

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	2
II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ.....	6
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	8
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.....	14

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 8 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 136 часов в год (4 часа в неделю).

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

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

Задачи обучения:

- овладение санитарно - гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;

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

- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 8 классе определяет следующие задачи:

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

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

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

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

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

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

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

- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

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

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

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

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Кулинария в производственных условиях	11	1
2.	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток	14	1
3.	Кухонная посуда: сотейник, противень	7	1
4.	Мытьё посуды	16	1
5.	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал	16	1
6.	Овощи. Лук. Капуста	18	
7.	Блюда из отварного картофеля	18	1
8.	Обработка сырой рыбы	26	
9.	Блины. Виды блинов	6	1
	Итого:	136	7

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

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

Предметные:

Минимальный уровень:

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

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

Достаточный уровень:

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

-понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;

- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;

- обращаться к взрослым при затруднениях;

- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;

- корректно выражать свой отказ и недовольство;

- уметь быть самостоятельным в быту;

- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

Оценка «5» ставится если:

- обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;

- умеет использовать таблицы, схемы;

- понимает и объясняет терминологию предмета;

- самостоятельно выстраивает ответ

Оценка «4» ставится, если обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

- не может самостоятельно привести пример;

- отвечает на наводящий вопрос.

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

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

Оценка «5» ставится, если:

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

Оценка «4» ставится, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталон;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» ставится, если:

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

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

Оценка «2» не ставится

Система оценки достижений

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

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

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

Оценка «5» ставится если:

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

Оценка «4» ставится, если:

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

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

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

Оценка «5» ставится, если:

- обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;

- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

Оценка «4» ставится, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталон;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» ставится, если:

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

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

Оценка «2» не ставится

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Кулинария в производственных условиях– 11часов					
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. Рассматривание 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. «Рецепты моей семьи»	1	Ознакомление с рецептом домашней кулинарии. Изучение технологии приготовления семейного традиционного блюда.	Знакомятся с традиционным семейным рецептом. Подбирают продукты для выполнения практической работы.	Обсуждают практическую работу по приготовлению семейного рецепта, с опорой на технологическую карту.
6	Практическая работа. «Рецепты моей семьи»	1	Выполнение практической работы, с опорой на домашний рецепт.	С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	Делают расчёт продуктов для приготовления блюда. Выполняют практическую работу с соблюдением качества к готовому продукту. Делают разбор выполненной

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

				помощью учителя. С помощью находят различия в профессиях: повар, повар-кондитер, шеф-повар, пекарь. Записывают значение в словарь терминов	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 – 14 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	Читают текст и находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов, с помощью учителя. Просмотр видеоматериала о	Читают текст, находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов. Находят кухонные ручные

			описанию учителя	работе ручных приборов. Находят кухонные ручные приборы по описанию учителя, с помощью	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 взбиванию яиц венчиком. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила санитарии, и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу. Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Рассказывают о правилах санитарии, и гигиены, при употреблении куриных яиц в пищу. Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу

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

				техники безопасности во время работы миксера и блендера сохраняет здоровье человека	человека
17	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. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	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
18	Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере»	1			
19	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	Слушают учителя об устройстве и назначении электрической мясорубки, с опорой на образец. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке электрической мясорубки. Называют правила

				помощь учителя	безопасности
20	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
21	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
22	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

23	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
24	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

25	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 - 7 часов					
26	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
			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

27	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.	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
28	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований		

29	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
30	Практическая работа. «Приготовление	1	Повторение назначения противня: противни используют для работы с изделиями из теста; выпекают,	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие выпечка-противень.	Рассказывают о назначении противня. Выполняют расчёт продуктов

	выпечки-бантики из слоёного теста»		готовят печенье, растаивают тесто и хранят изделия до момента их охлаждения.	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению выпечки на противне.	для приготовления выпечки. Обсуждают выполнение практической работы:
31	Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»	1	Выполнение практической работы по приготовлению бантиков из готового слоёного теста, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу. Разбирают качество выполненной работы
32	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 – 16 часов					
33	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. Повторение инструкции при мытье посуды. Знакомство с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом. Выполнение практической работы с	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. Повторяют инструкцию по мытью посуды. С помощью учителя знакомятся с алгоритмом	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 Повторяют инструкцию по мытью посуды. Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды

			опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	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	ручным способом. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
34	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
35	Правила ручного мытья посуды	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение правильного расположения	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал. Рассказывают о значении правильного расположения мойки: избежать падения

			предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформление правила в рабочую тетрадь	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	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
36	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
37	Значение глицерина в средстве для мытья посуды	1	Значение глицерина в средстве для мытья посуды: предотвращает усыхание мыла, например, в хозяйственном мыле глицерина немного — за счет этого оно со временем трескается. Также глицерин помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным.	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

			Оформление выводов в рабочую тетрадь	этого оно со временем трескается, помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным. Записывают вывод в рабочую тетрадь	трескается, помогает удерживать запахи, мыло дольше остается ароматным. Записывают вывод в рабочую тетрадь
38	Бытовая химия. Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	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. Повторение правил безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	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, одеждой, обувью, с опорой на видеоматериал	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
39	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). Выявление положительных и отрицательных качеств моющего средства для посуды. Составление и заполнение таблицы: название, специфичность запаха, запах после мытья. Формулирование вывода: изучаем	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,	Находят информацию в сети Интернет об использовании бытовой химии в быту. Составляют сообщение об использовании бытовой химии в быту. Приводят примеры из домашнего опыта. Составляют и заполняют таблицу: название, специфичность запаха, запах после мытья.

			этикетку на упаковке: способ применения, производитель, меры предосторожности; совет, что можно делать с этим средством после окончания срока годности	производитель, меры предосторожности; совет, что 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
40	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
41	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.	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

				С помощью учителя различают и находят средства по описанию ситуаций	ситуаций
42	Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»	1	Называние народных средств для мытья посуды. Повторение правил безопасности. Приведение примеров из домашнего опыта. Ознакомление с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды.	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.
43	Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»	1	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
44	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Повторение правил безопасности. Называние требований к чистой посуде. Повторение правил ручного мытья посуды. Ознакомление с алгоритмом действий при мытье посуды.	Проговаривают требования к чистой посуде. Повторяют правила ручного мытья посуды. Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды. Выполняют практическую	Рассказывают о требованиях к чистой посуде, о правилах ручного мытья посуды. Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды. Выполняют практическую работу, с соблюдением

			Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Участвуют в обсуждении и разборе качества выполненной работы	санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе качества выполненной работы
45	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	Участие в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды. Составление сообщений по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. Оформление памятки «Правила мытья посуды»	Участвуют в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды. С помощью учителя составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. Оформление памятки «Правила мытья посуды», с помощью	Участвуют в групповой работе, по нахождению информации в сети Интернет о правилах безопасности при мытье посуды. Составляют сообщение по безопасному мытью посуды, с опорой на личный опыт. Оформляют памятку «Правила мытья посуды»

46	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	<p>Повторение правил пользования посудомоечной машиной для мытья посуды.</p> <p>Рассматривание способов укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.</p> <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>Проговаривают правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды.</p> <p>Рассматривают способы укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.</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>Повторяют правила пользования посудомоечной машиной для мытья посуды.</p> <p>Рассматривают способы укладывания грязной посуды в посудомоечную машину.</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>
47	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>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</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</p>

			Выполнение требований к качеству выполненной работы. Применение на практике полученных знаний	удобный способ сушки посуды Выполняют требования к качеству выполненной работы, с помощью. Применяют на практике полученные знания на доступном уровне	сушки посуды Выполняют требования к качеству выполненной работы. Применяют на практике полученные знания
48	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 – 16 часов					
49	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
50	Использование рыбы в кулинарии	1	Просмотр видеоматериала об использовании рыбы в кулинарии. Обсуждение видеоматериала: из рыбы делают котлеты, варят	Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя	Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: из рыбы

			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	формулируют вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформляют вывод в рабочую тетрадь	готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформляют вывод в рабочую тетрадь
51	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.
52	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	Выполняют практическую работу, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда

53	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1	<p>Описание быстропортящегося продукта – свежая рыба.</p> <p>Называние признаков свежести рыбы, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Приведение примеров из личного опыта</p> <p>Определение понятия «свежая рыба».</p> <p>Чтение текста об определении свежести рыбы.</p> <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>Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы.</p> <p>С помощью учителя обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь</p> <p>Определяют понятие «свежая рыба», с помощью.</p> <p>Читают текст, проговаривают определение свежести 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.</p> <p>Выполняют задание - «Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения, с помощью учителя</p>	<p>Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы.</p> <p>Составляют сообщение.</p> <p>Обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь</p> <p>Определяют понятие «свежая рыба», с помощью.</p> <p>Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы.</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>
54	Пряности, специи, приправы	1	Просмотр видеоматериала «Пряности, специи, приправы»,	Знакомятся с видеоматериалом «Пряности,	Знакомятся с видеоматериалом «Пряности,

