Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кувинская ОШИ для обучающихся с ОВЗ»

Рассмотрено на заседании ШМО трудового обучения: Руководитель ШМО: _____ (Е.Н. Яркова) Протокол №1 от _____	Согласовано: Заместитель директора по УВР: _____ (О.А. Радостева)	Утверждаю: Директор: _____ (Т.В.Кладова) Приказ от «20» 08 2026 №[illegible]

Рабочая учебная программа
по предмету «Труд (технология)» (профиль поварское дело)
в 7[а] классе

Учитель: Яркова Елена Николаевна,
высшая кв. категория

2026-2027

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология)» («Поварское дело») разработана на основании нормативно-правовых документов:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (Приказ Минпросвещения России от 24.11.2022 №1026);
- Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021г №115 «Об утверждении порядка и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Санитарные правила СП 2.4.3648 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28);
- Письмо Минобрнауки РФ от 11.03.2016 № ВК-452/07 «Методические рекомендации по вопросам внедрения федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- Устав МБОУ «Кувинская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

Учебный предмет «Труд (технология)» (профиль поварское дело) является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету рассчитана на 34 учебные недели и составляет 272 часа в год (8 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 культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых 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 часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Кулинария в производственных условиях	9	1
2.	Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень	25	1
3.	Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка	11	1
4.	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые	23	1
5.	Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты	34	2
6.	Овощи: картофель, свекла, морковь	56	2
7.	Крупы. Технология приготовления блюд из круп	33	2
8.	Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	20	1
9.	Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность	19	1
10.	Столовое белье: скатерти, салфетки	8	
	Итого:	**238**	**12**

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

– овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;

– владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;

– 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 «3»*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

III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Кулинария в производственных условиях – 9часов					
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 ТБ	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 профессии. Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассматривают одежду помощника повара. Проговаривают требования к одежде помощника повара	Работают со словарём, определяют слово «профессия». Называют знакомые виды профессий. Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассматривают одежду помощника повара, описывают детали комплекта. Выделяют требования к одежде помощника повара

5	Профессии: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь	1	Ознакомление с профессией повара разного вида. Описание деятельности поваров разного направления. Различение видов деятельности	Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. Соотносят название профессии с рисунком продукта с помощью учителя	Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. Соотносят название профессии с рисунком продукта. Описывают деятельность повара по предлагаемым картинкам
6	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»	1	Значение предприятий общественного питания для жизнедеятельности человека. Расширение общего кругозора. Ознакомление с деятельностью предприятия, с производственным процессом. Повторение правил санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполнение практической работы	Повторяют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта. Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом. Проговаривают правила санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу	Называют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта. Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом. Рассказывают о правилах санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу
7	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»	1			
8	Виды помещений предприятий общественного питания	1	Знакомство с производственными помещениями: складские помещения, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, технические помещения , овощной цех и т.д. Чтение текста, нахождение описания производственных помещений	Знакомятся с элементарными сведениями о производственных: • складские помещения; • вспомогательные помещения; • административно-бытовые помещения; • технические помещения, овощной цех и т.д. Читают текст, находят описание производственных помещений с помощью	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о производственных: • складские помещения; • вспомогательные помещения; • административно-бытовые помещения; • технические помещения, овощной цех и т.д. Различают помещения по описанию учителя. Читают текст, находят описание производственных помещений
9	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в 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 пи-щи, хранения пищи. Заполнение таблицы по классификации. Использование знаний в повседневной жизни	Называют виды посуды, с опорой на наглядность. С помощью учителя различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по классификации посуды, с помощью	Рассказывают о видах посуды, с опорой на наглядность. Рассматривают и различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по классификации посуды
12	Сотейник, дуршлаг, противень	1	Рассматривание видов посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Нахождение в тексте описания предметов утвари. Выполнение зарисовки в тетради	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. С помощью учителя дают описание. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Дают описание применения посуды при приготовлении пищи. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь
13	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд. Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике. С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Рассказывают о назначении сотейника. Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор качества выполненной работы
14	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1			
15	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с кухонной посудой	1	Знакомство с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина. Наблюдение за работой кухонного	Совместно с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина. Повторяют название оборудования	В совместной деятельности с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина. Повторяют название оборудования и

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

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. Выделение главного: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды».	Читают рекомендации по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня. С помощью учителя выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды», с помощью	Знакомятся с рекомендациями по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня. Выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»
23	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1			
24	Химические средства ухода за посудой	1	Повторение видов моющих и чистящих средств. Приведение примеров из домашнего опыта. Соблюдение правил безопасности при пользовании химическими средствами	Повторяют виды моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью	Рассказывают о видах моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами
25	Химические средства ухода за посудой	1	Выделение этапов с использованием моющих средств. Чтение информации на средствах и выделение полезных добавок: глицерин, силикон и растительные экстракты. Называние правил техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств	С помощью учителя выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств. Прочитывают информацию на средствах и выделяют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты, с помощью. Проговаривают правила ТБ при использовании моющих и чистящих средств	Выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств. Выделяют информацию на средствах и называют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты. Рассказывают о правилах техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств
26	Практическая работа. Экскурсия в супермаркет -выбор химических средств	1	Повторение правил поведения в магазине. Нахождение отдела по продаже средств по уходу за посудой.	Повторяют правила поведения в магазине. С помощью учителя находят отдел по продаже средств по уходу за	Рассказывают о правилах поведения в магазине. Находят отдел по продаже средств по уходу за посудой.

