

Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГБОУ «Иройская специальная (коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат»

Утверждаю:
Директор школы:
от «29» августа 2023г.



Согласовано:
Зам. директора по УВР:
от «29» августа 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

«Поварское дело»

9 класс

Учитель: доржиева С.Т.

2023-2024 учебный год

ОГЛАВЛЕНИЕ

:

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
II. СОДЕРЖАНИЕ.....	8
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	10
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.....	15

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 9 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 136 часов в год (4 часа в неделю).

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

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

Задачи обучения:

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

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

- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе 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 9 классе определяет следующие задачи:

- формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

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

II. СОДЕРЖАНИЕ

Обучение профильному труду в 9 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

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

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

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Предприятия общественного питания	10	1
2.	Знакомство с рецептами	15	1
3.	Весомизмерительные приборы	7	
4.	Продукты природные	21	1
5.	Последовательность и правила первичной обработки птицы	11	1
6.	Первичная обработка мяса	21	1
7.	Соусы	18	1
8.	Первые блюда: бульоны	13	1
9.	Десерты	8	
10.	Приготовление и оформление блюд	6	
11.	Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской	5	1
	Итого:	136	8

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные:

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;

- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;

- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Система оценки достижений

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

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

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

Оценка «5» 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» ставиться, 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» ставиться, если:

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

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

Оценка «2» не ставится

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Предприятия общественного питания – 10 часов					
1	Введение. Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Называют правила безопасности
2	Предприятия общественного питания	1	Определение понятия «Предприятия общественного питания». Повторение значения слова «пища» и роль в жизни человека. Знакомство с типами предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждение предприятий общественного питания из личного опыта	Выделяют в тексте понятие «Предприятия общественного питания». Читают значение слова «пища». Рассматривают наглядность о типах предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Называют предприятия общественного питания из личного опыта	Знакомятся с понятием «Предприятия общественного питания». Слушают о значении слова «пища» и роли в жизни человека. Рассматривают типы предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждают предприятия общественного питания, с опорой на наглядность, из личного опыта

3	Предприятия общественного питания	1	Различение понятий «пища» и «еда». Знакомство с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнение предприятий общественного питания. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнивают предприятия общественного питания, с помощью. Используют интерактивное приложение для выполнения задания, на доступном уровне, с помощью	Читают и находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнивают предприятия общественного питания. Используют интерактивное приложение для выполнения задания
4	Предприятия быстрого обслуживания	1	Определение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомство с предприятиями быстрого обслуживания: ресторан, столовая, столовая - раздаточная. Значение предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека	Проговаривают значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». С помощью учителя называют предприятия быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая - раздаточная, с опорой на видеоматериал. Читают о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека	Называют значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомятся с предприятиями быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая – раздаточная, с опорой на видеоматериал. Участвуют в групповой беседе о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека
5	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед посещением школьной столовой.	С помощью учителя проговаривают простые действия по приготовлению овощей.	Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, с опорой на

	из овощей»		Изучение технологию приготовления и рецептуры блюд из овощей. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюд из овощей. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду	Наблюдают за показом шеф-повара нарезки овощей. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда	рекомендации шеф-повара. Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда
6	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	1			
7	Профессия официант	1	Определение значения слова -официант (от латинского Officium – «должность, одолжение»). Чтение текста об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость). Формулирование вывода о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	Читают текст, выделяют значение слова «официант». Читают текст об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость). С помощью учителя проговаривают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	Читают текст, выделяют значение слова «официант». Рассказывают об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость), с опорой на учебник. Делают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем
8	Практическая работа. Сюжетно-ролевая игра «Кафе»	1	Расширение представления о кулинарных профессиях и специфике труда: повар, официант, бармен. Умение отображать знания об окружающей жизни. Формирование умения	Получают элементарные сведения о специфике труда в кулинарных профессиях. С помощью учителя применяют в ролевой игре полученные знания и выполняют ролевые действия.	Отображают полученные действия в ролевой игре «Кафе». Различают действия по кулинарным профессиям. Называют основы безопасности собственной

			правильно и последовательно выполнять ролевые действия. Работа с терминами: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	Совместно с учителем проговаривают значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	жизнедеятельности в процессе трудовой деятельности. Находят в словаре значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»
9	Входная диагностика по предмету «Поварское дело» (с использованием теста «Основы знаний»)	1	Выполнение теста по предмету «Поварское дело». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений
10	Контрольная работа. Тест по теме «Предприятия общественного питания»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Знакомство с рецептами - 15 часов					
11	Кулинарные рецепты	1	Знакомство с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. Формулирование вывода: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по