			выделение понятий, приведение примеров. Определение понятий « Пряности, специи, приправы», оформление в рабочую тетрадь	специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры. С помощью учителя проговаривают понятия «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь	специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры. Рассказывают об определении понятий «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь
			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
55	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
			Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала, расширяют свои представления об использовании специй в кулинарии. Формулирование вывода: специи используются при готовке мясных	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя делают вывод: специи	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: специи используются при готовке

			блюд в любом виде, а также улучшает вкусовые качества. Оформление вывода в рабочую тетрадь	используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества. Оформляют вывод в рабочую тетрадь	мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества. Оформляют вывод в рабочую тетрадь
56	Правила хранения соли	1	Знакомство с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ. Называние видов соли: поваренная, морская, чёрная гавайская. Чтение текста, с описанием применения при приготовлении пищи. Знакомство с правилами хранения соли	Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ. С помощью учителя называют виды соли: поваренная, морская, чёрная гавайская. Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи. Знакомятся с правилами хранения соли	Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ. Рассказывают о видах соли: <ul style="list-style-type: none"> • поваренная; • морская; • чёрная гавайская; Выполняют с опорой на наглядность. Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи. Знакомятся с правилами хранения соли
57	Сахар. Виды сахара	1	Знакомство с определением понятия «сахар»- это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Чтение текста и выделение видов сахара	Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст	Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст

58	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
59	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
60	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
61	Практическая работа «Приготовление	1	Повторение видов крахмала. Чтение текста о приготовлении крахмала из картофеля в домашних	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из

	крахмала из картофеля в домашних условиях»		условиях. Составление алгоритма действий по приготовлению крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.	картофеля в домашних условиях. Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.	картофеля в домашних условиях. Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст.
62	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	1	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, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
63	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. Обсуждение и разбор выполненной работы	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. Обсуждают и разбирают выполненную работу	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. Обсуждают и разбирают выполненную работу
64	Контрольная работа. Тест по теме «Продукты и	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные

	материалы в поварском деле»»		умений		вопросы, с использованием своих знаний и умений
Овощи. Лук. Капуста – 18 часов					
65	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
66	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

67	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
68	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. Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действий, с соблюдением правил безопасности с режущими инструментами	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
69	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	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.

			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
70	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

71	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 - белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде	Слушают рассказ учителя об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал. 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
			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
72	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	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	рабочую тетрадь
73	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
74	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: <ul style="list-style-type: none"> - шинковка, - ломтики, - рубка, - кочешок, - кочерыжка, - кухонный комбайн, с опорой на словарь
75	Специальные инструменты для	1	Знакомство со специальными инструментами для нарезки	Знакомятся со специальными	Знакомятся со специальными инструментами для нарезки

	нарезки капусты		капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер. Наблюдение за работой инструментов, с опорой на видеоматериал. Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов	инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер. Наблюдают за работой инструментов, с опорой на видеоматериал. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов	капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер. Наблюдают за работой инструментов, с опорой на видеоматериал. Называют правила безопасности при использовании специальных инструментов
76	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторение правил безопасности с ножом. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторяют правила безопасности с ножом. 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	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторяют правила безопасности с ножом. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
77	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1			
78	Кухонный комбайн: устройство, назначение	1	Рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. Оформление рисунка в рабочую тетрадь, подписание основных компонентов кухонного комбайна.	Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. С помощью учителя оформляют рисунок в	Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. Оформляют рисунок в рабочую тетрадь,

			Выполнение тренировочного упражнения по сборке и разборке кухонного комбайна	рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна, с помощью	подписывают основные компоненты кухонного комбайна. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна
79	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
80	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-	Участвуют в подготовке кухонного комбайна к работе. Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне.	Участвуют в подготовке кухонного комбайна к работе. Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне. Применяют полученные

			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, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
81	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. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и <i>разбор</i> выполненной работы	С помощью учителя находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты. 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	Находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
82	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. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и <i>разбор</i> выполненной работы	С помощью учителя находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты. 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	Находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
Блюда из отварного картофеля – 18 часов					
83	Картофель. История	1	Определение значения слова «картофель».	Слушают учителя о значении слова «картофель».	Слушают учителя о значении слова «картофель».

