министерство просвещения российской федерации

Министерство образования Свердловской области Администрация муниципального округа Верхотурский МКОУ "КОРДЮКОВСКАЯ СОШ"

PACCMOTPEHO	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
на заседание	Зам. директора по УВР	И.о директора
педагогического		
совета	М.А. Смирнова	О.М. Черноголова
	111/2-ОД от «01» сентября	111/2-ОД от «01» сентября
Протокол №1	2025 г.	2025 г.
111/2-ОД от «01»		
сентября 2025 г.		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Профильный труд (Поварское дело)» для обучающихся 7 класса

с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 1

ОГЛАВЛЕНИЕ

I.	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
II.	СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ	7
III.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	9
IV.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	14

І. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

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

Задачи обучения:

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

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

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

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

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

- формирование умений выполнять практические действия по нарезке
 простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;
- формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер,
 кухонный комбайн, индукционная варочная панель.

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

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

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

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

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество	Количество
		часов	контрольных
			работ, тестов
1.	Кулинария в производственных условиях	9	1
2.	Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень	25	1
3.	Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка,	11	1
	сито, шумовка		
4.	Знакомство с продуктами и материалами,	23	1
	используемыми в поварском деле, их новыми		
	свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые		
5.	Замороженные продукты: мясо, рыба, птица,	34	2
	овощи, фрукты		
6.	Овощи: картофель, свекла, морковь	56	2
7.	Крупы. Технология приготовления блюд из круп	33	2
8.	Макаронные изделия. Технология приготовления	20	1
	блюд из макаронных изделий		
9.	Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих	19	1
	фруктов и ягод, их пищевая ценность		
10.	Столовое белье: скатерти, салфетки	8	
	Итого:	238	12

ІІІ. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

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

Предметные:

Минимальный уровень:

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

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

Достаточный уровень:

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

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

Система оценки достижений

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

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

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ Оценка «5» ставиться если:

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

Оценка «4» ставиться, если:

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

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

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа Оценка «5» ставиться, если:

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

Оценка «4» ставиться, если:

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

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность *Оценка «3»* 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

$N_{\underline{0}}$	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
		часов		Минимальный уровень	Достаточный уровень
	1		Кулинария в производстве	нных условиях – 9часов	1
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Повторение правил поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей
2	Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе	1	Определение слова «Кулинария». Называние услуг общественного питания. Соблюдение санитарных, противопожарных правил на предприятиях общественного питания. Описание видов общественного питания. Заполнение таблицы «Виды общественного питания»	Проговаривают определение слова «кулинария». Называют и показывают предприятия общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с помощью	Называют определение слова «кулинария». Рассказывают о предприятиях общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с опорой на образец

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

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

9	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений			
	Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень- 25 часов							
10	Виды посуды по назначению и классификации	1	Знакомство с видами кухонной утвари и оборудованием. Определение значения слов «кухня, посуда, оборудование». Значение посуды для жизнедеятельности человека. Различение посуды по её назначению	Проговаривают за учителем виды кухонной утвари и оборудования. Работают со словарём, находят с помощью определение слов «кухня, посуда, оборудование». Различают посуду по её назначению, с помощью учителя	Рассматривают виды кухонной утвари и оборудования, описывают её назначение. Работают со словарём, находят определение слов «кухня, посуда, оборудование». Приводят примеры из личного опыта			
11	Виды посуды по назначению и классификации	1	Повторение видов посуды по назначению. Классификация посуды: для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполнение таблицы по классификации. Использование знаний в повседневной жизни	Называют виды посуды, с опорой на наглядность. С помощью учителя различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по классификации посуды, с помощью	Рассказывают о видах посуды, с опорой на наглядность. Рассматривают и различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по классификации посуды			

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

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

17 Уход за металлической кухонной посудой	1	Повторение видов металлической кухонной посуды. Приведение примеров из домашнего опыта. Чтение правил по уходу за посудой	Повторяют виды металлической кухонной посуды. Приводят примеры из домашнего опыта. Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь	Повторяют виды металлической кухонной посуды. Рассказывают о применении металлической посуды в быту. Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь
18 Практическая рабо «Уход за металлической кухонной посудой: 19 Практическая рабо «Уход за металлической кухонной посудой:	та 1	Повторение правил по уходу за металлической кухонной посудой. Знакомство с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой. Выбор средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки. Повторение правил защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформление памятки по уходу за посудой	Проговаривают правила по уходу за металлической кухонной посудой. Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой. Принимают участие в выборе средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки. Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформляют памятку по уходу за посудой, на доступном уровне, с помощью учителя	Называют правила по уходу за металлической кухонной посудой. Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой. Принимают участие в выборе средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки, с комментированием и объяснением выбора. Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформляют памятку по уходу за посудой

20	Контейнеры для хранения продуктов	1	Знакомство с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривание образцов, описание по материалу изготовления. Чтение текста, нахождение особенностей контейнеров. Приведение примеров из домашнего опыта	Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления, с помощью. Читают текст, находят особенности контейнеров, с помощью. Приводят примеры из домашнего опыта	Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления. Читают текст, находят особенности контейнеров. Приводят примеры из домашнего опыта
21	Входная диагностика, с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело»	1	Выполнение теста по предмету «Поварское дело». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений
22	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1	Знакомство с рекомендации по мытью посуды. Ознакомление с последовательностью мытья посуды.	Читают рекомендации по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня. С помощью учителя выделяют	Знакомятся с рекомендациями по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня. Выделяют главное: здоровье
23	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1	Выделение главного: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды». Выполнение интерактивного задания	главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Выполняют интерактивное задание. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды», с помощью	человека зависит от чистоты посуды. Выполняют интерактивное задание. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»

25	Химические средства ухода за посудой Химические средства ухода за посудой	1	Повторение видов моющих и чистящих средств. Приведение примеров из домашнего опыта. Соблюдение правил безопасности при пользовании химическими средствами Выделение этапов с использованием моющих средств. Чтение информации на средствах и выделение полезных добавок: глицерин, силикон и растительные экстракты. Называние правил техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств	Повторяют виды моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью С помощью учителя выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств. Прочитывают информацию на средствах и выделяют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты, с помощью. Проговаривают правила техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств	Рассказывают о видах моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами Выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств. Выделяют информацию на средствах и называют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты. Рассказывают о правилах техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств
26	Практическая работа. Экскурсия в супермаркет «Атак» -выбор химических средств	1	Повторение правил поведения в магазине. Нахождение отдела по продаже средств по уходу за посудой. Выбор химических средств с	Повторяют правила поведения в магазине. С помощью учителя находят отдел по продаже средств по уходу за посудой.	Рассказывают о правилах поведения в магазине. Находят отдел по продаже средств по уходу за посудой. Подбирают средство с учетом
27	Практическая работа. Экскурсия в супермаркет «Атак» -выбор химических средств	1	учетом информации на этикетке и применения в быту. Описание средств по своему назначению.	Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту. Описывают средство по своему назначению, с помощью.	информации на этикетке и применения в быту. Рассказывают о выборе средства по своему назначению.