			смешиванию и обработке	смешиванию и обработке	смешиванию и обработке
12	Знакомство с коллекцией старинных рецептов	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России.</p> <p>Знакомство с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси</p>	<p>Знакомятся с мультимедийной презентацией «Коллекция старинных рецептов».</p> <p>Слушают о коллекции старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают первые сборники кулинарии - рецептами в мире и на Руси, с опорой на наглядность</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов»</p> <p>Выделяют названия старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Знакомятся с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси, находят интересные рецепты с опорой на наглядность</p>
13	Современный кулинарный рецепт	1	<p>Знакомство с содержанием современных кулинарных рецептов в сети Интернет. Работа в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах.</p> <p>Обсуждение выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с содержанием современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах. С помощью учителя работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов на специализированных сайтах. С помощью учителя участвуют в обсуждении выполненной работы</p>	<p>Рассказывают о содержании современных кулинарных рецептов, с опорой на информацию в сети Интернет. Работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждают выполненную работу</p>

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

17	Типы рецептов блюд: рецепты национальной кухни	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приведение примеров к каждому типу блюд	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. С помощью учителя приводят примеры к каждому типу блюд, используя своё место проживания	Различают типы рецептов национальной кухни. Распознают рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приводят примеры рецептов национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня, с опорой на место проживания, сети Интернет
18	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Драники».	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления блюда – драники.	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда – драники.
19	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	Формирование навыков безопасного труда с использованием тёрки. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду - драники. Формулирование вывода: драники – это вкусно, просто и полезно	Овладевают умениями и навыками правильной, рациональной работы с использованием тёрки, на доступном уровне с помощью учителя	Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду – драники. Делают разбор выполненной работы
20	Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей	1	Знакомство с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы,	Рассматривают типы рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов,	Знакомятся с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы,

			морепродуктов, теста. Чтение рецептов блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполнение задания по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждение результатов выполненной работы	теста. С помощью учителя различают рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет, с помощью учителя. Обсуждают результаты выполненной работы	морепродуктов, теста. Находят рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждают результаты выполненной работы
21	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1	Обсуждение технологической работы по приготовления блюда по состоянию здоровья «Запечённый картофель с овощными витаминами».	С помощью учителя рассматривают и проговаривают этапы приготовления блюда. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда из картофеля.
22	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Формулирование вывода: употребление полезных продуктов считается самым здоровым способом поддержания нормального веса и хорошего самочувствия		Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают разбор выполненной работы
23	Кулинарная книга.	1	Определение понятия	С помощью учителя	Определяют понятие

	Виды кулинарных книг		<p>«Кулинарная книга». Знакомство с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Расширение представления о назначении кулинарных книг.</p> <p>Формулирование вывода: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>	<p>определяют понятие «Кулинарная книга».</p> <p>Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Рассуждают о назначении кулинарных книг, с помощью.</p> <p>Проговаривают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>	<p>«Кулинарная книга». Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Рассуждают о назначении кулинарных книг.</p> <p>Делают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>
24	Рецепты авторской кухни	1	<p>Определение понятия «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.</p> <p>Нахождение отличия авторская кухня – обычная кухня.</p> <p>Выделение главного: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача</p>	<p>Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.</p> <p>Находят отличия авторская кухня – обычная кухня, с помощью.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача</p>	<p>Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.</p> <p>Находят отличия авторская кухня – обычная кухня.</p> <p>Выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача</p>
25	Контрольная работа. Тест «Знакомство с рецептами»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

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

			«на глазок» может испортить блюдо	глазок» может испортить блюдо	блюдо
28	Практическая работа «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара»	1	Рассматривание гирных и электронных весов. Описание принципа работы гирных и электронных весов. Знакомство с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение отличия одного типа весов от другого	Рассматривают гирные и электронные весы. Показывают принцип работы гирных и электронных весов, с помощью. Знакомятся с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара». Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов. Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого	Рассматривают гирные и электронные весы. Показывают принцип работы гирных и электронных весов. Знакомятся с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара». Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов. Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого
29	Измерительные ёмкости: мерный стакан. История происхождения	1	Чтение текста и нахождение определения понятия «измерительные ёмкости». Знакомство с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал. Рассматривание образца -	Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости». Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образец - мерный стакан	Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости». Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образец - мерный стакан

			мерный стакан		
30	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1	Повторение видов весоизмерительных приборов. Нахождение нужных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей.	Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность. Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с помощью.	Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность. Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей.
31	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1	Выполнение практической работы с применением полученных знаний. Запись результата в рабочую тетрадь. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с помощью. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу с применением полученных знаний. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
32	Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах»	1			