	появления картофеля в России		Знакомство с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Работа с термином «клубень»	Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «клубень»	Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «клубень»
84	Картофель. Полезные свойства картофеля	1	Рассказ учителя о видах картофеля по назначению: столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность. Выполнение задания по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр)	Слушают о видах картофеля по назначению: картофель столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность. С помощью учителя различают виды картофеля по назначению. Выполняют задание по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр), с помощью учителя	Слушают о видах картофеля по назначению: картофель столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность. Различают виды картофеля по назначению. Выполняют задание по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр)
85	Инструменты для очистки картофеля	1	Знакомство с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания. Наблюдение за действиями учителя по использованию овощечистки. Выполнение тренировочного	Знакомятся с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания.	Знакомятся с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания. Наблюдают за действиями

			упражнения по чистке картофеля овощечисткой. Называние правил безопасности	Наблюдают за действиями учителя по использованию овощечистки. Выполняют тренировочное упражнение по чистке картофеля овощечисткой, на доступном уровне, с помощью	учителя по использованию овощечистки. Выполняют тренировочное упражнение по чистке картофеля овощечисткой
86	Практическая работа «Очистка картофеля»	1	Повторение технологии очистки картофеля: возьмите картофелину одной рукой и снимите ножом одну полоску кожуры, двигая лезвие сверху вниз и снимая как можно меньше белой части овоща. «Поворачивайте картофель вокруг оси и продолжайте снимать полоски кожицы, пока не очистите весь картофель». Выполнение практической работы по очистке картофеля ножом, овощечисткой	Проговаривают технологию очистки картофеля овощечисткой. С помощью учителя очищают картофель с помощью овощечистки, с соблюдением правил безопасности. Участвуют в обсуждении качества выполненной работы	Обсуждают выполнение предстоящей работы по очистке картофеля ножом Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасности. Делают разбор выполненной работы
87	Технология приготовления отварного картофеля	1	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	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.	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.

			<p>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>С помощью учителя проговаривают главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания</p>	<p>Выделяют главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания</p>
88	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>
89	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.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>
90	Технология приготовления картофельного пюре	1	<p>Определение понятия «картофельное пюре».</p> <p>Чтение текста о технологии приготовления картофельного пюре.</p>	<p>С помощью учителя определяют «картофельное пюре».</p> <p>Читают текст о технологии приготовления</p>	<p>Определяют понятие «картофельное пюре».</p> <p>Читают текст о технологии приготовления картофельного пюре.</p>

			Описание технологии приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал	картофельного пюре. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал, с помощью учителя	Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал
95	Использование отварного картофеля для приготовления салатов	1	Рассказ об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из личного опыта Нахождение в книгах или в сети Интернет информации об использовании отварного картофеля для приготовления салатов. Составление сообщений по группам	Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов 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	Слушают об использовании отварного картофеля для приготовления салатов, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью наводящих вопросов Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных книгах, в сети Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов. Составляют сообщения по группам
96	Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного	1	Определение значения слова «салат». Знакомство с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой;	Работают со словарём, находят значение слова «салат», с помощью. Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля:	Работают со словарём, находят значение слова «салат». Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля:

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

			работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	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	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
99	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
			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»

100	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1	<p>Работа с таблицей « Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».</p> <p>Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля.</p> <p>Комментирование действий учителя и название форм картофеля, с опорой на таблицу.</p> <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».</p> <p>Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.</p> <p>Комментируют действия учителя и называют формы 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>Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования».</p> <p>Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля.</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 безопасности и требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>
101	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>

102	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления салата «Муравейник», с картофелем фри. Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают по технологической карте основные этапы приготовления салата «Муравейник». С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Обсуждают предстоящую работу по приготовлению салата «Муравейник», с опорой на технологическую карту. Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и требований качества к готовому блюду. Делают выводы по качеству готового блюда
103	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	1			
104	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

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

			<p>рыбных продуктов. Работа с текстом «Полезные свойства рыбы». Выполнение задания по карточке с пропусками слов, о пищевой ценности рыб</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
108	Классификация рыбных продуктов	1	<p>Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбных продуктов». Выделение главного из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная. Заполнение схемы «Классификация рыбных продуктов»</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов». С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная. Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов», с помощью</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов». Выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная. Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов»</p>
109	Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению	1	<p>Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбы». Выделение главного из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки. Заполнение схемы «Признаки классификации рыбы в кулинарии»</p>	<p>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</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбы». Выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки. Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии»</p>