27	Практическая работа. Экскурсия в супермаркет -выбор химических средств	1	Выбор химических средств с учетом информации на этикетке и применения в быту. Описание средств по своему назначению.	посудой. Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту. Описывают средство по своему назначению, с помощью.	Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту. Рассказывают о выборе средства по своему назначению.
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. Выбор средства для мытья посуды. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ качества выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Называют алгоритм действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
30	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1			
31	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	Рассматривание образцов кухонной посуды и кухонного инвентаря. Нахождение отличия. Повторение последовательности мытья посуды. Называние знакомых моющих средств. Чтение правил безопасности при мытье посуды. Запись правил в тетрадь.	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. С помощью учителя находят отличия. Повторяют последовательность мытья посуды. Называют моющие средства, с опорой на наглядность. Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь.	Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря. Рассказывают об отличиях. Повторяют последовательность мытья посуды. Называют известные моющие средства, с опорой на свой опыт. Читают правила безопасности при мытье посуды. Записывают правила в рабочую тетрадь.
32	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1			
33	Уход за посудой из разных материалов	1	Называние видов посуды из разных материалов. Нахождение посуды по описанию учителя. Соотнесение посуды с приготовлением блюда. Называние основных правил по уходу за посудой из разных материалов	Называют виды посуды из разных материалов, с опорой на наглядность. Находят посуду по описанию учителя, с помощью. Соотносят посуду с приготовлением блюда, с помощью. 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	Тест «Кухонная посуда»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка -11 часов					
35	Виды кухонного инвентаря. Овощечистка	1	Знакомство с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Знакомство с овощечисткой. Выделение особенностей в овощечистке: лезвие может быть: гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Использование овощечистки при обработке овощей	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Повторяют за учителем об использовании овощечистки.	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 пр. 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-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой	Повторяют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность. Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму, с помощью. Знакомятся с приспособлением для просеивания муки. Читают текст, находят описание видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой	Называют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность. Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму. Знакомятся с приспособлением для просеивания муки. Читают текст, находят описание видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой
40	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1	Повторение видов сита и его назначения. Выполнение задания по 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	Называют виды сита и их назначение. Выполняют задание по 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	Называют виды сита и их назначение. Выполняют задание по 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
41	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1			
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. Использование шумовки в разных ситуациях	Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей. Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют с помощью. Читают текст о назначении шумовки. С помощью учителя рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях	Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей. Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют и рассказывают о его назначении. Читают текст о назначении шумовки. Рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях
43	История появления кухонной утвари	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называние старинной кухонной	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называют старинную	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называют старинную кухонную

			утвари. Соотнесение старинной кухонной утвари с современной	кухонную утварь. Соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём, с помощью	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	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. –их нужно залить кипятком и довести до готовности под крышкой; –подавать можно просто так или с сыром; –отличный рецепт для быстрого обеда или ужина; –подходит вегетарианцам и постящимся. Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту	Соотносят по картинкам последовательность приготовления блюда. Подбирают инвентарь, продукты. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов, используя рецепт приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Макароны на сковородке (без варки)»
48	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1			

49	Требования к качеству готовых макаронных изделий	1	Знакомство с требованиями качества готовых макаронных изделий. Выделение главного из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам	Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий. С помощью учителя выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться	Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий. Самостоятельно выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам
50	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1	Поиск рецепта в сети Интернет «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении практической работы	Проговаривание рецепта приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». С помощью учителя участвуют в расчёте продуктов на группу обучающихся. Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают алгоритм действий приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполняют расчёт продуктов и готовят блюдо из макарон, с соблюдением рецептуры блюда. Делают разбор готового блюда
51	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1			
52	Мультиварка. Управление и функции мультиварки	1	Изучение инструкции по использованию мультиварки. Выделение в инструкции: управление, устройство, принцип работы. Четкое соблюдение правил пользования. Наблюдение за показом учителя работы мультиварки. Обозначение на схеме частей мультиварки	С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях. Проговаривают правила пользования. Наблюдают за показом учителем работы мультиварки. Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью	С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях. Проговаривают правила пользования. Наблюдают за показом учителем работы мультиварки. Комментируют действия учителя. Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью
53	Простые рецепты для мультиварки	1	Знакомство с рецептами для мультиварки в приложении к бытовому прибору. 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»	Знакомятся с технологической картой приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют ТБ с горячей жидкос-	Обсуждают алгоритм приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.

55	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке»	1	Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выбор кухонной посуды, продуктов. Выполнение практической работы , с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	тью. С помощью учителя подбирают кухонную посуду, продукты. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя), с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы	Подбирают кухонную посуду, продукты. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы
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». Подготовка мультиварки к работе. Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления	Проговаривание основных этапов приготовления блюда в мультиварке, с помощью учителя. Участвуют в подготовке мультиварки к работе. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в *разборе* готового блюда	Обсуждают выполнение практической работы «Рассыпчатая гречка в мультиварке», с опорой на рецепт блюда. Выполняют расчет продуктов, с соблюдением пропорций продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества готового блюда. Делают разбор выполненной работы
58	Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке»	1			
59	Влияние круп на организм человека	1	Чтение текста об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составление сообщения о полезных свойствах круп. Приведение примеров из личного опыта	Читают текст об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составляют с помощью учителя сообщения о полезных свойствах круп. Приводят примеры из личного опыта, с помощью учителя	Ориентируются в тексте о видах круп. Рассуждают о влиянии круп на организм человека. Составляют сообщения о полезных свойствах круп. Приводят примеры из личного опыта
60	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Повторение видов круп. Рассматривание образцов круп и определение названия крупы по описанию учителя. Знакомство с таблицей и	Повторяют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и