Продукты природные - 21 час					
33	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1	<p>Знакомство с понятием «Пищевая промышленность».</p> <p>Рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.</p> <p>Называние видов продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр</p>	<p>Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность».</p> <p>Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.</p> <p>С помощью учителя называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр</p>	<p>Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность».</p> <p>Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.</p> <p>Рассказывают о видах продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр</p>
34	Мука	1	<p>Определение понятия «мука».</p> <p>Знакомство с зерновыми культурами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. <p>Формулирование вывода: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой</p>	<p>Находят значение слова «мука», с помощью.</p> <p>Знакомятся с зерновыми культурами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. <p>С помощью учителя делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «мука».</p> <p>Знакомятся с зерновыми культурами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. <p>Делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является</p>

			составляющей при изготовлении хлеба	составляющей при изготовлении хлеба	необходимой составляющей при изготовлении хлеба
35	Виды и пищевая ценность муки	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотнесение названия муки с видом зерна	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна, с помощью учителя	Выделяют главное, с опорой на видеоматериал, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна
36	Практическая работа « Оценка качества муки»	1	Знакомство с оценкой качества представленных образцов муки, по показателям, установленных требованиями государственных стандартов на данный вид продукции. Выполнение практической работы, с соблюдением технических условий: - Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета); - Согретьте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха); - Разжуйте небольшое количество муки, при этом	С помощью учителя знакомятся с показателями оценки качества муки. Выполняют практическую работу с помощью учителя. Заполняют таблицу по образцу	Выполняют практическую работу, с соблюдением технических условий: - Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета); - Согретьте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха); - Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). Заполнение таблицы данными оценки качества муки
37	Практическая работа « Оценка качества муки»	1			

			обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). Заполнение таблицы данными оценки качества муки		
38	Применение муки в кулинарии	1	Повторение сортов муки. Чтение текста, выделение способов применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Приведение примеров из домашнего опыта	Проговаривают сорта муки, с опорой на таблицу. С помощью учителя выделяют в тексте способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Приводят примеры использования муки в домашней кулинарии	Называют сорта муки, с опорой на таблицу. Читают текст, выделяют способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Рассказывают об использовании муки в домашней кулинарии
39	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	Просмотр рецепта ««Приготовление вареников с картофелем» в сети Интернет, с комментированием	Смотрят пошаговую инструкцию по приготовлению вареников. Проговаривают основные этапы работы.	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на рецепт.
40	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	пошагового выполнения работы. Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду.	Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают разбор выполненной работы

			Повторение правил безопасности использования горячей жидкости		
41	Растительные масла. Общая характеристика	1	Нахождение информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работа с учебником: чтение общей характеристики растительных масел	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы, с помощью учителя	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы
42	Сырьё для растительных жиров	1	Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомство с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. Соотнесение названия растительного масла с сырьём	Знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. с опорой на видеоматериал. Соотносят названия растительного масла с сырьём, с помощью учителя	Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. Соотносят названия растительного масла с сырьём

43	Классификация растительного масла: по происхождению; по консистенции	1	Называние видов растительного масла. Приведение примеров из жизненного опыта и объяснять свой выбор. Работа с учебником: название видов масел по происхождению; по консистенции. Заполнение таблицы «Классификация растительного масла»	Различают виды растительного масла, с опорой на наглядность, с помощью учителя. Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой выбор. Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции. Заполняют таблицу «Классификация растительного масла» с помощью учителя	Называют виды растительного масла, с опорой на наглядность. Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой выбор. Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции. Заполняют таблицу «Классификация растительного масла»
44	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1	Знакомство с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров. Называние условий хранения, упаковки и реализации пищевых жиров. Проведение органолептической оценки качества пищевых жиров. Заполнение таблицы по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция	С помощью учителя знакомятся с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров. Выполняют оценку качества растительного масла, с помощью учителя. Проговаривают показатели качества и вносят в таблицу: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция	Выделяют общие требования к качеству пищевых жиров. Проводят органолептическую оценку качества пищевых жиров. Заполняют таблицу по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция

45	Классификация сливочного масла	1	Работа с таблицей «Классификация сливочного масла». Называние видов масел и содержания в них массовой доли жира	Рассматривают таблицу «Классификация сливочного масла». С помощью учителя называют виды масел и содержание в них массовой доли жира. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира», с помощью учителя	Работают с таблицей «Классификация сливочного масла». Называют виды масел и содержание в них массовой доли жира, с опорой на текст. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира»
46	Сыр. Происхождение сыра. Пищевая ценность сыра	1	Знакомство с понятием «сыр». Через просмотр видеоматериала узнают о происхождении сыра. Выполнение зарисовки по содержанию питательных веществ	С помощью учителя работают со словарём: находят значение слова «сыр». Смотрят видеоматериал, узнают о происхождении сыра. Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ в сыре, по образцу	Работают со словарём: определение понятия «сыр». Через просмотр видеоматериала рассказывают о происхождении сыра. Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ
			Групповая работа по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждение выполненной работы	Принимают участие в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. С помощью учителя обсуждают выполненную работу	Работают в группе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждают выполненную работу
47	Применение сыров в кулинарии	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сыры в кулинарии». Расширение представления о видах сыров в других	Отвечают на вопросы об использовании сыров в кулинарии. С помощью учителя называют сыры в других странах.	Выделяют названия сыров и их использование в кулинарии. Приводят примеры с описанием, об использовании