110	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: мороженная, 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: мороженная 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: мороженная 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>
111	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>

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

				мороженная, солёная, копчёная, вяленая, сушеная	вяленая, сушеная
114	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
115	Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбчистка	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»
116	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	Знакомятся с инструкцией по охране труда при ручной обработке рыбы. С помощью учителя проговаривают вывод: соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной	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	защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место	личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место
117	Правила чистки рыбы	1	<p>Знакомство с правилами чистки рыбы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовьте рабочее место. 2. Удалите плавники. 3. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. 4. Держите рыбу за хвост одной рукой. 5. Удалите чешую с основания хвоста в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. 6. Оформление правил в рабочую тетрадь 	<p>Знакомятся с правилами чистки рыбы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Подготовьте рабочее место. 8. Удалите плавники. 9. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. 10. Держите рыбу за хвост одной рукой. 11. Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. 12. Оформление правил в рабочую тетрадь 	<p>Знакомятся с правилами чистки рыбы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Подготовьте рабочее место. 14. Удалите плавники. 15. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. 16. Держите рыбу за хвост одной рукой. 17. Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. 18. Оформление правил в рабочую тетрадь
118	Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбачисткой»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбачисткой. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбачисткой. Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по отработке приёмов работы с рыбачисткой. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p>
119	Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбачисткой»	1	<p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Участвуют в обсуждении и</p>	

				Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	разборе выполненной работы
120	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 придание рыбе размеров и формы. Заполнение схемы «Первичная обработка рыбы»	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. Заполняют схему «Первичная обработка рыбы», с помощью учителя	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. Заполняют схему «Первичная обработка рыбы»
121	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	Читают текст о способах разделки рыбы. Выделяют описание способов разделки рыбы Изучают процесс разделки рыбы по таблице

				учителя	
122	Потрошение рыбы	1	<p>Определение понятия «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>С помощью учителя определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал.</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>Определяют понятие «потрошение рыбы», с опорой на видеоматериал.</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>

123	Процесс разделки рыбы	1	Рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал. Выделение главного: этапы: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей. Запись вывода в тетрадь	Слушают рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя проговаривают этапы разделки: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей. Записывают вывод в тетрадь	Слушают рассказ учителя о процессе разделки рыбы, с опорой на видеоматериал. Делают вывод об этапах разделки рыбы: отрезание головы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, вырезание позвоночной и рёберных костей. Записывают вывод в тетрадь
124	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
125	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»
126	Практическая	1	Ознакомление с технологической	Знакомятся с	Знакомятся с технологической

	работа «Разделка сельди»		картой разделки сельди. Выделение основных компонентов разделки рыбы:	технологической картой разделки сельди. С помощью учителя проговаривают основные компоненты разделки рыбы:	картой разделки сельди. С помощью учителя проговаривают основные компоненты разделки рыбы:
127	Практическая работа «Разделка сельди»	1	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	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	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
128	Тепловая обработка рыбы	1	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. Запись в рабочую тетрадь	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-	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

				обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени. Записывают в рабочую тетрадь	в течение определённого времени. Записывают в рабочую тетрадь
129	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.	Работают с технологической картой варки рыбы. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Работают с технологической картой варки рыбы. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.
130	Практическая работа «Варка рыбы»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
Блины. Виды блинов -6 часов					
131	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
132	Блины. Классификация	1	Повторение значения слова «блины».	Проговаривают значение слова «блины».	Рассказывают о значении слова «блины».

	блинов		<p>Знакомство с классификацией блинов:</p> <p>русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с классификацией блинов:</p> <p>русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с классификацией блинов:</p> <p>русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p>
			<p>Знакомство с видами блинов:</p> <p>дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные.</p> <p>Чтение текста и нахождение описания видов блинов</p>	<p>Знакомятся с видами блинов:</p> <p>дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные.</p> <p>Читают текст и находят описания видов блинов с помощью учителя</p>	<p>Знакомятся с видами блинов:</p> <p>дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные.</p> <p>Читают текст и находят описания видов блинов</p>
133	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.</p> <p>Повторение правил безопасности.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.</p> <p>Проговаривают правила</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов.</p> <p>Проговаривают правила</p>

134	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	<p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>безопасности.</p> <p>С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>	<p>безопасности.</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	Блюда из блинов	1	<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 - Запись названия блюд в рабочую тетрадь 	<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>

136	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
-----	--	---	--	--	---