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

	зависимости от их формы, строения, величины и цвета»		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 выполненной работы. Применение на практике полученных знаний	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	таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур. Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы. Самостоятельно заполняют таблицу
67	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1			
68	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 куриного филе «Куриные котлеты»	1	Знакомство с необычным рецептом куриных котлет из замороженного филе: – благодаря такому способу приготовления изделия получаются очень нежными и сочными; – твердый сыр, свежая зелень и специи придают котлетам особый	С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий приготовления блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты». Выполняют практическую работу, с опорой на образец учителя, на доступном уровне.	Обсуждают необычный рецепт куриных котлет из замороженного куриного филе. Подбирают инвентарь, выполняют расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту блюда «Куриные котлеты».
72	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного	1			

	куриного филе «Куриные котлеты»		вкус и аромат; – так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами. Формулирование вывода: рецепт простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления быстрого и сытного ужина, не дожидаясь, пока мясо разморозится	Участвуют в обсуждении готового блюда	Делают разбор готового блюда
73	Сроки хранения разных видов мяса	1	Рассматривание таблицы «Сроки хранения мяса». Комментирование ответов. Использование интерактивного приложения для выполнения задания по заполнению карточки	Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса». Называют сроки хранения мяса, с опорой на таблицу. Используют интерактивное приложение для выполнения задания по заполнению карточки, на доступном уровне, с помощью учителя	Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса». Ориентируются в таблице по нахождению сроков хранения мяса. Выполняют интерактивное задание по заполнению карточки
74	Сроки хранения разных видов мяса	1	Чтение текста, нахождение описания цвета замороженного мяса. Оформление таблицы «Сроки хранения разных видов мяса». Обсуждение и разбор выполненной работы	Читают текст, находят описание цвета замороженного мяса. Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса, с помощью учителя. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Находят в тексте описание цвета замороженного мяса. Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса. Рассматривают и обсуждают выполненную работу
75	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. Знакомство с видеоматериалом об использовании мороженой рыбы в кулинарии	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Проговаривают способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии, с помощью учителя	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Называют способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии
78	Сроки хранения мороженой рыбы	1	Использование интерактивного приложения для выполнения задания по выделению сроков хранения мороженой рыбы. Обозначение правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Запись в тетрадь	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	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. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью	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 замороженной рыбы	1	Повторение сроков хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Нахождение информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Сообщение о видах упаковки: в ящики, пакеты, тюки, мешки	Проговаривают сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки	Называют сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки

81	Дефекты мороженой рыбы.	1	Знакомство с дефектами 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. Нарушение требований влияет на качество рыбы	Повторяют дефекты мороженой рыбы, с опорой на картинки. Проговаривают требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь	Называют дефекты мороженой рыбы. Выделяют требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь требования к качеству мороженой рыбы
83	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1	Выполнение практической работы «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Выделение особенности тушения рыбы: – тушение – это наполовину жарение и наполовину варка; – для тушения нужна глубокая огнестойкая миска или кастрюля; – рыбу можно тушить с разными овощами. Обсуждение и разбор работы	С помощью учителя выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Называют определение слова «тушение». Выполняют подбор инвентаря и посуды. Участвуют в рассмотрении готового блюда	Выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Описывают особенности тушения рыбы. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда
84	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1			
85	Тест «Словарь терминов - рыба»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
86	Замороженная птица	1	Чтение текста, выделение свойств замороженной птицы. Знакомство с классификацией интенсивности процесса замораживания: медленное замораживание – около 0,5 см/ч.; быстрое – от 0,5 до 5 см/ч.; сверхбыстрое – от 5 до 10 см/ч.;	Слушают объяснение учителя о свойствах замороженной птицы, отвечают на вопросы. С помощью учителя знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал Соотносят название замораживания	Называют свойства замороженной птицы, отвечают на вопросы. Знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал Соотносят название замораживания с размером

			ультрабыстрое замораживание – более 10 см/ч.	с размером, с помощью	
87	Размораживание замороженной птицы	1	Чтение текста о процессе размораживания замороженной птицы. Выделение из видеоматериала способов размораживания птицы: на воздухе или в воде. Описание способов размораживания	Читают текст о процессе размораживания замороженной птицы. Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде. С помощью учителя описывают способы размораживания, с опорой на наглядность	Находят в тексте процесс размораживания замороженной птицы. Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде. Рассказывают о способах размораживания, с опорой на наглядность
88	Классификация процесса замороженной птицы	1	Повторение свойств замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполнение таблицы «Классификация замороженной птицы»	С помощью учителя повторяют свойства замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы», с помощью учителя	Рассказывают о свойствах замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы»
89	Классификация процесса замороженной птицы	1	Рассматривание таблицы «Классификация замороженной птицы». Нахождение ответов на вопросы. Записывание ответов в тетрадь	Рассматривают таблицу «Классификация замороженной птицы», отвечают на вопросы по содержанию, с помощью учителя	Работают с таблицей «Классификация замороженной птицы». Отвечают на вопросы, с опорой на таблицу
90	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, которые идеально гармонируют с яйцом, придают блюду сочность и красочность; – Вкусно, питательно и полезно! Выполнение практической работы, с опорой на образец учителя. Формирование вывода: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием	С помощью учителя выполняют практическую работу «Омлет с замороженными овощами», на доступном уровне. Описывают готовое блюдо, используя предложенный вариант описания. Проговаривают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием	Обсуждают предстоящую работу «Омлет с замороженными овощами», с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием
94	Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»	1			
95	Быстрозамороженные овощи	1	Знакомство с ассортиментом быстрозамороженных овощей. Называние овощей, подвергнутых быстрой заморозке. Рассматривание упаковочного материала для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. Сравнение и описание упаковочного материала	Знакомятся с ассортиментом быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал. Называют овощи, подвергнутые быстрой заморозке. Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. С помощью учителя сравнивают и описывают упаковочный материал	Называют ассортимент быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал. Выделяют овощи, подвергнутые быстрой заморозке. Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. Сравнивают и описывают упаковочный материал