			<p>странах</p> <p>Подведение итогов: сыр используют для: первых блюд, закусок, вторых блюд и десертов</p>	<p>Приводят примеры об использовании сыров в домашней кулинарии</p>	<p>сыров в домашней кулинарии</p>
48	<p>Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»</p>	1	<p>Беседа об истории появления рулета в кулинарии.</p> <p>Рассматривание видов лаваша с разными начинками.</p>	<p>Описывают приготовление лаваша в домашних условиях. С помощью учителя называют виды лаваша с разными начинками.</p> <p>Проговаривают основные этапы приготовления блюда.</p> <p>Выполняют практическую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра», на доступном уровне, с помощью</p>	<p>Приводят примеры приготовления лаваша в домашних условиях.</p> <p>Описывают вид начинки.</p> <p>Обсуждают предстоящую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра»</p>
49	<p>Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»</p>	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению лаваша, с использованием сыра.</p> <p>Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду</p>	<p>Выполняют практическую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра», на доступном уровне, с помощью</p>	<p>Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Разбирают выполненную работу</p>
50	<p>Сочетание мягких сыров с продуктами</p>	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Сочетание сыров».</p> <p>Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами:</p> <p>к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье;</p> <p>сухофрукты, орехи,</p>	<p>С помощью учителя называют продукты, сочетаемые с мягкими сырами.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по совместимости продуктов с сырами.</p> <p>Проговаривают вывод: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше</p>	<p>Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами:</p> <p>к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье; сухофрукты, орехи, крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи.</p> <p>Делают вывод: питательные вещества одного продукта</p>

			крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи. Формулирование вывода: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму	усваиваются и приносят больше пользы организму	отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму
--	--	--	---	--	---

51	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению блюда с сыром на сковороде.	С помощью учителя проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы:	Обсуждают алгоритм действий предстоящей работы.
52	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»		Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду. Разбирают качество выполненной работы
53	Контрольная работа. Тест «Продукты природные»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

Последовательность и правила первичной обработки птицы – 11 часов					
54	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы. Набор инвентаря и посуды	1	Знакомство с организацией рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. Называние инструментов и приспособлений для обработки птицы	Просмотр видеоматериала об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. С помощью учителя называют инструменты и приспособления для обработки птицы	Рассказывают об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов, с опорой на видеоматериал. Называют инструменты и приспособления для обработки птицы
			Через объяснение учителя рассматривание инвентаря: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполнение таблицы «Изображение – Название». Формулирование вывода: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Рассматривают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. С помощью учителя заполняют таблицу «Изображение – Название». Проговаривают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Называют и различают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполняют таблицу «Изображение – Название». Делают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения
55	Первичная обработка птицы	1	Знакомство с первичной обработкой птицы, с опорой на схему	Называют виды первичной обработки птицы, с опорой на схему «Последовательность	Рассказывают о первичной обработке птицы, с опорой на схему «Последовательность

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

			части. Называние правил безопасности при пользовании газовыми горелками, в домашних условиях		домашних условиях.
58	Размораживание птицы	1	Просмотр видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Чтение текста, выделение последовательности обработки птицы	Узнают из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта, с помощью учителя. Читают текст, выделяют последовательность обработки птицы	Выделяют главное из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта. Выделяют в тексте последовательность обработки птицы
59	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты	1	Работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Чтение текста и выделение главного: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Запись определения в кулинарный словарь	Рассматривают таблицу «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы по содержанию таблицы, с помощью учителя. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру, с помощью. Записывают определение в	Работают с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Записывают определение в кулинарный словарь

				кулинарный словарь	
60	Технология приготовления котлетной массы	1	Знакомство с технологией приготовления котлетной массы. Составление схемы приготовления котлетной массы, с опорой на учебник	Знакомятся с технологией приготовления котлетной массы. С помощью учителя составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы. Составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник
61	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	Повторение технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлетной массы.	Повторяют технологию приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник, с помощью учителя.	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник.
62	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
63	Обработка субпродуктов	1	Просмотр видеофрагмента «Субпродукты». Обсуждение и разбор. Выделение определения слова «субпродукты»: внутренние органы (ливер, потроха) пригодные для	Узнают из видеофрагмента о субпродуктах. Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал. С помощью учителя выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние	Узнают из видеофрагмента о субпродуктах. Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал. Выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы (ливер, потроха)

			дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Запись определение слова в кулинарный словарь обучающегося	органы (ливер, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося	пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося
64	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1	Работа с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждение и разбор предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	Знакомятся с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах, с помощью учителя	Работают по технологической карте «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах
Первичная обработка мяса – 21 часов					
65	Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса	1	Выделение из текста способов первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов.	С помощью учителя выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов.	Выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривают мясорубку.