			Выполнение интерактивного задания «Правильный выбор»	Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор», с помощью учителя	Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор»
28	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	Чтение памятки «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами»	Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы	Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы
29	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Ознакомление с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Повторение основных этапов мытья посуды.	Знакомятся с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья	Называют алгоритм действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья
30	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Выбор средства для мытья посуды. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ качества выполненной работы	посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
31	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	Рассматривание образцов кухонной посуды и кухонного инвентаря. Нахождение отличия. Повторение последовательности мытья	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. С помощью учителя находят отличия. Повторяют последовательность мытья посуды.	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. Рассказывают об отличиях. Повторяют последовательность мытья посуды. Называют известные моющие
32	Практическая работа «Правила	1	посуды.	мытья посуды.	называют известные моющие средства, с опорой на свой опыт.

	безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»		Называние знакомых моющих средств. Чтение правил безопасности при мытье посуды. Запись правил в тетрадь. Выполнение интерактивного задания «Расставь правильно посуду»	Называют моющие средства, с опорой на наглядность. Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь. Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду», с помощью учителя	Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь. Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду»
33	Уход за посудой из разных материалов	1	Называние видов посуды из разных материалов. Нахождение посуды по описанию учителя. Соотнесение посуды с приготовлением блюда. Называние основных правил по уходу за посудой из разных материалов	Называют виды посуды из разных материалов, с опорой на наглядность. Находят посуду по описанию учителя, с помощью. Соотносят посуду с приготовлением блюда, с помощью. Прочитывают основные правила по уходу за посудой из разных материалов	Называют виды посуды из разных материалов. Находят посуду по описанию учителя. Соотносят посуду с приготовлением блюда. Рассказывают об основных правилах по уходу за посудой из разных материалов
34	Контрольная работа. Тест «Кухонная посуда»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

	Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка -11 часов							
35	Виды кухонного инвентаря. Овощечистка	1	Знакомство с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Знакомство с овощечисткой. Выделение особенностей в овощечистке: лезвие может быть: гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Использование овощечистки при обработке овощей	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубъями. Повторяют за учителем об использовании овощечистки при обработке овощей	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни			
36	Практическая работа «Очистка овощей овощечисткой»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по очистке овощей овощечисткой. Повторение правил безопасности. Выполнение практической работы, с соблюдением последовательности очистки овощей	Знакомятся с овощечисткой. С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Повторяют за учителем действия при обработке овощей овощечисткой	Выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Рассказывают об использовании овощечистки при обработке овощей, с опорой на личный опыт. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор объекта труда			

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

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

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

Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые -23 часа

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

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

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

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

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

63	Практическая работа	1	Ознакомление с технологической	С помощью учителя	Обсуждают предстоящую
0.5		1		называют особенности	
	Приготовление блюда		картой приготовления блюда «Лобио		работу, с опорой на рецепт
	«Лобио из красной		из красной фасоли».	подготовки фасоли:	приготовления.
	фасоли»		Выделение в рецепте особенностей	сушеную красную фасоль	Выполняют практическую
64	Практическая работа	1	приготовления фасоли.	заливают водой (холодной,	работу, с учётом особенностей
	Приготовление блюда		Выполнение практической работы, с	теплой, любой) и оставляют	подготовки фасоли к варке:
	«Лобио из красной		соблюдением санитарно-	на ночь, чтобы на	сушеную красную фасоль
	фасоли»		гигиенических требований, качества	следующий день она	заливают водой (холодной,
			готового блюда	сварилась примерно за 20-	теплой, любой) и оставляют
				30 минут, а не за 2 часа.	на ночь, чтобы на следующий
				Выполняют практическую	день она сварилась примерно
				работу, с соблюдением	за 20-30 минут, а не за 2 часа.
				требований качества к	Делают разбор готового
				готовому продукту, на	блюда
				доступном уровне, с	
				помощью учителя.	
				Участвуют в рассмотрении	
				выполненной работы	
65	Полезные свойства	1	Знакомство с видеоматериалом о	Знакомятся с	Знакомятся с
0.5	бобовых культур	1	полезных свойствах бобовых культур.	видеоматериалом о	видеоматериалом о полезных
	оосовых культур		Сравнение бобовых культур по	полезных свойствах	свойствах бобовых культур.
			содержанию питательных веществ, с	бобовых культур.	Рассказывают о полезных
			=		
			опорой на таблицу	Проговаривают за учителем	свойствах бобовых культур.
				полезные свойства бобовых	Сравнивают бобовые
				культур.	культуры по содержанию
				Сравнивают бобовые	питательных веществ, с
				культуры по содержанию	опорой на таблицу
				питательных веществ, с	
				помощью	

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

Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты – 34 часа								
69	Замороженное мясо	1	Знакомство с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделение способа «замораживание мяса». Выделение главного: при длительном холодильном хранении в замороженном виде мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики	Знакомятся с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса». Проговаривают за учителем главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики	Выделяют из видеоматериала разные способы хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса». Выделяют главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики			
70	Правила и способы замораживания и размораживания мяса	1	Чтение правил замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называние сроков годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Оформление таблицы в тетрадь	Читают правила замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Рассказывают о правилах замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Самостоятельно оформляют таблицу в рабочую тетрадь			
71	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного	1	Знакомство с необычным рецептом куриных котлет из замороженного филе:	С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий приготовления	Обсуждают необычный рецепт куриных котлет из			