96	Требования качества к быстрозамороженным овощам	1	Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции	Читают требования качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции, с помощью	Читают требования качества к быстрозамороженным овощам. Называют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции
97	Требования качества к быстрозамороженным овощам	1	Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполнение таблицы показателей качества овощей	Проговаривают требования качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполняют таблицу «Показатели качества овощей», с помощью	Рассказывают о требованиях качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполняют таблицу «Показатели качества овощей»
98	Упаковка для замороженных овощей	1	Рассматривание образцов упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотнесение названия овоща с выбором упаковочного материала. Составление описания упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала, с помощью. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей, с помощью	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей
99	Экскурсия в магазин. 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.	Повторяют правила поведения в магазине. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры. Находят оборудование для хранения замороженных овощей. С помощью учителя описывают оборудование, по плану учителя	Рассказывают правила поведения в магазине. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры. Находят оборудование для хранения замороженных овощей. Описывают оборудование по плану
100	Экскурсия в магазин. Наблюдение за хранением замороженных овощей	1			
101	Замороженные фрукты	1	Знакомство с видеоматериалом о замороженных фруктах. Чтение способов замораживания фруктов. Соответствие требований к замороженным фруктам Называние дефектов при нарушении технологии замораживания	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам

102	Транспортировка быстрозамороженных фруктов	1	Знакомство с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполнение тренировочного упражнения по составлению смеси из фруктов для замораживания	Рассматривают транспортировку быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания, с помощью учителя	Знакомятся с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания
Овощи: картофель, свекла, морковь- 56часов					
103	Овощи. Виды овощей	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание образцов овощей, определение количества питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применение в быту полученных знаний	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Применяют в быту полученные знания	Рассуждают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применяют в быту полученные знания
104	Овощи. Картофель	1	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	Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал.	Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал.

			способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка	С помощью учителя выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка	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 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. Вставляют в карточку пропущенные слова (способы тепловой обработки картофеля), с помощью	Знакомятся с тепловой обработкой картофеля. Рассказывают о рекомендациях по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут; картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут. 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	Работают с кулинарными книгами и находят рецепты приготовления блюд из картофеля, с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет	Находят в кулинарных книгах рецепты приготовления блюд из картофеля. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта

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

117	История появления свёклы на Руси	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси. Расширение кругозора о разных названиях свёклы: севкл, сеукл (оттуда свёкла) - греческого сеутлон.; бурак, мангольд	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси. Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл (оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд. Записывают названия в тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси. Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл (оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд. Записывают названия в тетрадь
118	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1	Значение слова «свёкла» в словаре, запись в тетрадь. Чтение текста о свёкле, называние полезных свойств. Выделение главного: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты	С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «свёкла»,записывают в тетрадь. Читают текст о свёкле, называют полезные свойства. С помощью учителя выделяют главное: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты	Работают со словарём, находят значение слова «свёкла»,записывают в тетрадь. Читают текст о свёкле, рассказывают о полезных свойствах. Делают вывод: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты
119	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1	Рассматривание образцов свёклы разных форм. Описание свёклы по форме, цвету. Знакомство с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови	Рассматривают образцы свёклы разных форм. Описывают свёклу по форме, цвету, с помощью. Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови	Рассматривают образцы свёклы разных форм. Описывают свёклу по форме, цвету. Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови
120	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	1	Работа с технологической картой приготовления блюда «Винегрет». Выполнение требований к варке овощей: – готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; – класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при несильном кипении. Приготовление блюда ««Салат из свёклы с чесноком», с опорой на технологическую карту	Проговаривают основные этапы приготовления салата «Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата. Выполняют правила безопасности с овощерезкой	Работают с технологической картой приготовления салата «Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы готовки салата. Выполняют правила безопасности с режущими инструментами. Делают разбор готового блюда
121	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	1			
122	Словарь терминов: свекольник, гемоглобин	1	Нахождение в словаре значения слов «свекольник, гемоглобин», запись в тетрадь.	С помощью учителя работают со словарём, находят в значения слов «свекольник, гемоглобин», записы-	Работают со словарём, находят значения слов «свекольник, гемоглобин»,

			Знакомство с описанием блюда свекольника с опорой на наглядность. Приведение примеров из домашнего опыта	вают в тетрадь. Знакомятся с описанием блюда свекольника, с опорой на наглядность, с помощью. Приводят примеры из домашнего опыта	записывают в рабочую тетрадь. Составляют описание блюда из свёклы - свекольник. Приводят примеры из домашнего опыта
123	Блюда из свёклы	1	Знакомство с кулинарными книгами. Нахождение рецептов в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей	Знакомятся с кулинарными книгами С помощью учителя находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Проговаривают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей	Работают с кулинарными книгами. Находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Делают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей
124	Книга рецептов «Блюда из овощей»	1	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 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 применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки. Обсуждение и анализ выполненной работы Применение в повседневной жизни	Проговаривают полезные свойства свёклы и ее влияние на организм человека. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком. С помощью подбирают продукты и инвентарь. Повторяют ТБ при работе с режущими инструментами. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Рассказывают о полезных свойствах свёклы и ее влиянии на организм человека. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком. 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. Обсуждают и разбирают выполненную работу
126	Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком»	1			