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

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

70	Приёмы приготовления полуфабрикатов: нарезка, отбивная,	1	Рассказ учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Объяснение понятий: отбивание, панирование, шпигование. Работа по учебнику	Слушают рассказ учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование, с помощью. Работают с текстом по учебнику, с помощью учителя	Выделяют из рассказа учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование. Работают с текстом по учебнику
71	Приёмы приготовления полуфабрикатов: панирование, маринование	1	Повторение приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Соотнесение приёма приготовления с картинкой. Работа по учебнику: описание процесса панирования и маринования	Повторяют приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Соотносят приём приготовления с картинкой. Работают по учебнику: описание процесса панирования и маринования	Повторяют приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Соотносят приём приготовления с картинкой. Работают по учебнику: описание процесса панирования и маринования

72	Приёмы приготовления полуфабрикатов: по размерам,	1	Через просмотр видеоматериала знакомство с полуфабрикатами по	Смотрят видеофрагмент «Виды полуфабрикатов по размеру». Участвуют в обсуждении	Через просмотр видеоматериала знакомятся с полуфабрикатами по
----	---	---	---	--	---

	крупнокусковые		размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты. Обсуждение увиденного учебного материала Различие понятий: «крупнокусковые полуфабрикаты», «порционные полуфабрикаты», «мелкокусковые полуфабрикаты». Знакомство с приёмами приготовления различных видов полуфабрикатов	увиденного учебного материала. Записывают названия видов полуфабрикатов по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые. Называют, с помощью учителя, приёмы приготовления различных видов полуфабрикатов	размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты. Участвуют в обсуждении увиденного учебного материала. Выделяют приёмы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Различают виды полуфабрикатов по описанию учителя
73	Виды крупнокусковых полуфабрикатов	1	Определение понятия «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей. Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов». Выделение понятий: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без	С помощью учителя определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей. Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов». С помощью учителя выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости,	Определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей. Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов». Выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.

			кости, лопатка свиная без кости. Запись в рабочую тетрадь	лопатка свиная без кости. Записывают в рабочую тетрадь	Записывают в рабочую тетрадь
74	Порционные полуфабрикаты	1	Просмотр мультимедийной презентации « Порционные полуфабрикаты». Определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе. Выделение понятий: - антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые. Работа по учебнику. Запись в рабочую тетрадь видов порционных полуфабрикатов	Смотрят мультимедийную презентацию « Порционные полуфабрикаты». Проговаривают понятие «порционные полуфабрикаты»: это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе. С помощью учителя выделяют понятия: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые. Работают по учебнику: описывают порционные полуфабрикаты. Записывают в рабочую тетрадь названия видов порционных полуфабрикатов	Просмотр мультимедийной презентации « Порционные полуфабрикаты». Выделяют определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе. Выделяют понятия: - антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые. Работают по учебнику: описание порционных полуфабрикатов. Записывают в рабочую тетрадь названия видов порционных полуфабрикатов
75	Мелкокусковые полуфабрикаты	1	Знакомство с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты».	Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Смотрят мультимедийную презентацию «Мелкокусковые полуфабрикаты». С помощью учителя,	Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты». Делают вывод:

			<p>Формулирование вывода:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; - бефстроганов, поджарка, шашлык; - тушения (азу, гуляш, плов, рагу); - варки (суповой набор). <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>проговаривают вывод:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; - бефстроганов, поджарка, шашлык), тушения (азу, гуляш, плов, рагу); - варки (суповой набор). <p>Записывают виды мелкокусковых полуфабрикатов в рабочую тетрадь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; - бефстроганов, поджарка, шашлык; - тушения (азу, гуляш, плов, рагу); - варки (суповой набор). <p>Записывают виды мелкокусковых полуфабрикатов в рабочую тетрадь</p>
76	Время приготовления отварного, жареного мяса	1	<p>Работа по учебнику: свойства отварного и жареного мяса.</p> <p>Нахождение отличия видов мяса.</p> <p>Называние этапов приготовления мяса, с опорой на схему</p>	<p>Работают по учебнику: свойства отварного и жареного мяса.</p> <p>Находят отличия видов мяса, с помощью</p> <p>Называют этапы приготовления мяса, с опорой на схему</p>	<p>Работают по учебнику: свойства отварного и жареного мяса.</p> <p>Находят отличия видов мяса.</p> <p>Называют этапы приготовления мяса, с опорой на схему</p>
77	Время приготовления отварного, жареного мяса	1	<p>Поиск информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах.</p> <p>Обсуждение информации.</p> <p>Словарь терминов: говядина духовая, отварное мясо</p>	<p>Участвуют в групповой работа по поиску информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах.</p> <p>Употребляют в речи термины: говядина духовая, отварное мясо</p>	<p>Участвуют в групповой работа по поиску информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах.</p> <p>Употребляют в речи термины: говядина духовая, отварное мясо</p>

78	Технология приготовления жареного мяса	1	Знакомство с технологией приготовления жареного мяса. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. С помощью учителя используют интерактивное приложение для выполнения задания	Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. Используют интерактивное приложение для выполнения задания
79	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	Работа с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Обсуждение и анализ предстоящей работы.	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы.	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы.
80	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью	Выполняют практическую работу по технологической карте
81	Обработка субпродуктов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Обработка субпродуктов». Обсуждение учебного материала. Описание обработки субпродуктов с опорой на учебник	Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов». Принимают участие в обсуждении учебного материала. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник с помощью учителя	Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов». Обсуждают учебный материал об обработке субпродуктов. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник
82	Технология приготовления котлет	1	Знакомство с технологией приготовления котлет.	Повторяют за учителем технологию приготовления	Знакомятся с технологией приготовления котлет.

			Перечисление основных инструментов для обработки мяса. Называние инструмента для получения котлетной массы. Выделение этапов приготовления мяса. Повторение правил безопасности	котлет. Перечисляют основные инструменты для обработки мяса, с помощью учителя. С помощью учителя называют инструменты для получения котлетной массы. Выделяют этапы приготовления мяса, с помощью учителя. Повторяют правила безопасности	Перечисляют основные инструменты для обработки мяса. Называют инструменты для получения котлетной массы. Выделяют этапы приготовления мяса. Повторяют правила безопасности
83	Практическая работа «Приготовление котлет»	1	Повторение технологии приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлет.	Повторяют технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.	Рассказывают технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.
84	Практическая работа «Приготовление котлет»	1	Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
85	Контрольная работа.	1	Определение правильного	Выполняют тестовое задание с	Выполняют тестовое задание,

	Тест «Обработка мяса»		ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	помощью	с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Соусы – 18 часов					
86	История возникновения соусов	1	Определение значения слова «соус». Знакомство с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал.	С помощью учителя находят в словаре значение слова «соус». Слушают об истории появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»	Работают со словарём, находят значение слова «соус». Знакомятся с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»
87	Виды соусов	1	Рассказ о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Умение вербально представить практический опыт, сформулировать свое суждение	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт с помощью учителя	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт
88	Основа соусов	1	Повторение значения слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа,	Проговаривают значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая	Находят в словаре значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая

			<p>оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.</p> <p>Знакомство с основами приготовления соуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - масло, вино, уксус; - бульон (мясной, рыбный, грибной); - молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; - с опорой на видеоматериал 	<p>вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.</p> <p>Знакомятся с основами приготовления соуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - масло, вино, уксус; - бульон (мясной, рыбный, грибной); - молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; с опорой на видеоматериал 	<p>вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.</p> <p>Знакомятся с основами приготовления соуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - масло, вино, уксус; - бульон (мясной, рыбный, грибной); - молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; с опорой на видеоматериал
--	--	--	--	---	---

89	Посуда для хранения соусов	1	<p>Повторение основ, для приготовления соусов. Знакомство с посудой для хранения соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соусницы — (подливочники, сметанники) - изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны; - пакет «Дой-пак» <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность. Рассматривают посуду для хранения соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соусницы — (подливочники, сметанники) - изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны; - пакет «Дой-пак». <p>С помощью учителя находят различия в посуде для хранения соусов. Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов</p>	<p>Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность. Рассматривают посуду для хранения соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соусницы — (подливочники, сметанники) - изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны; - пакет «Дой-пак». <p>Рассматривают, сравнивают, находят различия в посуде для хранения соусов. Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов</p>
90	Полезные свойства соусов	1	<p>Беседа о полезных свойствах соусов. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность;</p>	<p>Участвуют в беседе о полезных свойствах соусов. Приводят примеры из жизненного опыта. С помощью учителя делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают</p>	<p>Рассказывают о полезных свойствах соусов. Приводят примеры из жизненного опыта. Делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают</p>

			возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда	аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда	аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда
91	Разновидности соусов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов». Выделение из увиденного учебного материала видов соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие. Работа по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами	Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов». С помощью выделяют из увиденного учебного материала виды соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие. Работают по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами, с помощью	Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов». Выделяют из увиденного учебного материала виды соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие. Работают по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами
92	Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые	1	Знакомство с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые. Рассматривание таблицы использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования)	Знакомятся с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые. Рассматривают таблицу использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Проговаривают виды соусов	Знакомятся с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые. Рассматривают таблицу использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Рассказывают о видах соусов и их использовании

93	Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые	1	Повторение видов соусов по консистенции. Работа по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Перенос таблицы в рабочую тетрадь. Словарь терминов: «соус, соусник»	Повторяют виды соусов по консистенции. Работают по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Переносят таблицу в рабочую тетрадь, с помощью. Проговаривают значение терминов: «соус, соусник»	Повторяют виды соусов по консистенции. Работают по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). Переносят таблицу в рабочую тетрадь. Рассказывают о значении терминов: «соус, соусник»
94	Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны	1	Знакомство технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. Работа по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны. Составление схемы приготовления. Формулирование вывода: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке	Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. С помощью учителя находят описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления, с помощью учителя. С помощью учителя делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке	Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. Работают по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления соуса на основе сметаны. Делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке

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

100	Практическая работа «Приготовление белого соуса на мясном бульоне»	1	Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
101	Технология приготовления соуса «майонез»	1	Знакомство технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Называют ингредиенты: - растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок. Запись рецепта соуса «майонез» в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Называют ингредиенты: - растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Называют ингредиенты: - растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
102	Практическая работа «Приготовление соуса «майонез»	1	Повторение технологии приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.	Повторяют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.	Называют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.
103	Практическая работа «Приготовление соуса «майонез»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.	С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно- гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.

			Обсуждение и разбор выполненной работы	Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу
--	--	--	--	--	--

104	Контрольная работа. Тест «Овощи»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
-----	----------------------------------	--	--	--------------------------	---

Первые блюда: бульоны – 13 часов

105	Бульон. История появления	1	Определение значения слова «бульон». Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов	С помощью учителя находят значение слова «бульон», в словаре. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов	Определяют значение слова «бульон», с помощью словаря. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов
106	Бульон. Полезные свойства бульонов	1	Обсуждение и анализ значения бульона на здоровье человека. Чтение способов приготовления основных видов бульонов. Заполнение таблицы «Бульон». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека. Читают о способах приготовления основных видов бульонов. Заполняют таблицу «Бульон», с помощью. Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала, с помощью учителя	Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека. Называют способы приготовления основных видов бульонов, с опорой на учебник. Заполняют таблицу «Бульон». Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала
107	Виды бульонов по цвету	1	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов».	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов».	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов».

			Различение и называние видов бульона и их характеристика. Работа по учебнику: характеристика бульонов по цвету	С помощью учителя различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету	Различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету
108	Технология приготовления жёлтого бульона из птицы	1	Рассказ о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работа по учебнику: описание приготовления желтого бульона	Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют в учебнике описание приготовления желтого бульона	Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работают по учебнику, находят описание приготовления желтого бульона

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

					рабочую тетрадь
112	Технология приготовления мясного бульона	1	Рассматривание технологической схемы приготовления мясного прозрачного бульона. Перенос схемы в рабочую тетрадь	Рассматривают технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона, с помощью учителя. С помощью учителя переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Рассматривают технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
113	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1	Повторение технологии приготовления мясного бульона.	Повторяют за учителем технологию приготовления мясного бульона.	Повторяют технологию приготовления мясного бульона.
114	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	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 учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
115	Технология приготовления овощного бульона	1	Просмотр видеоматериала «Приготовление овощного бульона». Называние полезных свойств: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность;	Смотрят видеоматериал «Приготовление овощного бульона». С помощью учителя называют полезные свойства: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного	Смотрят видеоматериал «Приготовление овощного бульона». Называют полезные свойства: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного

			восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ	баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ	баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ
116	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1	Повторение технологии приготовления овощного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.	Повторяют технологию приготовления овощного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.	Повторяют технологию приготовления овощного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.
117	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
Десерты - 8 часов					
118	Десерты. История появления десертов. Виды десертов по температуре подачи.	1	Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомство с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного	С помощью учителя находят значение слова «десерт» в словаре:(от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола	Работают со словарём: находят значение слова «десерт» в словаре:от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомятся с посудой для подачи десертов и