			~	E	
	куриного филе		 благодаря такому способу 	блюда из замороженного	замороженного куриного
70	«Куриные котлеты»	1	приготовления изделия получаются	куриного филе «Куриные	филе.
72	Практическая работа.	1	очень нежными и сочными;	котлеты».	Подбирают инвентарь,
	Приготовление блюда		- твердый сыр, свежая зелень и	Выполняют практическую	выполняют расчёт продуктов.
	из замороженного		специи придают котлетам особый вкус	работу, с опорой на образец	Выполняют практическую
	куриного филе		и аромат;	учителя, на доступном	работу, с опорой на
	«Куриные котлеты»		- так как в состав котлет входит	уровне.	технологическую карту блюда
			сырой картофель, то их вполне можно	Участвуют в обсуждении	«Куриные котлеты».
			подавать в качестве основного блюда	готового блюда	Делают разбор готового
			или дополнить по желанию любимым		блюда
			гарниром или свежими овощами.		
			Формулирование вывода: рецепт		
			простой и достаточно бюджетный. Он		
			отлично подходит для приготовления		
			быстрого и сытного ужина, не		
			дожидаясь, пока мясо разморозится		
73	Сроки хранения	1	Рассматривание таблицы «Сроки	Рассматривают таблицу	Рассматривают таблицу
	разных видов мяса		хранения мяса».	«Сроки хранения мяса».	«Сроки хранения мяса».
			Комментирование ответов.	Называют сроки хранения	Ориентируются в таблице по
			Использование интерактивного	мяса, с опорой на таблицу.	нахождению сроков хранения
			приложения для выполнения задания	Используют интерактивное	мяса.
			по заполнению карточки	приложение для	Выполняют интерактивное
				выполнения задания по	задание по заполнению
				заполнению карточки, на	карточки
				доступном уровне, с	
				помощью учителя	
74	Сроки хранения	1	Чтение текста, нахождение описания	Читают текст, находят	Находят в тексте описание
	разных видов мяса		цвета замороженного мяса.	описание цвета	цвета замороженного мяса.
			Оформление таблицы «Сроки	замороженного мяса.	Оформляют в таблицу сроки
			хранения разных видов мяса».	Оформляют в таблицу	хранения разных видов мяса.
			Обсуждение и разбор выполненной	сроки хранения разных	
			работы		

				видов мяса, с помощью учителя. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Рассматривают и обсуждают выполненную работу
75	Контрольная работа. Тест по теме «Виды мяса»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
76	Замороженная рыба	1	Расширение представления о видах замороженной рыбы. Называние питательных веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы. Определение значения рыбы в питании человека. Описание способа замораживания рыбы	Расширяют свои представления о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Называют питательные веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы, с помощью. Слушают о значении рыбы в питании человека. С помощью учителя описывают способ замораживания рыбы	Рассуждают о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Выделяют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы. Рассказывают о значении рыбы в питании человека способах замораживания рыбы. Приводят примеры из личного опыта
77	Мороженая рыба в кулинарии	1	Расширение представления о замораживании рыбы на Севере. Проговаривание способов замораживания рыбы. Сравнение мороженой и охлаждённой рыбы.	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Проговаривают способы замораживания рыбы.	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Называют способы замораживания рыбы.

78	Сроки хранения мороженой рыбы	1	Знакомство с видеоматериалом об использовании мороженой рыбы в кулинарии Использование интерактивного приложения для выполнения задания по выделению сроков хранения мороженой рыбы. Обозначение правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Запись в тетрадь	Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии, с помощью учителя Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы, с помощью учителя. Проговаривают правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Записывают правила в рабочую тетрадь	Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы. Выделяют главное: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Записывают правило в рабочую тетрадь
79	Сроки хранения охлаждённой рыбы	1	Повторение видов рыбы. Называние сроков хранения охлаждённой рыбы. Нахождение различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы. Знакомство с требованиями соответствия охлаждённой рыбы качествам продукта, данных в таблице. Оформление таблицы в тетрадь	Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность. С помощью учителя называют сроки хранения охлаждённой рыбы. Находят различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы, с помощью. Знакомятся с требованиями качества к охлаждённой рыбе, данных в таблице.	Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность. Называют сроки хранения охлаждённой рыбы. Находят различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы. Знакомятся с требованиями качества к охлаждённой рыбе, данных в таблице. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь

80	Упаковка для	1	Повторение сроков хранения	Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя Проговаривают сроки	Называют сроки хранения
	замороженной рыбы		замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Нахождение информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Сообщение о видах упаковки: в ящики, пакеты, тюки, мешки	хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки	замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки
81	Дефекты мороженой рыбы.	1	Знакомство с дефектами замороженной рыбы. Нахождение в тексте описания дефектов. Выделение главного: испорченная рыба влияет на здоровье человека	Знакомятся с дефектами замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Находят в тексте описание дефектов, с помощью. С помощью учителя выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека	Знакомятся с дефектами замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Находят в тексте описание дефектов. Слушают, выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека
82	Дефекты мороженой рыбы. Требования к качеству	1	Повторение дефектов мороженой рыбы. Знакомство с требованиями к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы.	Повторяют дефекты мороженой рыбы, с опорой на картинки. Проговаривают требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность,	Называют дефекты мороженой рыбы. Выделяют требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска,

83	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком» Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1	Нарушение требований влияет на качество рыбы Выполнение практической работы «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Выделение особенности тушения рыбы: — тушение — это наполовину жарение и наполовину варка; — для тушения нужна глубокая огнестойкая миска или кастрюля; — рыбу можно тушить с разными овощами.	естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь С помощью учителя выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Называют определение слова «тушение». Выполняют подбор инвентаря и посуды. Участвуют в рассмотрении готового блюда	консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь требования к качеству мороженой рыбы Выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Описывают особенности тушения рыбы. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда
85	Контрольная работа.	1	Обсуждение и разбор выполненной работы Определение правильного ответа на	Выполняют тестовое	Выполняют тестовое задание,
	Тест «Словарь терминов - рыба»		поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	задание с помощью	с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

86	Zavanawayyag HTYYYA	1	Чтение текста, выделение свойств	Слушают объяснение	Называют свойства
80	Замороженная птица	1	замороженной птицы.	учителя о свойствах	замороженной птицы,
			<u> </u>	~	· · ·
			Знакомство с классификацией	замороженной птицы,	отвечают на вопросы.
			интенсивности процесса	отвечают на вопросы.	Знакомятся с классификацией
			замораживания:	С помощью учителя	процесса замораживания, с
			медленное замораживание – около 0,5	знакомятся с	опорой на видеоматериал
			см/ч.;	классификацией процесса	Соотносят название
			быстрое – от 0,5 до 5 см/ч.;	замораживания, с опорой на	замораживания с размером
			сверхбыстрое – от 5 до 10 см/ч.;	видеоматериал	
			ультрабыстрое замораживание – более	Соотносят название	
			10 см/ч.	замораживания с размером,	
				с помощью	
87	Размораживание	1	Чтение текста о процессе	Читают текст о процессе	Находят в тексте процесс
	замороженной птицы		размораживания замороженной птицы.	размораживания	размораживания
			Выделение из видеоматериала	замороженной птицы.	замороженной птицы.
			способов размораживания птицы: на	Выделяют из	Выделяют из видеоматериала
			воздухе или в воде.	видеоматериала способы	способы размораживания
			Описание способов размораживания	размораживания птицы: на	птицы: на воздухе или в воде.
				воздухе или в воде.	Рассказывают о способах
				С помощью учителя	размораживания, с опорой на
				описывают способы	наглядность
				размораживания, с опорой	
				на наглядность	
88	Классификация	1	Повторение свойств замороженной	С помощью учителя	Рассказывают о свойствах
	процесса		птицы: по сравнению с охлаждённой	повторяют свойства	замороженной птицы: по
	замороженной птицы		характеризуется более низкой	замороженной птицы: по	сравнению с охлаждённой
	_		пищевой ценностью, да и вкусовые	сравнению с охлаждённой	характеризуется более низкой
			достоинства мороженого мяса ниже	характеризуется более	пищевой ценностью, да и
			охлаждённого.	низкой пищевой	вкусовые достоинства
			Заполнение таблицы «Классификация	ценностью, да и вкусовые	мороженого мяса ниже
			замороженной птицы»	<u> </u>	охлаждённого.

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

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

		размораживать их полностью перед использованием

95	Быстрозамороженные	1	Знакомство с ассортиментом	Знакомятся с	Называют ассортимент
	овощи		быстрозамороженных овощей.	ассортиментом	быстрозамороженных овощей,
	,		Называние овощей, подвергнутых	быстрозамороженных	с опорой на видеоматериал.
			быстрой заморозке.	овощей, с опорой на	Выделяют овощи,
			Рассматривание упаковочного	видеоматериал.	подвергнутые быстрой
			материала для быстрозамороженных	Называют овощи,	заморозке.
			овощей: пачки, коробки, пакеты.	подвергнутые быстрой	Рассматривают упаковки для
			Сравнение и описание упаковочного	заморозке.	быстрозамороженных овощей:
			материала	Рассматривают упаковки	пачки, коробки, пакеты.
			1	для быстрозамороженных	Сравнивают и описывают
				овощей: пачки, коробки,	упаковочный материал
				пакеты.	
				С помощью учителя	
				сравнивают и описывают	
				упаковочный материал	
96	Требования качества к	1	Чтение требований качества к	Читают требования	Читают требования качества
	быстрозамороженным		быстрозамороженным овощам.	качества к	к быстрозамороженным
	овощам		Выделение показателей качества по:	быстрозамороженным	овощам.
			внешнему виду, цвету, вкусу и запаху,	овощам.	Называют показатели
			консистенции	Выделяют показатели	качества по: внешнему виду,
				качества по: внешнему	цвету, вкусу и запаху,
				виду, цвету, вкусу и запаху,	консистенции
				консистенции, с помощью	
				учителя	
97	Требования качества к	1	Чтение требований качества к	Проговаривают требования	Рассказывают о требованиях
	быстрозамороженным		быстрозамороженным овощам.	качества к	качества к
	овощам		Выделение показателей качества по:	быстрозамороженным	быстрозамороженным
			внешнему виду, цвету, вкусу и запаху,	овощам.	овощам.
			консистенции.	Выделяют показатели	Выделяют показатели
			Заполнение таблицы показателей	качества по: внешнему	качества по: внешнему виду,
			качества овощей	виду, цвету, вкусу и запаху,	цвету, вкусу и запаху,
				консистенции.	консистенции.

				Заполняют таблицу «Показатели качества овощей», с помощью	Заполняют таблицу «Показатели качества овощей»
98	Упаковка для замороженных овощей	1	Рассматривание образцов упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотнесение названия овоща с выбором упаковочного материала. Составление описания упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала, с помощью. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей, с помощью	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей
99	Экскурсия в «Атак». Наблюдение за хранением замороженных овощей	1	Повторение правил поведения в магазине. Рассматривание обязательного оснащения для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры. Описание оборудования по плану учителя.	Повторяют правила поведения в магазине. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры. Находят оборудование для хранения замороженных	Рассказывают правила поведения в магазине. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры. Находят оборудование для хранения замороженных овощей.
100	Экскурсия в «Атак». Наблюдение за хранением	1		овощей.	Описывают оборудование по плану учителя

	замороженных овощей			С помощью учителя описывают оборудование, по плану учителя	
101	фрукты	1	Знакомство с видеоматериалом о замороженных фруктах. Чтение способов замораживания фруктов. Соответствие требований к замороженным фруктам Называние дефектов при нарушении технологии замораживания	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам
102	Транспортировка быстрозамороженных фруктов	1	Знакомство с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполнение тренировочного упражнения по составлению смеси из фруктов для замораживания	Рассматривают транспортировку быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания, с помощью учителя	Знакомятся с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания

	Овощи: картофель, свекла, морковь- 56часов							
103	Овощи. Виды овощей	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание образцов овощей, определение количества питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применение в быту полученных знаний	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Применяют в быту полученные знания	Рассуждают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применяют в быту полученные знания			
104	Овощи. Картофель	1	Знакомство с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: его варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него. Выделение главного: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления	Слушают о полезных свойствах картофеля, о способах его приготовления: варят очищенным; в «мундире»; готовят на углях; пару, тушат, жарят во фритюре и без него. С помощью учителя выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления	Знакомятся с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него. Выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления			

105	Содержание питательных веществ в картофеле	1	Знакомство с таблицей содержания питательных веществ в картофеле разного способа приготовления. Заполнение таблицы в тетрадь	Рассматривают таблицу, называют содержание питательных веществ в картофеле разного способа приготовления, с помощью учителя. Заполняют таблицу в тетради, с помощью учителя	Работают с таблицей содержания питательных веществ в картофеле разного способа приготовления. Заполняют таблицу в тетради, с опорой на образец
106	Тепловая обработка овощей	1	Определение значения выражения «термическая обработка». Знакомство с видами тепловой обработки овощей. Выделение главного: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка	Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка	Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка
107	История появления картофеля в России	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления картофеля в России. Расширение кругозора через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России. Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России, с помощью учителя	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России. Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России

108	Содержание питательных веществ в картофеле	1	Рассматривание образцов картофеля, приготовленного разными способами. Нахождение информации о картофеле в таблице. Оформление таблицы в тетрадь	Рассматривают образцы картофеля, приготовленного разными способами. С помощью учителя находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Рассматривают образцы картофеля, приготовленного разными способами. Находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь
109	Тепловая обработка картофеля. Словарь терминов: фритюр, «в мундире»	1	Знакомство с тепловой обработкой картофеля. Чтение рекомендаций по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут; картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут. Запись в тетрадь	Знакомятся с тепловой обработкой картофеля. Читают рекомендации по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут; картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут.	Знакомятся с тепловой обработкой картофеля. Рассказывают о рекомендациях по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут;

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

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

	T			1	T
				картофельных драников, на	
				доступном уровне, с	
				помощью учителя.	
				Обсуждают и	
				рассматривают	
				практическую работу	
117	История появления	1	Знакомство с видеоматериалом об	Знакомятся с	Знакомятся с
	свёклы на Руси		истории появления свёклы на Руси.	видеоматериалом об	видеоматериалом об истории
	-		Расширение кругозора о разных	истории появления свёклы	появления свёклы на Руси.
			названиях свёклы: севкл,	на Руси.	Расширяют кругозор о
			сеукл (оттуда свёкла) - греческого	Расширяют кругозор о	разных названиях свёклы:
			сеутлон.; бурак, мангольд	разных названиях свёклы:	севкл или сеукл (оттуда
				севкл или сеукл (оттуда	свёкла)- греческого слова
				свёкла)- греческого слова	сеутлон; бурак, мангольд.
				сеутлон; бурак, мангольд.	Записывают названия в
				Записывают названия в	рабочую тетрадь
				рабочую тетрадь	
118	Свёкла. Полезные	1	Значение слова «свёкла» в словаре,	С помощью учителя	Работают со словарём,
	свойства свёклы		запись в тетрадь.	работают со словарём,	находят значение слова
			Чтение текста о свёкле, называние	находят значение слова	«свёкла», записывают в
			полезных свойств.	«свёкла», записывают в	тетрадь.
			Выделение главного: свекла хорошо	тетрадь.	Читают текст о свёкле,
			сочетается с овощами, из нее готовят	Читают текст о свёкле,	рассказывают о полезных
			салаты и винегреты	называют полезные	свойствах.
			1	свойства.	Делают вывод: свекла хорошо
				С помощью учителя	сочетается с овощами, из нее
				выделяют главное: свекла	готовят салаты и винегреты
				хорошо сочетается с	1
				овощами, из нее готовят	
				салаты и винегреты	

110	С- " П	1	D	D	D
119	Свёкла. Полезные	1	Рассматривание образцов свёклы	Рассматривают образцы	Рассматривают образцы
	свойства свёклы		разных форм.	свёклы разных форм.	свёклы разных форм.
			Описание свёклы по форме, цвету.	Описывают свёклу по	Описывают свёклу по форме,
			Знакомство с лечебными свойствами	форме, цвету, с помощью.	цвету.
			свёклы: хорошим общеукрепляющим	Знакомятся с лечебными	Знакомятся с лечебными
			средством, противовоспалительное,	свойствами свёклы:	свойствами свёклы: хорошим
			обезболивающее действие,	хорошим	общеукрепляющим средством,
			способствует повышению уровня	общеукрепляющим	противовоспалительное,
			гемоглобина в крови	средством,	обезболивающее действие,
			-	противовоспалительное,	способствует повышению
				обезболивающее действие,	уровня гемоглобина в крови
				способствует повышению	
				уровня гемоглобина в	
				крови	
120	Практическая работа.	1	Работа с технологической картой	Проговаривают основные	Работают с технологической
	Приготовление блюда		приготовления блюда «Винегрет».	этапы приготовления салата	картой приготовления салата
	ттриготовление олюда		приготовления олюда «Бинстрет».	1 Statible fight of obsteting castala	картой приготовления салата
	«Винегрет»		Выполнение требований к варке	«Винегрет».	«Винегрет».
121	«Винегрет»	1		-	
121	«Винегрет» Практическая работа.	1	Выполнение требований к варке овощей:	«Винегрет». С помощью учителя	«Винегрет».
121	«Винегрет» Практическая работа. Приготовление блюда	1	Выполнение требований к варке овощей: — готовность легко определить при	«Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую	«Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы готовки салата.
121	«Винегрет» Практическая работа.	1	Выполнение требований к варке овощей: — готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если	«Винегрет». С помощью учителя	«Винегрет». Самостоятельно выполняют
121	«Винегрет» Практическая работа. Приготовление блюда	1	Выполнение требований к варке овощей: — готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово;	«Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей,	«Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы готовки салата. Выполняют правила
121	«Винегрет» Практическая работа. Приготовление блюда	1	Выполнение требований к варке овощей: — готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; — класть свёклу лучше в горячую воду,	«Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата.	«Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы готовки салата. Выполняют правила безопасности с режущими инструментами.
121	«Винегрет» Практическая работа. Приготовление блюда	1	Выполнение требований к варке овощей: — готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; — класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при	«Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка	«Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы готовки салата. Выполняют правила безопасности с режущими
121	«Винегрет» Практическая работа. Приготовление блюда	1	Выполнение требований к варке овощей: — готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; — класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при несильном кипении.	«Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата. Выполняют правила безопасности с	«Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы готовки салата. Выполняют правила безопасности с режущими инструментами. Делают разбор готового
121	«Винегрет» Практическая работа. Приготовление блюда	1	Выполнение требований к варке овощей: — готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; — класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при несильном кипении. Приготовление блюда ««Салат из	«Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата. Выполняют правила	«Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы готовки салата. Выполняют правила безопасности с режущими инструментами. Делают разбор готового
121	«Винегрет» Практическая работа. Приготовление блюда	1	Выполнение требований к варке овощей: — готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; — класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при несильном кипении. Приготовление блюда ««Салат из свёклы с чесноком», с опорой на	«Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата. Выполняют правила безопасности с	«Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы готовки салата. Выполняют правила безопасности с режущими инструментами. Делают разбор готового
121	«Винегрет» Практическая работа. Приготовление блюда	1	Выполнение требований к варке овощей: — готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; — класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при несильном кипении. Приготовление блюда ««Салат из	«Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата. Выполняют правила безопасности с	«Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы готовки салата. Выполняют правила безопасности с режущими инструментами. Делают разбор готового

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

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

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

130	Тепловая обработка моркови	1	Приведение примеров из домашнего опыта. Описание способа хранения по наглядности Знакомство с основными правилами тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал. Чтение рекомендаций по тепловой обработке овощей. Выделение главного: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд.	Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя описывают способ хранения по наглядности Знакомятся с основными правилами тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал. Читают рекомендации по тепловой обработке овощей. С помощью учителя выделяют главное: строгое соблюдение правил	моркови в домашних условиях. Приводят примеры из домашнего опыта. Описывают способ хранения по наглядности Рассказывают об основных правилах тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал. Читают рекомендации по тепловой обработке овощей. Выделяют главное: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд
				тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд	
131	Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей»	1	Работа с кулинарными книгами по теме «Овощи». Чтение рецептов, запись в тетрадь. Применение в быту. Составление рецепта блюда с вареной морковью	С помощью учителя работают с кулинарными книгами по теме «Овощи». Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь. С помощью учителя составляют рецепт блюда с вареной морковью	Работают с кулинарными книгами по теме «Овощи». Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь. Составляют рецепт блюда с вареной морковью

132	Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей»	1	Поиск рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты. Проведение групповой работа по оформлению рецептов в альбом «Блюда из моркови»	Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты. Оформляют рецепты в альбом «Блюда из моркови», с помощью учителя	Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты. Оформляют рецепты в альбом «Блюда из моркови»
133	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1	Повторение полезных свойств моркови и влияние на организм человека. Знакомство с технологической картой приготовления салата из моркови. Проговаривание основных приёмов	Повторяют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Читают технологическую карту приготовления салата	Называют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из моркови.
134	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1	работы. Выбор продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	из моркови. Проговаривают основные приёмы работы. С помощью учителя подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Проговаривают основные приёмы работы. Подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждают и разбирают выполненную работу

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

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

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

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

147	Шинкование овощей.	1	Определение вида нарезки на рисунке.	Называют вид нарезки	Называют вид нарезки овощей
1 .,	Инструменты для	-	Сравнение видов нарезки, нахождение	овощей на рисунке.	на рисунке.
	шинкования		различия.	С помощью учителя	Сравнивают вид нарезки,
			Знакомство с инструментами для	сравнивают вид нарезки,	находят различия.
			шинкования	находят различия.	Знакомятся с инструментами
				Знакомятся с	для шинкования
				инструментами для	
				шинкования	
148	Практическая работа	1	Знакомство с правилами шинкования	Проговаривают правила	Называют правила
	«Шинкование		ножом.	шинкования ножом.	шинкования ножом.
	капусты с помощью		Чтение текста и описание способа	Читают текст и находят	Читают текст и находят
	ножа»		шинкования ножом, с опорой на текст.	описание способа	описание способа шинкования
1.10	7		Наблюдение за действиями учителя по	шинкования ножом.	ножом.
149	Практическая работа	1	показу шинкования капусты ножом.	Наблюдают за действиями	Наблюдают за действиями
	«Шинкование		Выполнение практической работы по	учителя по показу	учителя по показу
	капусты с помощью		шинкованию капусты ножом, с	шинкования капусты	шинкования капусты ножом.
	ножа»		соблюдением правил безопасности и	ножом.	Выполняют практическую
			требований качества.	Выполняют практическую	работу по шинкованию
			Обсуждение и разбор выполненной	работу по шинкованию	капусты ножом, с
			работы	капусты ножом, с	соблюдением правил
				соблюдением правил	безопасности и требований
				безопасности и требований	качества, на доступном
				качества, на доступном	уровне, с помощью.
				уровне, с помощью.	Обсуждают и разбирают
				Обсуждают и разбирают	выполненную работу
				выполненную работу	

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

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

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

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

163	Виды круп: названия с описанием, полезные свойства	1	Рассматривание образцов круп, названия с описанием. Знакомство с полезными свойствами рисовой крупы. Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы	Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы Называют образцы круп. Описывают крупу с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами рисовой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы	Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы Называют образцы круп. Описывают крупу с опорой на текст. Знакомятся с полезными свойствами рисовой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы
164	Блюда из круп	1	Определение значения слова «Каша». Называние видов каш, с названием любимой каши. Выделение в тексте полезных свойств каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины	С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «Каша». Называют виды каш, приводят примеры любимой каши. С помощью учителя выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины	Работают со словарём, находят значение слова «Каша». Называют виды каш, приводят примеры любимой каши. Выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины
165	Блюда из круп. Каши	1	Выполнение интерактивного задания по соотнесению вида каши и названия крупы.	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы, с помощью учителя.	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы.

			Работа с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп». Оформление таблицы в тетрадь	Рассматривают таблицу «Калорийность и пищевая ценность каш и круп», отвечают на вопросы по содержанию. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Работают с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп». Оформляют таблицу в рабочую тетрадь
166	Виды круп. Гарниры	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп. Определение значения слова «Гарнир», запись в тетрадь. Знакомство с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал	Участвуют в групповой работе, по нахождению в книгах или в сети Интернет, рецептов приготовления блюд из круп, с помощью учителя Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал	Принимают участие в нахождении в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп. Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал
167	Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»	1	Работа с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». В готовую кашу обязательно	С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических	Работают с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)».
168	Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»	1	положить: — сливочное масло — так она получится вкуснее; — добавить пассированный репчатый лук и морковь, другие овощи,	требований, требований качества готового блюда. Участвуют в разборе готового блюда	Описание особенности варки перловки: — перловку можно заливать кипятком и холодной водой в соотношении 1:3;

			жареные грибы, чеснок, зелень и специи по вкусу; — эти варианты хорошо подойдут для перловой каши на воде или бульоне. Выполнение практической работы, с обязательным соблюдением рекомендаций		 варить на медленном огне до готовности – это примерно 30-45 минут; эта крупа не должна быть мягкой, а упругой – тогда точно идеально приготовилась. Выполнение практической работы, с соблюдением рекомендаций варки перловки в пакетиках
170	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)» Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»	1	Повторение видов круп. Приведение примеров из домашнего быта. Ознакомление с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. Осуществление выбора продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и анализ выполненной работы	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. С помощью выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества (на доступном уровне, с помощью учителя). Обсуждают и разбирают	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. Выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
171	Хранение круп	1	Знакомство с правилами хранения круп в домашних условиях.	выполненную работу Знакомятся с правилами хранения круп в домашних условиях.	Делятся опытом хранения круп в домашних условиях.

			Описание способов хранения, с опорой на наглядность. Приведение примеров из личного опыта	С помощью описывают способы хранения, с опорой на наглядность. Приводят примеры из личного опыта	Описывают способы хранения, с опорой на наглядность. Приводят примеры из личного опыта
172	Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов	1	Определение понятия «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. Работа по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Влияние кулинарной обработки круп на вкус готового блюда	Проговаривают значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. С помощью работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда	Называют значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей. Работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание. Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда
173	Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов	1	Знакомство с таблицей полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа. Рассматривание образцов и описание способов кулинарной обработки крупы	Рассматривают таблицу полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа. Рассматривают образцы и описывают способы кулинарной обработки крупы, с помощью учителя	Знакомятся с таблицей полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа, отвечают на вопросы по содержанию. Рассматривают образцы и описывают способы кулинарной обработки крупы

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

178	Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке	1	Чтение текста о тепловой обработке круп. Ответы на вопросы, с опорой на текст	Читают текст о тепловой обработке круп. Отвечают на вопросы, с опорой на текст	Читают, выделят в тексте способы тепловой обработки круп. Отвечают на вопросы, с опорой на текст
179	Калорийность и пищевая ценность каш и круп	1	Работа по таблице «Крупы и каши». Нахождение в таблице круп с содержанием белков, калорий. Сравнение по содержанию пищевой ценности	С помощью учителя работают по таблице «Крупы и каши». Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий. Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности, с помощью	Работают по таблице «Крупы и каши». Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий. Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности
180	Варка каш из круп	1	Знакомство с видеоматериалом о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие. Нахождение информации в сети Интернет по варке каши разной консистенции (по группам)	Слушают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие, с опорой на видеоматериал. Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам)	Рассказывают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие, с опорой на видеоматериал. Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам)

181	Посуда для варки каш	1	Рассматривание посуды для варки каш. Выделение главного: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объяснение данного выбора: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев	Рассматривают посуду для варки каш, называют. С помощью учителя выделяют главное: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объясняют свой выбор: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев	Определяют посуду для варки каш. Выделяют главное: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками. Объясняют свой выбор: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев
182	Мультиварка: устройство, принцип работы	1	Повторение устройства мультиварки и принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки. Повторение правил безопасности	Повторяют устройство мультиварки и принцип работы, с помощью. Выполняют тренировочное упражнение по сборке мультиварки	Повторение устройства мультиварки и принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки. Повторение правил безопасности
183	Рецепты блюд в мультиварке	1	Знакомство с книжкой рецептов для мультиварки. Запись в тетрадь рецепта приготовления гречневой каши в мультиварке	Знакомятся с книжкой рецептов для мультиварки. Записывают в тетрадь рецепт приготовления гречневой каши в мультиварке	Знакомятся с книжкой рецептов для мультиварки. Записывают в тетрадь рецепт приготовления гречневой каши в мультиварке

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

187	Расчёт круп для варки каш	1	Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Выполнение расчёта крупы в тетради, с опорой на образец таблицы	Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы, с помощью	Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы
188	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1	Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту.	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Знакомятся с алгоритмом действий по	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту.
189	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1	Выполнение практической работы по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	приготовлению пшённой каши по рецепту. Выполняют практическую работу по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу
190	Контрольная работа «Виды круп». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

191	Контрольная работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений	Определяют вид крупы с помощью	Определяют вид крупы в зависимости от её формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений
	Макаро	онные и	зделия. Технология приготовления бли	од из макаронных изделий –	20 часов
192	Макаронные изделия. Виды	1	Определение значения понятия «Макаронные изделия». Изучение разновидностей макаронных изделий. Соотнесение названия макаронных изделий с рисунком	Слушают о значении понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий, с опорой на наглядность. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком, с помощью	Находят в тексте значение понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком
193	Макаронные изделия. Виды. Пищевая ценность	1	Повторение значения понятия «Макаронные изделия». Узнавание макаронных изделий по описанию учителя. Приведение примеров из личного опыта	Слушают о значении понятия «Макаронные изделия». Называют макаронные изделия по описанию учителя. Приводят примеры из личного опыта	Рассказывают о значении понятия «Макаронные изделия». Узнают макаронные изделия по описанию учителя. Приводят примеры из личного опыта
194	Показатели качества макаронных изделий	1	Знакомство с показателями качества макаронных изделий: внешний вид, вкус и запах, наличие ломаных, деформированных изделий, а также крошки, влажность продуктов, их кислотность, развариваемость,	Знакомятся с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий». С помощью учителя находят в таблице	Работают с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий». Находят в таблице содержание питательных веществ: вода,

	<u> </u>		1		
			прочность, отсутствие в них амбарных	содержание питательных	белки, жиры, углеводы,
			вредителей и вредных примесей.	веществ: вода, белки, жиры,	клетчатка.
			Нахождение в таблице содержания	углеводы, клетчатка.	Оформляют таблицу в
			питательных веществ: вода, белки,	Оформляют таблицу в	рабочую тетрадь
			жиры, углеводы, клетчатка.	рабочую тетрадь	
			Оформление таблицы в рабочую		
			тетрадь		
195	Блюда из макаронных	1	Определение понятия «макароны по-	Рассматривают кулинарные	Работают с кулинарными
	изделий: «по-		флотски»: блюдо из макаронных	книги, находят в сети	книгами и в сети Интернет.
	флотски»		изделий с измельчённым мясом: ранее	Интернет рецепты блюд из	Находят рецепт
			отваренным, а затем обжаренным в	макаронных изделий.	приготовления блюда из
			сливочном масле, обычно с луком.	С помощью находят рецепт	макаронных изделий «по-
			Работа с кулинарными книгами и в	приготовления блюда из	флотски».
			сети Интернет.	макаронных изделий «по-	Записывают рецепт в рабочую
			Нахождение рецепта приготовления	флотски».	тетрадь
			блюда из макаронных изделий «по-	Записывают рецепт в	
			флотски».	рабочую тетрадь	
			Запись рецепта в тетрадь	pass tyle respunds	
196	Практическая работа.	1	Беседа об истории блюда-макароны	Знакомятся с	Обсуждают выполнение
150	Приготовление блюда	•	по-флотски.	технологической картой	практической работы, с
	«Макароны по-		Ознакомление с технологической	блюда «Макароны по-	опорой на технологическую
	флотски»		картой приготовления блюда	флотски», с помощью	карту.
197	Практическая работа.	1	«Макароны по-флотски».	учителя.	Выполняют расчёт продуктов,
177	Приготовление блюда	1	Выполнение практической работы, с	Выполняют практическую	подбирают инвентарь и
	«Макароны по-		соблюдением технологического цикла	работу, на доступном	посуду.
			соолюдением технологического цикла	1 *	Выполняют
	флотски»			уровне, с помощью	
				учителя.	практическую работу, с
				Проговаривают правила	соблюдением
				безопасности с горячей	технологического цикла,
				жидкостью	правил безопасности

198	Блюда из макаронных изделий: паста карбонара	1	Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет. Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Запись в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет, находят рецепт пасты «карбонара», с помощью учителя. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Записывают в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Записывают в рабочую тетрадь
199	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Выделение главного из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Описание примеров из личного опыта	С помощью выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта	Выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта
200	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Нахождение информации о правильном сочетании макарон в правильном питании. Знакомство с рекомендациями врача диетолога	С помощью учителя находят информацию о правильном сочетании макарон в правильном питании. Читают рекомендации врача диетолога. Отвечают на вопросы	Находят информацию о правильном сочетании макарон в правильном питании. Читают рекомендации врача диетолога. Отвечают на вопросы

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

205	Типы макаронных изделий	1	Обсуждение и разбор выполненной работы Знакомство с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта. Чтение текста и нахождение описания макаронных изделий. Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ»	соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта (из муки первого сорта — полукрупки); второго сорта. Проговаривают названия. Читают текст и находят описание макаронных изделий, с помощью. Выполняют задание в	безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта – полукрупки); второго сорта. Проговаривают названия. Читают текст и находят описание макаронных изделий. Выполняют задание в карточке «Подбери
206	Типы макаронных	1	Рассматривание образцов макаронных	карточке «Подбери правильный ответ», с помощью Рассматривают образцы	правильный ответ» Рассматривают образцы
	изделий		изделий. Определение типа и подтипа макаронных изделий в продаже, из личного опыта. Выполнение интерактивного задания по соответствию названия с рисунком	макаронных изделий. Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта, с помощью. Выполняют интерактивное задание по соответствию	макаронных изделий. Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта. Выполняют интерактивное задание по соответствию названия с рисунком

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

				Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты	Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты
210	Правила ухода за индукционной варочной панелью	1	Чтение инструкции для индукционной варочной панели. Нахождение информации по уходу за плитой. Называние средств и предметов ухода	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой, с помощью. Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью, с помощью	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой. Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью
211	Контрольная работа. Тест по теме «Макаронные изделия»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
	Напитк	и. Комп	оты из сухофруктов, свежих фруктов и	ягод, их пищевая ценность	- 19 часов
212	Русские традиционные напитки: морс, сбитень	1	Знакомство с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Определение значения слов «сбитень, берёзовый сок, квас». Описание знакомых напитков из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. С помощью учителя работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарик.	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарик. Описывают знакомые напитки из личного опыта

				С помощью учителя	
				описывают знакомые	
				напитки из личного опыта	
213	Проитунуромод робото	1	Dogwyyn gyyla ymyran an a		Работают с технологической
213	Практическая работа	1	Расширение кругозора о	Слушают о приготовлении	
	«Приготовление		приготовлении видов морса:	морса из красной	картой приготовления морса
	морса из красной		- клюквенный морс, свекольный,	смородины.	из красной смородины.
	смородины»		брусничный, из красной смородины,	Выполняют практическую	Обсуждают значение
214	Практическая работа	1	ревеня, черники.	работу, на доступном	напитков для человека.
	«Приготовление		Значение напитков для человека.	уровне, с помощью учителя	Делают расчёт ингредиентов
	морса из красной		Выполнение практической работы, с	Обсуждают значение	для приготовления морса.
	смородины»		опорой на технологическую карту.	напитков для человека	Выполняют практическую
			Формирование вывода: при		работу, с соблюдением
			помощи морса организм быстрее		технологического цикла
			избавляется от токсинов,		
			и человек активнее идет на поправку;		
			ведь главный ингредиент напитка –		
			ягоды		
215	Компот из свежих	1	Определение значения слов «сироп»,	Проговаривают значение	Называют значение слов
	плодов		«лимонная кислота».	слов «сироп», «лимонная	«сироп», «лимонная кислота».
			Знакомство с видами компотов из	кислота».	Выделяют из видеоматериала
			свежих плодов, с опорой на	Знакомятся с видами	виды компотов из свежих
			видеоматериал	компотов из свежих	плодов
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	плодов, с опорой на	
				видеоматериал	
216	Технология	1	Нахождение рецепта приготовления	С помощью учителя	Находят рецепт
	приготовления		компота из свежих плодов в	находят рецепт	приготовления компота из
	компота из свежих		кулинарных книгах или в сети	приготовления компота из	свежих плодов в кулинарных
	плодов (яблок)		Интернет.	свежих плодов в	книгах или в сети Интернет.
	initial (notion)		Описание технологии приготовления	кулинарных книгах или в	Отвечают на вопросы.
			компота.	сети Интернет.	Описывают технологию
			Запись рецепта в рабочую тетрадь	cern imrepher.	приготовления компота.
			запись рецепта в расочую тетрадь		приготовления компота.

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

221	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1	Знакомство с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов, ягод. Определение понятий «кулинария, кулинарная обработка»	Знакомятся с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. С помощью учителя работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь	Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. Работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь
222	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1	Расширение кругозора о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине. Приведение примеров из личного опыта	Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя	Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта
223	Посуда для напитков. Правила приготовления компота		Знакомство с видами посуды для приготовления напитков. Чтение правил приготовления компота. Выделение соотношения воды, фруктов и сахара определяется в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Рассматривают виды посуды для приготовления напитков. Читают правила о приготовления компота. С помощью выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Знакомятся с видами посуды для приготовления напитков. Рассказывают о технологии приготовления компота. Выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений

224	Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение	1	Повторение правил подачи компота: подают до температуры 12–15 °C по 150–200 граммов на порцию. Определение последовательности приготовления компота из яблок в карточке	Проговаривают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °C по 150–200 граммов на порцию. Называние последовательности приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке	Рассказывают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °C по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательность приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке
225	Практическая работа «Приготовление компота из яблок» Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из яблок. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления компота. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют за учителем требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок. Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя.	Называют требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок. Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают выполненную работу

227	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов» Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из сухофруктов. Выделение особенностей подготовки сухофруктов к варке. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления компота. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Рассматривают и обсуждают выполненную работу Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью, на доступном уровне. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Обсуждают технологический процесс приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
229	Кулинарная книга рецептов «Напитки». Запись рецептов	1	Знакомство с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбор рецепта и запись в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи	Рассматривают кулинарные книги рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи	Работают с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи

230	Контрольная работа. Тест «Напитки»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
			Столовое белье: скатерти, сало	ретки - 8 часов	
231	Виды и назначение столового белья	1	Определение понятия «столовое бельё» - классический перечень столового белья включает: скатерть, салфетки, ручники, полотенца, наперон, мулетон, столовые дорожки. Называние ассортимента столового белья. Чтение текста, нахождение описания применения скатерти и салфеток	Слушают об определении понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту, с помощью	Находят в тексте определение понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту
232	Виды и назначение столового белья	1	Знакомство с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Зарисовка в рабочую тетрадь схем накрывания столов разной формы	Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы с помощью учителя	Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы

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

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