127	Морковь. Полезные свойства моркови	1	Знакомство с полезными свойствами моркови. Чтение текста и нахождение информации о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека, с помощью	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека
128	Морковь. Полезные свойства моркови	1	Знакомство с видами моркови: Столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривание образца моркови. Описание моркови по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполнение таблицы «Описание полезных свойств моркови». Обсуждение и разбор выполненной работы	Слушают учителя о видах моркови: столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривают образцы моркови. С помощью описывают морковь по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполняют таблицу «Описание полезных свойств моркови», с помощью. Обсуждают и разбирают работу	Слушают учителя о видах моркови: столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривают образцы моркови. Описывают морковь по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполняют таблицу «Описание полезных свойств моркови». Обсуждают и разбирают выполненную работу
129	Хранение моркови в домашних условиях	1	Чтение и выделение в тексте: хранение моркови в домашних условиях. Приведение примеров из домашнего опыта. Описание способа хранения по наглядности	Читают и выделяют в тексте хранение моркови в домашних условиях. Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя описывают способ хранения по наглядности	Выделяют в тексте информацию о хранении моркови в домашних условиях. Приводят примеры из домашнего опыта. Описывают способ хранения по наглядности
130	Тепловая обработка моркови	1	Знакомство с основными правилами тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал. Чтение рекомендаций по тепловой обработке овощей. Выделение главного: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд.	Знакомятся с основными правилами тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал. Читают рекомендации по тепловой обработке овощей. С помощью учителя выделяют главное: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд	Рассказывают об основных правилах тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал. Читают рекомендации по тепловой обработке овощей. Выделяют главное: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд
131	Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей»	1	Работа с кулинарными книгами по теме «Овощи». Чтение рецептов, запись в тетрадь. Применение в быту. Составление рецепта блюда с вареной морковью	С помощью учителя работают с кулинарными книгами по теме «Овощи». Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь. С помощью учителя составляют рецепт блюда с вареной морковью	Работают с кулинарными книгами по теме «Овощи». Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь. Составляют рецепт блюда с вареной морковью

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	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 работы. Выбор продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Читают технологическую карту приготовления салата из моркови. Проговаривают основные приёмы работы. С помощью 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	Называют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из моркови. Проговаривают основные приёмы работы. Подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждают и разбирают выполненную работу
134	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1			
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 работы	С помощью учителя находят овощ по описанию учителя. Рассматривают образцы овощей, проговаривают названия. Выполняют пр. работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета, с помощью. Заполняют таблицу по описанию овощей, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Определяют вид овоща по описанию учителя. Рассматривают образцы овощей. Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Заполняют таблицу по описанию овощей. Обсуждают и разбирают выполненную работу
136	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1			
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 «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей». Выделение информации об особенностях обработки сырых овощей и хранения	Повторяют правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей». С помощью выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения	Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей». Выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения
140	Практическая работа «Обработка сырых овощей»	1			
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 показу нарезки: соломка, кубики. Сравнение с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполнение практической работы с применением полученных знаний и умений. Обсуждение и разбор выполненной работы	Узнают вид нарезки по описанию учителя. Наблюдают за действиями 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	Называют вид нарезки по описанию учителя. Наблюдают за действиями 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
143	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками»	1			
144	Кухонный комбайн: устройство, принцип работы	1	Знакомство с кухонным комбайном: устройство, принцип работы, назначение. Выполнение тренировочных	Слушают учителя об устройстве кухонного комбайна, принципе работы и его назначении. Выполняют тренировочное упр. по	Описывают устройство кухонного комбайна, принцип работы, его назначении. Выполняют тренировочное