			стола		сервировкой десертного стола
			Работа по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные	С помощью учителя выделяют в учебнике описание десертов по температуре подачи. Приводят примеры из домашней кулинарии. С помощью учителя делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные	Работают по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приводят примеры из жизненного опыта. Делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные
119	Правила подачи холодных десертов. Правила подачи горячих десертов	1	Просмотр видеоматериала «Подача холодных десертов». Выделение главного: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках	Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов». С помощью выделяют главное: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках	Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов». Выделяют главное: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках
			Знакомство с правилами подачи горячих десертов. Просмотр видеофильма: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус	Смотрят видеоматериал, знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в	Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в

			подают отдельно в соуснике Называние способов подачи горячих десертов	соуснике. Отвечают на вопросы, с помощью учителя, о способах подачи горячих десертов	фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике. Отвечают на вопросы о способах подачи горячих десертов
120	Десерты и торты. Особенности подачи. Правила десертного этикета	1	Чтение текста: - описание подачи десертов; - перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; - если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами. Зарисовка схемы десертного стола	Читают текст, выделяют с помощью учителя: - описание подачи десертов; - перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; - если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами. Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с помощью учителя	Читают текст, выделяют: - описание подачи десертов; - перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; - если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами. Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с опорой на образец
			Знакомство с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта. Выполнение	Знакомятся с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта. Выполняют тренировочное упражнение по использованию	Знакомятся с правилами десертного этикета: вилку держат в левой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как “вспомогательный элемент”; вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта. Выполняют тренировочное упражнение по

			тренировочного упражнения по использованию приборов	столовых приборов, с помощью	использованию столовых приборов
121	Печенье. Виды печенья	1	Определение понятия «печенье». Значение печенья в питании человека. Рассматривание схемы «Виды печенья». Выполнение схемы в рабочей тетради	С помощью учителя, работают со словарём, находят значение слова «печенье». Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Работают со словарём, находят значение слова «печенье». Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
122	Сдобное печенье. Виды	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Обсуждение учебного материала. Формулирование вывода: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. С помощью составляют вывод: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. Делают вывод: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное
123	Технология приготовления сдобного печенья на кефире	1	Знакомство с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Выделение ингредиентов: печенье сдобное, домашнее	Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее —	Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире. Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее —

			— классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца	классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца	классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца
124	Практическая работа «Приготовление сдобного печенья на кефире»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире. Повторение правил безопасности с варочной панелью.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире. Повторяют правила безопасности с варочной панелью.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире. Повторяют правила безопасности с варочной панелью.
125	Практическая работа «Приготовление печенья на кефире»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
Приготовление и оформление блюд – 6 часов					
126	Первичная обработка продуктов питания	1	Беседа о значении оформления блюд в кулинарии. Определение понятия «первичная обработка продуктов питания». Повторение приёмов первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. С помощью учителя проговаривают понятие «первичная обработка продуктов питания». Проговаривают приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. Называют понятие «первичная обработка продуктов питания». Повторяют приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных

			загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта	загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта	частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта
127	Задачи первичной обработки	1	Работа по учебнику: - чтение задач первичной обработки; - описание сроков хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); - растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке	С помощью учителя, работают по учебнику, - читают задачи первичной обработки; - описывают сроки хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); - растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке. Отвечают на вопросы	Работают по учебнику: - выделяют задачи первичной обработки; - описывают срок хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); - растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке Отвечают на вопросы
128	Искусство подачи блюд	1	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Составление вывода: искусство подачи и украшения блюд зависит,	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам,	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Делают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от

			прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека	с помощью. С помощью учителя проговаривают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека	вкуса и воображения конкретного человека
129	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью учителя	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Находят в тексте факты, которые подтверждают подачу холодных и горячих блюд
130	Правила украшения блюд овощами	1	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Формулирование вывода: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривание образцов: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». С помощью учителя составляют вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Делают вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи

131	Правила украшения блюд фруктами		<p>Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».</p> <p>Формулирование вывода: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».</p> <p>С помощью учителя составляют вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд».</p> <p>Делают вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину</p>
-----	---------------------------------	--	---	--	--

Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской - 5 часов					
132	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	<p>Выполнение заданий промежуточной аттестации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление полуфабрикатов» <p>Повторение правил</p>	<p>Выполняют задания промежуточной аттестации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью) 	<p>Выполняют задания промежуточной аттестации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов»
133	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1			

134	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	учителя)	
135	Общие требования безопасности	1	Повторение общих требований безопасности, с опорой на наглядность	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности, с помощью	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности
136	Требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ	1	Повторение требований безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформление памятки «Правила безопасности»	Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности», с помощью	Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности»