	Технология приготовления красного бульона	2	Знакомство с технологией приготовления красного бульона. Формулирование вывода: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны	Знакомятся с технологией приготовления красного бульона. С помощью формируют вывод: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны	Знакомятся с технологией приготовления красного бульона. Делают вывод: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны		
167	Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с местом проведения приготовления красного бульона. Изучение технологии приготовления и рецептуры красного бульона.	С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления красного бульона из птицы. Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе. Знакомятся с местом проведения приготовления красного бульона. Изучают технологию приготовления красного бульона из птицы. Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы. Разбор выполненной работы		
168	Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы»	1	Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы				
169-170	Технология приготовления белого бульона из птицы	2	Знакомство с технологией приготовления белого бульона из птицы. Запись в рабочую тетрадь определения: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир	Знакомятся с технологией приготовления белого бульона из птицы. Проговаривают и записывают в рабочую тетрадь определение: тушки птицы заправляют,	Знакомятся с технологией приготовления белого бульона из птицы. Записывают в рабочую тетрадь определение: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные		

				а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир	продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир		
171	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с местом проведения приготовления белого бульона.	С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления белого бульона из птицы. Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.	Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе. Знакомятся с местом проведения приготовления белого бульона.		
172	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	1	Изучение технологии приготовления и рецептуры белого бульона. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению белого бульона из птицы	С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Изучают технологию приготовления белого бульона из птицы. Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы. Разбор выполненной работы		
173-174	Технология приготовления жёлтого бульона из птицы	2	Рассказ о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работа по учебнику: описание приготовления желтого бульона	Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют в учебнике описание приготовления желтого бульона	Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работают по учебнику, находят описание приготовления желтого бульона		
175	Практическая работа	1		Проговаривают технологию	Выполняют санитарно-гигиенические требования		

	«Приготовление жёлтого бульона из птицы»		Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе.	приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.	перед участием в мастер-классе.		
176	Практическая работа «Приготовление жёлтого бульона из птицы»	1	Ознакомление с местом проведения приготовления белого бульона. Изучение технологии приготовления и рецептуры желтого бульона. Формирование умения и навыков самостоятельной работы по приготовлению желтого бульона из птицы	С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают предстоящую работу по приготовлению желтого бульона из птицы, с опорой на технологическую карту. Овладевают умениями самостоятельной работы по приготовлению желтого бульона из птицы. Разбор выполненной работы		
177-178	Виды бульонов: мясные	2	Знакомство с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды	Слушают о полезных свойствах мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды. Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь	Знакомятся с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды. Сравнивают виды бульонов. Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь		
179-180	Технология приготовления мясного бульона	2	Рассматривание технологической схемы приготовления мясного прозрачного бульона.	Рассматривают технологическую схему приготовления мясного	Рассматривают технологическую схему		

			Перенос схемы в рабочую тетрадь	прозрачного бульона, с помощью учителя. С помощью учителя переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец	приготовления мясного прозрачного бульона. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец		
181	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1	Повторение технологии приготовления мясного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.	Повторяют за учителем технологию приготовления мясного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.	Повторяют технологию приготовления мясного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.		
182	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
183-184	Технология приготовления рыбного бульона	2	Знакомство с технологией приготовления рыбного бульона. Поиск рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах. Выделение описания рецепта: – для приготовления рыбного бульона употребляется частиковая рыба (судак, окунь и др.); – красная рыба: осетрина, севрюга, белуга; – очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры	Знакомятся с технологией приготовления рыбного бульона. Участвуют в поиске рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах, с помощью. С помощью учителя описывают рецепт: для приготовления рыбного бульона	Знакомятся с технологией приготовления рыбного бульона. Участвуют в поиске рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах. Выполняют описание рецепта рыбного бульона: для приготовления рыбного бульона употребляется частиковая рыба (судак, окунь и др.), а		

				употребляется частичковая рыба (судак, окунь и др.), а также красная рыба — осетрина, севрюга, белуга; очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры	также красная рыба — осетрина, севрюга, белуга; очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры		
185	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	1	Повторение технологии приготовления рыбного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.	Повторяют технологию приготовления рыбного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью	Повторяют технологию приготовления рыбного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
186	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы				
187-188	Технология приготовления овощного бульона	2	Просмотр видеоматериала «Приготовление овощного бульона». Называние полезных свойств: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса;	Смотрят видеоматериал «Приготовление овощного бульона». С помощью учителя называют полезные свойства: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и	Смотрят видеоматериал «Приготовление овощного бульона». Называют полезные свойства: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое		

			профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ	взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ	усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ		
189	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1	Повторение технологии приготовления овощного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.	Повторяют технологию приготовления овощного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют технологию приготовления овощного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
190	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы				
191	Контрольная работа. Тест «Бульоны»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений		
Десерты - 30часов							
192	Десерты. История появления десертов	1	Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений	С помощью учителя находят значение слова «десерт» в словаре:(от французского dessert) –	Работают со словарём: находят значение слова «десерт» в словаре:от французского dessert) –		

			<p>в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомство с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола</p>	<p>завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола</p>	<p>завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола</p>		
193	Виды десертов по температуре подачи	1	<p>Работа по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные</p>	<p>С помощью учителя выделяют в учебнике описание десертов по температуре подачи. Приводят примеры из домашней кулинарии. С помощью учителя делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные</p>	<p>Работают по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приводят примеры из жизненного опыта. Делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные</p>		
194-195	Правила подачи холодных десертов	2	<p>Просмотр видеоматериала «Подача холодных десертов». Выделение главного: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках</p>	<p>Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов». С помощью выделяют главное: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках</p>	<p>Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов». Выделяют главное: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках</p>		

196-197	Правила подачи горячих десертов	2	<p>Знакомство с правилами подачи горячих десертов.</p> <p>Просмотр видеофильма: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике</p> <p>Называние способов подачи горячих десертов</p>	<p>Смотрят видеоматериал, знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике.</p> <p>Отвечают на вопросы, с помощью учителя, о способах подачи горячих десертов</p>	<p>Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике.</p> <p>Отвечают на вопросы о способах подачи горячих десертов</p>		
198-199	Десерты и торты. Особенности подачи	2	<p>Чтение текста:</p> <ul style="list-style-type: none"> – описание подачи десертов; – перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; – если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами. <p>Зарисовка схемы десертного стола</p>	<p>Читают текст, выделяют с помощью учителя:</p> <ul style="list-style-type: none"> – описание подачи десертов; – перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; – если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с 	<p>Читают текст, выделяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> – описание подачи десертов; – перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; – если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами. <p>Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с опорой на образец</p>		

				десертными вилками и ножами. Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с помощью учителя			
200-201	Правила десертного этикета	2	Знакомство с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта. Выполнение тренировочного упражнения по использованию приборов	Знакомятся с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта. Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов, с помощью	Знакомятся с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта. Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов		
202	Практическая работа «Урок - тренинг по десертному этикету»	1	Дать возможность попробовать свои возможности в правилах поведения и <i>этикета</i> за столом, научиться оценивать себя, применять в повседневной жизни правила этикета	С помощью учителя выполняют правила десертного этикета	Называют особенности десертного этикета. Используют правила при выполнении практической работы		
203-204	Печенье. Виды печенья	2	Определение понятия «печенье». Значение печенья в питании человека. Рассмотрение схемы «Виды печенья». Выполнение схемы в рабочей тетради	С помощью учителя, работают со словарём, находят значение слова «печенье». Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека.	Работают со словарём, находят значение слова «печенье». Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья».		

				Рассматривают схему «Виды печенья». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец		
205-206	Сдобное печенье. Виды	2	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Обсуждение учебного материала. Формулирование вывода: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. С помощью составляют вывод: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. Делают вывод: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное		
207-208	Технология приготовления сдобного печенья на кефире	2	Знакомство с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Выделение ингредиентов: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца	Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца	Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца		
209	Практическая работа «Приготовление	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире.	Знакомятся с алгоритмом действий по	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире.		

	сдобного печенья на кефире»		Повторение правил безопасности с варочной панелью.	приготовлению сдобного печенья на кефире.	Повторяют правила безопасности с варочной панелью.		
210	Практическая работа «Приготовление печенья на кефире»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
211-212	Технология приготовления печенья из творога	2	Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждение и разбор выполненной работы. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Участвуют в групповой работе по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждают и разбирают выполненную работу. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Участвуют в групповой работе по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждают и разбирают выполненную работу. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		
213	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге. Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге. Повторяют правила безопасности с варочной панелью.		

214	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1	требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью		
215	Технология приготовления печенья «Минутка»	1	Поиск рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет. Описание рецепта. Оформление рецепта в рабочую тетрадь	С помощью учителя участвуют в групповой работе по поиску рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет. Описывают рецепт, с помощью. Оформляют рецепт печенья «Минутка» в рабочую тетрадь	Участвуют в групповой работе по поиску рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет. Описывают рецепт. Оформляют рецепт печенья «Минутка» в рабочую тетрадь		
216	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических		
217	Практическая работа	1	требований, с опорой на технологическую карту.	требований, с опорой на	требований, с опорой на		

	«Приготовление печенья «Минутка»»		Обсуждение и разбор выполненной работы	технологическую карту, по рецепту. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью	технологическую карту, по рецепту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
218-219	Технология приготовления желе	2	Работа по учебнику: описание десерта «желе». Знакомство с технологией приготовления желе	С помощью учителя находят в учебнике описание десерта «желе». Знакомятся с технологией приготовления желе	Работают по учебнику: описание десерта «желе». Знакомятся с технологией приготовления желе		
220	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»	1	Повторение схемы «Приготовление желе из красной смородины». Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выполнение практической работы, с	Рассматривают схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью	Повторяют схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу		
221	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»	1	соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы				
222	Мороженое и конфеты	1	Определение понятия «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества.	С помощью, работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе	Работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания		

			Работа по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле	непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества. Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле	массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества. Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле		
223	Мороженое конфеты	и 1	Работа по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомство с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника	С помощью учителя находят в учебнике определение понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника	Работают по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника		
224	Классификация конфет	1	Просмотр мультимедийной презентации «Классификация конфет». Составление вывода: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки	Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет». С помощью учителя делают вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Проговаривают словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная	Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет». Делают вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Называют значение терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки		

				конфета, диетическая конфета, сахарки			
225	Классификация конфет	1	Рассматривание схемы «Классификация конфет». Приведение примеров к каждому типу конфет	Рассматривают схему «Классификация конфет», называют, с помощью, виды конфет. Приводят примеры к каждому типу конфет	Рассматривают схему «Классификация конфет», называют виды конфет. Приводят примеры к каждому типу конфет		
226-227	Рецепт мороженого в домашних условиях	2	Поиск информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Записывают рецепт в рабочую тетрадь		
228-229	Технология приготовления фруктового десерта	2	Просмотр видеоматериала с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментирование увиденного учебного материала	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал с помощью учителя	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал о технологии приготовления фруктового десерта		
230	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.		
231	Практическая работа «Приготовление	1	Обсуждение и разбор выполненной работы				

	фруктового десерта»			технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
232	Контрольная работа. Тест «Десерты»	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		
Приготовление и оформление блюд - 26часов							
233	Первичная обработка продуктов питания	1	Беседа о значении оформления блюд в кулинарии. Определение понятия «первичная обработка продуктов питания». Повторение приёмов первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. С помощью учителя проговаривают понятие «первичная обработка продуктов питания». Проговаривают приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования;	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. Называют понятие «первичная обработка продуктов питания». Повторяют приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта		

				применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта			
234	Задачи первичной обработки	1	Работа по учебнику: – чтение задач первичной обработки; – описание сроков хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке	С помощью учителя, работают по учебнику, – читают задачи первичной обработки; – описывают сроки хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке. Отвечают на вопросы	Работают по учебнику: – выделяют задачи первичной обработки; – описывают срок хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке Отвечают на вопросы		
235	Задачи первичной обработки	1	Повторение задач первичной обработки. Комментирование способов размораживания, промывания, удаления загрязнений	Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений, с помощью учителя	Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений		
236	Технология первичной обработки моркови	1	Знакомство с технологией первичной обработки моркови. Работа по таблице: название последовательности обработки моркови	Слушают учителя о технологии первичной обработки моркови. Работают по таблице: название последовательности обработки моркови, с помощью учителя	Знакомятся с технологией первичной обработки моркови. Работают по таблице: название последовательности обработки моркови		

237	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке моркови. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке моркови. С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Называют алгоритм действий по первичной обработке моркови. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
238	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы				
239-240	Технология первичной обработки картофеля	2	Знакомство с технологией первичной обработки картофеля. Работа по таблице: название последовательности обработки картофеля	Знакомятся с технологией первичной обработки картофеля. Работают по таблице: называют последовательность обработки картофеля, с помощью учителя. Переносят таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Знакомятся с технологией первичной обработки картофеля. Работают по таблице: называют последовательности обработки картофеля. Переносят таблицу в рабочую тетрадь		
241	Практическая работа «Первичная обработка картофеля»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке картофеля. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке картофеля. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на	Называют алгоритм действий по первичной обработке картофеля. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на		
242	Практическая работа	1	Обсуждение и разбор выполненной работы				

	«Первичная обработка картофеля»			таблицу, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
243-244	Искусство подачи блюд	2	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Составление вывода: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью. С помощью учителя проговаривают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Делают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека		
245	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью учителя	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Находят в тексте факты, которые подтверждают подачу холодных и горячих блюд		
246	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд.	Работают по учебнику: чтение правил подачи	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд.		

			Заполнение карточки по правилам подачи, с опорой на текст	холодных и горячих блюд. Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст, с помощью учителя	Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст		
247-248	Карвинг. Инструменты для карвинга	2	Определение понятия «карвинг». Работа по учебнику: описание инструментов для карвинга. Словарь терминов: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож	С помощью учителя определяют понятие «карвинг». Работают по учебнику: описание инструментов для карвинга. Проговаривают термины: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож	Определяют понятие «карвинг». Работают по учебнику: описание инструментов для карвинга. Проговаривают термины: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож		
249-250	Правила украшения блюд овощами	2	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Формулирование вывода: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривание образцов: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». С помощью учителя составляют вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Делают вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством		

				из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	создания и подчеркивания вкуса пищи		
251-252	Правила украшения блюд фруктами	2	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».</p> <p>Формулирование вывода: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».</p> <p>С помощью учителя составляют вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».</p> <p>Делают вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину</p>		
253-254	Карвинг – украшение блюд овощами	2	<p>Определение понятия «карвинг»- Карвинг — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений.</p> <p>Поиск информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг.</p> <p>Обсуждение выполненной работы</p>	<p>Находят в словаре значение слова «карвинг» — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений, с помощью.</p> <p>Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов</p>	<p>Находят в словаре значение слова «карвинг» — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений.</p> <p>Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг.</p>		

				украшения блюд через карвинг. Обсуждают выполненную работу	Обсуждают выполненную работу		
255-256	Технология приготовления украшения из свежего огурца	2	Знакомство с технологией приготовления украшения из свежего огурца	Знакомятся с технологией приготовления украшения из свежего огурца	Знакомятся с технологией приготовления украшения из свежего огурца		
257	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца».	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца».		
258	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, на доступном уровне. Повторяют правила безопасности с инструментами	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторяют правила безопасности с инструментами		
259-260	Технология приготовления украшения из апельсина	2	Знакомство с технологией приготовления украшения из апельсина	Знакомятся с технологией приготовления украшения из апельсина, с помощью	Знакомятся с технологией приготовления украшения из апельсина		
261	Практическая работа «Украшение из апельсина»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».		

262	Практическая работа «Украшение из апельсина»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с помощью. Повторяют правила безопасности с инструментами. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторяют правила безопасности с инструментами. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы		
263-264	Технология приготовления украшения из фруктов и овощей	2	Поиск информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждение выполненной работы	Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждают выполненную работу, с помощью учителя	Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждают выполненную работу		
265	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока». Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец.	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока».	Называют алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока».		
266	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец. Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец, с помощью.	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец. Повторяют правила безопасности с инструментами.		

				Повторяют правила безопасности с инструментами. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу		
267	Контрольная работа. Тест «Приготовление и оформление блюд»	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		
Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской - 5 часов							
268	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление полуфабрикатов»	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью)	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов»		
269	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	- выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью учителя)			
270	Общие требования безопасности	1					
271	Общие требования безопасности	1	Повторение общих требований безопасности, с опорой на наглядность	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности, с помощью	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности		
272	Требования безопасности перед	1	Повторение требований безопасности перед началом работы, при выполнении	Повторяют требования безопасности перед	Повторяют требования безопасности перед началом		

	началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ		практической работы и после выполнения работ. Оформление памятки «Правила безопасности»	началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности», с помощью	работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности»			
	Итого 272 часа							