			упражнений по сборке, включению и разборке кухонного комбайна. Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном	сборке, включению кухонного комбайна и разборке, с помощью учителя. Проговаривают ТБ при работе с кухонным комбайном	упражнение по сборке, включению кухонного комбайна и разборке. Рассказывают правила безопасности при работе с кухонным комбайном
145	Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне»	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполнение правильной сборки кухонного комбайна. 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	Повторяют ТБ при работе с кухонным комбайном. Выполняют сборку кухонного комбайна, с помощью учителя. Прочитывают алгоритм действий по выполнению нарезки моркови. Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением ТБ и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают работу	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполняют сборку кухонного 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
146	Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне»	1			
147	Шинкование овощей. Инструменты для шинкования	1	Определение вида нарезки на рисунке. Сравнение видов нарезки, нахождение различия. Знакомство с инструментами для шинкования	Называют вид нарезки овощей на рисунке. С помощью учителя сравнивают вид нарезки, находят различия. Знакомятся с инструментами для шинкования	Называют вид нарезки овощей на рисунке. Сравнивают вид нарезки, находят различия. Знакомятся с инструментами для шинкования
148	Практическая работа «Шинкование капусты с помощью ножа»	1	Знакомство с правилами шинкования ножом. Чтение текста и описание способа шинкования ножом, с опорой на текст. Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполнение практической работы по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Проговаривают правила шинкования ножом. Читают текст и находят описание способа шинкования ножом. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью.	Называют правила шинкования ножом. Читают текст и находят описание способа шинкования ножом. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью.
149	Практическая работа «Шинкование капусты с помощью ножа»	1			
150	Приспособления для нарезки овощей: овощерезка	1	Расширение кругозора о старинном названии приспособления: винегретница (капуста). Знакомство с овощерезкой: устройство, принцип работы, назначение. Выполнение упр. по сборке, выбору ножа для нарезки овощей	Слушают рассказ о старинном названии приспособления: винегретница (капуста). Знакомятся с овощерезкой: устройство, принцип работы, назначение. Выполняют упр по сборке, выбору ножа для нарезки овощей,	Слушают рассказ о старинном названии приспособления: винегретница (капуста). Знакомятся с овощерезкой: устройство, принцип работы, назначение. Выполняют 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. Выполнение 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 работы	Соотносят названия вида нарезки с рисунком, с помощью учителя. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают работу	Соотносят названия вида нарезки с рисунком. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
152	Практическая работа «Нарезка овощей с помощью овощерезки»	1			
153	Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне»	1	Повторение последовательности сборки кухонного комбайна. Обсуждение выбора нужного ножа. Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. Выполнение практической работы по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор работы	Повторяют последовательность сборки кухонного комбайна. Обсуждают выбор нужного ножа. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. Выполняют пр. работу по шинкованию капусты, с соблюдением ТБ и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают работу	Рассказывают о последовательности сборки кухонного комбайна. Обсуждают выбор нужного ножа. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают работу
154	Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне»	1			
155	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Обсуждение полезных свойств салата из капусты и влияние на организм человека. Знакомство с технологической картой приготовления салата из капусты. 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	Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии 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, на доступном уровне, с помощью. Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии 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. Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу
156	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1			

157	Контрольная работа по теме «Овощи» (теоретическая и практическая части)	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
158	Контрольная работа по теме «Овощи» (практическая часть)- «Очистка и доочистка картофеля»	1	Выполнение практической работы по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества	Выполняют простые действия по очистке и доочистке картофеля с помощью овощечистки, на доступном уровне, с помощью	Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа
Крупы. Технология приготовления блюд из круп – 33 часа					
159	Крупы. Определение значения слова «Крупы»	1	Определение значения слова «Крупы». Рассматривание образцов круп. Узнавание крупы по описанию учителя. Выполнение интерактивного задания по определению крупы	Слушают учителя о значении слова «Крупы». Рассматривают образцы круп, проговаривают названия. Узнают крупу по описанию учителя, с помощью учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы, с помощью	Работают со словарём, находят значение слова «Крупы». Рассматривают образцы круп. Узнают крупу по описанию учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы
160	Виды круп	1	Соотнесение названия крупы с рисунком. Приведение примеров из домашнего опыта. Нахождение описания крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено	Соотносят название крупы с рисунком, с помощью учителя. Приводят примеры из домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено, с помощью	Соотносят название крупы с рисунком. Приводят примеры из домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено
161	Полезные свойства круп	1	Нахождение информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Обобщение информации: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. С помощью учителя обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма
162	Виды круп: названия с описанием, полезные свойства	1	Рассматривание образцов круп, названия с описанием. Знакомство с полезными свойствами гречневой крупы. Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы	Рассматривают образцы круп, называют и описывают с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы	Рассматривают образцы круп, называют и описывают вид крупы. Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы

163	Виды круп: названия с описанием, полезные свойства	1	Рассматривание образцов круп, названия с описанием. Знакомство с полезными свойствами рисовой крупы. Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы	Называют образцы круп. Описывают крупу с помощью. Знакомятся с полезными свойствами рисовой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы	Называют образцы круп. Описывают крупу с опорой на текст. Знакомятся с полезными свойствами рисовой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы
164	Блюда из круп	1	Определение значения слова «Каша». Называние видов каш, с названием любимой каши. Выделение в тексте полезных свойств каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины	С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «Каша». Называют виды каш, приводят примеры любимой каши. С помощью выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины	Работают со словарём, находят значение слова «Каша». Называют виды каш, приводят примеры любимой каши. Выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины
165	Блюда из круп. Каши	1	Выполнение интерактивного задания по соотнесению вида каши и названия крупы. Работа с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп». Оформление таблицы в тетрадь	Рассматривают таблицу «Калорийность и пищевая ценность каш и круп», отвечают на вопросы по содержанию. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы. Работают с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп». Оформляют таблицу в 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 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 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 положить: – сливочное масло — так она получится вкуснее; – добавить пассированный репчатый лук и морковь, другие овощи, жареные грибы, чеснок, зелень и	С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, требований качества готового блюда. Участвуют в разборе готового блюда	Работают с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». Описание особенности варки перловки: – перловку можно заливать кипятком и холодной водой в соотношении 1:3; – варить на медленном огне до готовности – это примерно 30-45 минут;
168	Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»	1			

			специи по вкусу; – эти варианты хорошо подойдут для перловой каши на воде или бульоне. Выполнение пр. работы, с соблюдением рекомендаций		– эта крупа не должна быть мягкой, а упругой – тогда точно идеально приготовилась. Выполнение пр. работы, с соблюдением рекомендаций варки перловки в пакетиках
169	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 работы	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. С помощью выбирают продукты и инвентарь. Выполняют пр. работу по приготов лению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества (на доступном уровне, с помощью).	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
170	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»	1			
171	Хранение круп	1	Знакомство с правилами хранения круп в домашних условиях. Описание способов хранения, с опорой на наглядность. Приведение примеров из личного опыта	Знакомятся с правилами хранения круп в домашних условиях. С помощью описывают способы хранения, с опорой на наглядность. Приводят примеры из личного опыта	Делятся опытом хранения круп в домашних условиях. 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 «гар нир»- 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	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 тетрадь	Работают с книгами рецептов «Крупы». Находят интересные рецепты, записывают в 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». Рассматривание образцов круп, определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор работы	Слушают о значении круп в питании человека. Называют виды круп. Проговаривают показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы круп, определяют показатели, записывают в таблицу, с помощью. Обсуждают и разбирают работу	Слушают о значении круп в питании человека. Называют виды круп. Называют показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы круп, определяют показатели, записывают в таблицу. Обсуждают и разбирают работу
176	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1			
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»	1	Повторение правил безопасности при работе с мультиваркой. Ознакомление с рецептом, выбор продуктов.	Повторяют ТБ при работе с мультиваркой. С помощью проговаривают последовательность приготовления каши, подбирают продукты.	Повторяют правила безопасности при работе с мультиваркой. Знакомятся с рецептом, подбирают продукты.
185	Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке»	1	Выполнение практической работы по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Называние правил ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением ТБ и требований качества, с помощью. Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждают и разбирают выполненную работу
186	Расчёт круп для варки гарниров	1	Работа с таблицей расчёта круп для варки гарниров. Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформление таблицы в тетрадь	Рассматривают таблицу расчёта круп для варки гарниров, с помощью учителя. С помощью учителя ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформляют таблицу в тетрадь	Работают с таблицей расчёта круп для варки гарниров. Называют по таблице данные по расчёту воды, крупы и времени варки. Оформляют таблицу в тетрадь

187	Расчёт круп для варки каш	1	Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Выполнение расчёта крупы в тетради, с опорой на образец таблицы	Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы, с помощью	Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы
188	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1	Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту. Выполнение практической работы по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Знакомятся с алгоритмом действий по 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 работу	Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки. Знакомятся с алгоритмом действий по 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 работу
189	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1			
190	Контрольная работа «Виды круп». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
191	Контрольная работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений	Определяют вид крупы с помощью	Определяют вид крупы в зависимости от её формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений
Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий – 20 часов					
192	Макаронные изделия. Виды	1	Определение значения понятия «Макаронные изделия». Изучение разновидностей макаронных изделий. Соотнесение названия макаронных изделий с рисунком	Слушают о значении понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макарон, 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, прочность, отсутствие в них амбарных вредителей и вредных примесей. Нахождение в таблице содержания питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформление таблицы в тетрадь	Знакомятся с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий». С помощью учителя находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь	Работают с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий». Находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь
195	Блюда из макаронных изделий: «по-флотски»	1	Определение понятия «макароны по-флотски»: блюдо из макаронных изделий с измельчённым мясом: ранее отваренным, а затем обжаренным в сливочном масле, обычно с луком. Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет. Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Запись рецепта в тетрадь	Рассматривают кулинарные книги, находят в сети Интернет рецепты блюд из макаронных изделий. С помощью находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Записывают рецепт в рабочую тетрадь
196	Практическая работа. Приготовление блюда «Макароны по-флотски»	1	Беседа об истории блюда-макароны по-флотски. Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Макароны по-флотски». Выполнение практической работы, с соблюдением технологического цикла	Знакомятся с технологической картой блюда «Макароны по-флотски», с помощью учителя. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности с горячей жидкостью	Обсуждают выполнение пр. работы, с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов, подбирают инвентарь и посуду. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла, правил безопасности
197	Практическая работа. Приготовление блюда «Макароны по-флотски»	1			
198	Блюда из макаронных изделий: паста карбонара	1	Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет. Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Запись в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет, находят рецепт пасты «карбонара», с помощью учителя. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Записывают в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Записывают в рабочую тетрадь

199	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Выделение главного из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Описание примеров из личного опыта	С помощью выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта	Выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта
200	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Нахождение информации о правильном сочетании макарон в правильном питании. Знакомство с рекомендациями врача диетолога	С помощью учителя находят информацию о правильном сочетании макарон в правильном питании. Читают рекомендации врача диетолога. Отвечают на вопросы	Находят информацию о правильном сочетании макарон в правильном питании. Читают рекомендации врача диетолога. Отвечают на вопросы
201	Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству гарнира из макарон. Ознакомление с технологической картой приготовления гарнира из макарон. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор 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 ТБ и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают работу	Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон. Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества Обсуждают и разбирают работу
202	Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон»	1			
203	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству варки макарон. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают работу	Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают работу
204	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром»	1			

205	Типы макаронных изделий	1	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»	Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта. Проговаривают названия. Читают текст и находят описание макаронных изделий, с помощью. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта. Проговаривают названия. Читают текст и находят описание макаронных изделий. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»
206	Типы макаронных изделий	1	Рассматривание образцов макаронных изделий. Определение типа и подтипа макаронных изделий в продаже, из личного опыта. Выполнение интерактивного задания по соответствию названия с рисунком	Рассматривают образцы макаронных изделий. Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта, с помощью. Выполняют задание по соответствию названия с рисунком, с помощью	Рассматривают образцы макаронных изделий. Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта. Выполняют интерактивное задание по соответствию названия с рисунком
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, величины и цвета». Рассматривание образцов макаронных изделий, определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор работы	Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность. Знакомятся с показателями 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	Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность. Знакомятся с показателями 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
208	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1			
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 упр. по включению и выключению варочной панели, с помощью. Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты	Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели. Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты

210	Правила ухода за индукционной варочной панелью	1	Чтение инструкции для индукционной варочной панели. Нахождение информации по уходу за плитой. Называние средств и предметов ухода	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой, с помощью. Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью, с помощью	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой. Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью
211	Тест по теме «Макаронные изделия»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность - 19 часов					
212	Русские традиционные напитки: морс, сбитень	1	Знакомство с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Определение значения слов «сбитень, берёзовый сок, квас». Описание знакомых напитков из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. С помощью учителя работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарик. С помощью учителя описывают знакомые напитки из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарик. Описывают знакомые напитки из личного опыта
213	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1	Расширение кругозора о приготовлении видов морса: - клюквенный морс, свекольный, брусничный, из красной смородины, ревеня, черники. Значение напитков для человека. Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Формирование вывода: при помощи морса организм быстрее избавляется от токсинов, и человек активнее идет на поправку; ведь главный ингредиент напитка – ягоды	Слушают о приготовлении морса из красной смородины. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя Обсуждают значение напитков для человека	Работают с технологической картой приготовления морса из красной смородины. Обсуждают значение напитков для человека. Делают расчёт ингредиентов для приготовления морса. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла
214	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1			
215	Компот из свежих плодов	1	Определение значения слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомство с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал	Проговаривают значение слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомятся с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал	Называют значение слов «сироп», «лимонная кислота». Выделяют из видеоматериала виды компотов из свежих плодов

216	Технология приготовления компота из свежих плодов (яблок)	1	Нахождение рецепта приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описание технологии приготовления компота. Запись рецепта в рабочую тетрадь	С помощью учителя находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описывают технологию приготовления компота, с помощью. Записывают рецепт в тетрадь	Находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления компота. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
217	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1	Выполнение практической работы «Приготовление компота из яблок и ягод», с опорой на технологическую карту: – 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 остудили. – Обсуждение и разбор готового компота	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 предложенной схеме	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
218	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1			
219	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1	Чтение правил обработки плодов фруктов, ягод. Соблюдение санитарно-гигиенических требований перед употреблением плодов, фруктов и ягод	Читают правила обработки плодов фруктов и ягод. Проговаривают санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод с помощью учителя	Обобщают правила обработки плодов фруктов и ягод. Называют санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод
220	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1	Чтение текста о правилах обработки плодов, фруктов, ягод. Ответы на вопросы	Читают текст о правилах обработки плодов, фруктов и ягод. Отвечают на вопросы с помощью учителя	Находят в тексте правила обработки плодов, фруктов и ягод. Отвечают на вопросы по содержанию
221	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1	Знакомство с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов, ягод. Определение понятий «кулинария, кулинарная обработка»	Знакомятся с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. С помощью учителя работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь	Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. Работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь

222	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1	Расширение кругозора о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине. Приведение примеров из личного опыта	Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью	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 °С по 150–200 граммов на порцию. Определение последовательности приготовления компота из яблок в карточке	Проговаривают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называние последовательности приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке	Рассказывают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательность приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке
225	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из яблок. Повторение правил безопасности. 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. Выполняют пр. работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя. Рассматривают и обсуждают работу	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
226	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1			
227	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1			
228	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1			
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, салфетки - 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 бельём	1	Просмотр видеоматериала «Уход за столовым бельём». Выделение главного: светлые тона способствуют улучшению эмоционального состояния; белье белого цвета дарят ощущение чистоты. Знакомство с этикетками и чтение инструкций по уходу за столовым бельём. Определение значения слов «парча, штоф, бамбук». Чтение правил по уходу за столовым бельём из разных материалов	Рассматривают этикетки, читают правила ухода. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. С помощью учителя находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь	Ориентируются в этикетке столового белья, называют правила ухода за столовым бельём. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. Находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь
234	Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания	1	Знакомство с видеоматериалом о видах салфеток и их значении и использовании в быту. Выделение главного: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом	Слушают о видах салфеток, их значении и использовании в быту. С помощью учителя выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом	Знакомятся с видеоматериалом о видах салфеток, их значении и использовании в быту. Выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом

235	Мастер – класс «Искусство складывания бумажных салфеток»	1	Знакомство с видами складывания салфеток: изящно свёрнутые салфетки помогут просто и быстро создать праздничное настроение, превратить приём пищи в церемонию; без бумажных салфеток за столом не обойтись. Выполнение приёмов складывания бумажных салфеток: «Спираль» и «Веер с бантиком». Выполнение упр. по складыванию салфетки «треугольником» и укладывания в салфетницу	С помощью учителя называют виды складывания салфеток, с опорой на образец учителя. Рассматривают салфетки из разного материала. Выполняют тренировочное упражнение по складыванию бумажных салфеток «Спираль» и «Веер с бантиком», с помощью учителя. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Называют виды складывания салфеток, с опорой образцы. Рассматривают салфетки из разного материала, комментируют способы складывания. Выполняют тренировочное упражнение по складыванию салфетки «Спираль» и «Веер с бантиком». Делают разбор выполненной работы
236	Мастер – класс «Искусство складывания бумажных салфеток»	1			
237	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление бутербродов канапе» Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе»
238	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1			
239	Промежуточная - аттестация (теоретическая и практическая части)	1			