МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Отдел по образованию Администрации Дубовского муниципального района Волгоградской области
МКОУ СШ № 1 г. Дубовки

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
Руководитель ШМО учителей	зам. Директора МКОУ СШ №1 г. Дубовки	Директор МКОУ СШ №1 г. Дубовки
_____ ФИО	_____ И.В. Абакумова	_____ Л.А.Куракина
Протокол №1 от 28.08.26г	от 28.08.2026г.	приказ № 332 от 31.08.2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета « Труд » _9г_ класс
для обучающихся по адаптированной основной общеобразовательной программе для детей с интеллектуальными нарушениями
Вариант 1

(в соответствии с требованиями ФАООП УО)

г. Дубовка 2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА..... 4

II. СОДЕРЖАНИЕ 8

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ..... 10

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 15

:

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 9 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю).

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

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

Задачи обучения:

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

– развитие потребности в труде;

– обучение обязательному общественно полезному труду;

– подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

– расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;

– расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;

– расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;

– формирование представлений о технологии производства пищи;

– ознакомление с условиями и содержанием обучения обучающихся по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

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

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

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

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

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

– коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

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

– формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;

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

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

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

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

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

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

– коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

– формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

II. СОДЕРЖАНИЕ

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

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

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

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

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Предприятия общественного питания	14	1
2.	Знакомство с рецептами	26	1
3.	Весоизмерительные приборы	8	2
4.	Продукты природные	28	1
5.	Последовательность и правила первичной обработки птицы	25	1
6.	Первичная обработка мяса	27	1
7.	Соусы	26	1
8.	Первые блюда: бульоны	23	1
9.	Десерты	30	1
10.	Приготовление и оформление блюд	26	1
11.	Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской	5	1
	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;

– способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

– способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;

– развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

– проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные:

Минимальный уровень:

– иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;

– готовить несложные блюда под руководством учителя;

– иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;

– соблюдать требования к процессу приготовления пищи;

– соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;

– отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;

– иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;

– читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;

– понимать значение и ценность труда;

– понимать красоту труда и его результатов;

– понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

– осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

– выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;

– комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;

– проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

– знать правила техники безопасности и соблюдать их;

– понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;

– производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;

– экономно расходовать продукты для приготовления блюд;

– планировать предстоящую практическую работу;

– составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;

– осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;

– знать способы хранения и переработки продуктов питания;

– составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

– самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;

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

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

– обращаться к взрослым при затруднениях;

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

– корректно выражать свой отказ и недовольство;

– уметь быть самостоятельным в быту;

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

Система оценки достижений

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

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

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

результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

*Оценка «5»*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

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

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

3	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с цехом приготовления пиццы. Изучение технологии приготовления и рецептуры пиццы. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюда	Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению пиццы. Проговаривают технологию приготовления пиццы. С помощью учителя выполняют практическую работу по приготовлению блюда	Называют оборудование пиццерии. Различают способы приготовления пиццы. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и рекомендаций по приготовлению пиццы. Умеют красиво оформить блюдо
4	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1			
5	Предприятия общественного питания	1	Различение понятий «пища» и «еда». Знакомство с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнение предприятий общественного питания. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнивают предприятия общественного питания, с помощью. Используют интерактивное приложение для выполнения задания, на доступном уровне, с помощью	Читают и находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнивают предприятия общественного питания. Используют интерактивное приложение для выполнения задания
6	Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан». Практическая работа	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе.	Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению выпечки. Проговаривают технологию	Называют оборудование горячего цеха по приготовлению выпечки. Различают способы

	«Мастер – класс по приготовлению выпечки»		Ознакомление с цехом приготовления выпечки. Изучение технологии приготовления и рецептуры булочек, пирожков. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению выпечки	приготовления теста для булочек. С помощью учителя выполняют практическую работу по приготовлению выпечки	приготовления теста. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и рекомендаций по приготовлению выпечки. Умеют красиво оформить блюдо
7	Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки»	1			
8	Предприятия быстрого обслуживания	1	Определение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомство с предприятиями быстрого обслуживания: ресторан, столовая, столовая - раздаточная. Значение предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека	Проговаривают значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». С помощью учителя называют предприятия быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая - раздаточная, с опорой на видеоматериал. Читают о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека	Называют значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомятся с предприятиями быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая – раздаточная, с опорой на видеоматериал. Участвуют в групповой беседе о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека
9	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед посещением школьной столовой. Изучение технологию	С помощью учителя проговаривают простые действия по приготовлению овощей. Наблюдают за показом шеф-	Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, с опорой на рекомендации шеф-повара.

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

			последовательно выполнять ролевые действия. Работа с терминами: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	проговаривают значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	трудовой деятельности. Находят в словаре значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»
13	Входная диагностика по предмету «Поварское дело» (с использованием теста «Основы знаний»)	1	Выполнение теста по предмету «Поварское дело». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений
14	Контрольная работа. Тест по теме «Предприятия общественного питания»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Знакомство с рецептами - 26 часов					
15	Кулинарные рецепты	1	Знакомство с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. Формулирование вывода: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по

			смешиванию и обработке	смешиванию и обработке	смешиванию и обработке
16	Знакомство с коллекцией старинных рецептов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России. Знакомство с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Коллекция старинных рецептов». Слушают о коллекции старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают первые сборники кулинарии - рецептами в мире и на Руси, с опорой на наглядность	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» Выделяют названия старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Знакомятся с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси, находят интересные рецепты с опорой на наглядность
17	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	Знакомство со старинным рецептом квашеной капусты для зимних заготовок. Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов	Рассматривание рецепта, с подробным описанием и пошаговым фото. С помощью учителя выполняют практическую работу по квашению капусты, на доступном уровне с помощью учителя	Знакомятся с рецептом, рассматривают подробное описание с пошаговым фото. Выполняют практическую работу, с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Соблюдают правила безопасности при использовании режущих инструментов и кухонного комбайна
18	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1			

19	Современный кулинарный рецепт	1	Знакомство с содержанием современных кулинарных рецептов в сети Интернет. Работа в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждение выполненной работы	Знакомятся с содержанием современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах. С помощью учителя работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов на специализированных сайтах. С помощью учителя участвуют в обсуждении выполненной работы	Рассказывают о содержании современных кулинарных рецептов, с опорой на информацию в сети Интернет. Работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждают выполненную работу
20	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению салата «Греческий». Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов	С помощью учителя выделяют и проговаривают основные пункты выполнения практических действий. Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий», на доступном уровне, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании режущих инструментов. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Обсуждают выполнение практической работы по приготовлению салата «Греческий». Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий». Делают разбор выполненной работы
21	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1			

22	Типы рецептов блюд: по времени приёма пищи	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; – по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приведение примеров к каждому типу блюд	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, называют типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. По типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приводят примеры к каждому типу блюд с помощью учителя	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; – по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приводят примеры закусок, салатов, первых блюд, вторых блюда, десертов
23	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	Повторение рецептов блюд по времени приёма пищи. Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды». Формирование умений и навыков правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к	С помощью учителя подбирают рецепты по времени приёма пищи. Знакомятся с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды». Овладевают навыками правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда «Горячие бутерброды». Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовым бутербродам. Делают разбор выполненной работы
24	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1			

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

28	Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей	1	Знакомство с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. Чтение рецептов блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполнение задания по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждение результатов выполненной работы	Рассматривают типы рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. С помощью учителя различают рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет, с помощью учителя. Обсуждают результаты выполненной работы	Знакомятся с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. Находят рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждают результаты выполненной работы
29	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1	Обсуждение технологической работы по приготовления блюда по состоянию здоровья «Запечённый картофель с овощными витаминами». Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Формулирование вывода: употребление полезных продуктов считается самым	С помощью учителя рассматривают и проговаривают этапы приготовления блюда. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда из картофеля. Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают разбор выполненной работы
30	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1			

			здоровым способом поддержания нормального веса и хорошего самочувствия		
31	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1	Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполнение тренировочного упражнения по расчёту сырья и продуктов при приготовлении блюда. Работа с терминами: рецепт, порция, масса брутто, масса нетто, отходы, кулинарный калькулятор	С помощью учителя рассматривают схему расчёта потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек
32	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Суп-пюре из кабачков»	1	Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Формулирование вывода: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте.	С помощью учителя выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Делают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту

			Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу	задание по пересчёту ингредиентов по весу, с помощью учителя	ингредиентов по весу
33	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1	Составление алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя участвуют в составлении алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Составляют алгоритм действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью
34	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1			
35	Кулинарная книга. Виды кулинарных книг	1	Определение понятия «Кулинарная книга». Знакомство с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Расширение представления о назначении кулинарных книг. Формулирование вывода: кулинарная или поваренная	С помощью учителя определяют понятие «Кулинарная книга». Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Рассуждают о назначении кулинарных книг, с помощью. Проговаривают вывод: кулинарная или поваренная	Определяют понятие «Кулинарная книга». Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Рассуждают о назначении кулинарных книг. Делают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним

			книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории	книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории	поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории
36	Рецепты авторской кухни	1	Определение понятия «авторская кухня», с опорой на видеоматериал. Нахождение отличия авторская кухня – обычная кухня. Выделение главного: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача	Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал. Находят отличия авторская кухня – обычная кухня, с помощью. С помощью учителя выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача	Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал. Находят отличия авторская кухня – обычная кухня. Выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача
37	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Соте из замороженных овощей»	1	Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Формирование вывода: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполнение практического задания по пересчёту	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу, с	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Повторяют вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту

			ингредиентов по весу	помощью учителя	ингредиентов по весу
38	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей». Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей», с помощью. Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Называют алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей». Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
39	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1			
40	Контрольная работа. Тест «Знакомство с рецептами»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

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

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

			мерный стакан		
45	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1	Повторение видов весоизмерительных приборов. Нахождение нужных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполнение практической работы с применением полученных знаний. Запись результата в рабочую тетрадь. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность. Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с помощью. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность. Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
46	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1			
47	Контрольная работа (теоретическая и практическая часть) Тест «Кулинарные рецепты»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Выполнение практической работы по определению жидкости (воды) в миллилитрах. Запись результата в тестовое задание	Выполняют тестовое задание с помощью учителя. Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах, на доступном уровне, с помощью. Записывают результат в тестовое задание	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах. Записывают результат в тестовое задание
48	Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах»	1			

Продукты природные - 28 часов					
49	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1	Знакомство с понятием «Пищевая промышленность». Рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимаются сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя. Называние видов продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр	Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность». Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимаются сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя. С помощью учителя называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр	Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность». Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимаются сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя. Рассказывают о видах продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр
50	Мука	1	Определение понятия «мука». Знакомство с зерновыми культурами: – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. Формулирование вывода: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой	Находят значение слова «мука», с помощью. Знакомятся с зерновыми культурами: – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой	Работают со словарём, находят значение слова «мука». Знакомятся с зерновыми культурами: – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является

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

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

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

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

62	Классификация сливочного масла	1	Работа с таблицей «Классификация сливочного масла». Называние видов масел и содержания в них массовой доли жира	Рассматривают таблицу «Классификация сливочного масла». С помощью учителя называют виды масел и содержание в них массовой доли жира. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира», с помощью учителя	Работают с таблицей «Классификация сливочного масла». Называют виды масел и содержание в них массовой доли жира, с опорой на текст. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира»
63	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1	Изучение литературных источников информации: – разбор и обобщение найденного материала; – проведение исследования органолептических свойств масла. Формулирование вывода: в домашних условиях можно определить качество сливочного масла	С помощью учителя выполняют анализ качества сливочного масла. Проверяют качество сливочного масла по информации на упаковке, с помощью. Проговаривают условия: необходимо иметь весы, посуду, нагревательный прибор, холодильник	Изучают источники информации: – анализируют и обобщают найденный материал; – проводят исследование органолептических свойств масла. Делают вывод: в домашних условиях можно определить качество сливочного масла
64	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1			
65	Сыр. Происхождение сыра	1	Знакомство с понятием «сыр». Через просмотр видеоматериала узнают о происхождении сыра. Выполнение зарисовки по содержанию питательных веществ	С помощью учителя работают со словарём: находят значение слова «сыр». Смотрят видеоматериал, узнают о происхождении сыра. Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ в сыре, по образцу	Работают со словарём: определение понятия «сыр». Через просмотр видеоматериала рассказывают о происхождении сыра. Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ

66	Пищевая ценность сыра	1	Групповая работа по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждение выполненной работы	Принимают участие в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. С помощью учителя обсуждают выполненную работу	Работают в группе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждают выполненную работу
67	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1	Знакомство с нормативно-техническими документами по определению качества сыра. Описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра. – определение, к какому сорту относится образец в зависимости от бальной оценки в соответствии с таблицами 5 и 6 ГОСТ 7616-85, результаты оформите в виде таблиц; – определение особенностей хранения и сроков реализации в соответствии с ГОСТ	Знакомятся с нормативно-техническими документами по определению качества сыра. С помощью учителя описывают характерные признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет теста. С помощью учителя заносят в таблицу признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра	Находят в нормативно-технических документах описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра. Самостоятельно заполняют таблицу по оценке качества сыров по органолептическим показателям
68	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1			

69	Применение сыров в кулинарии	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сыры в кулинарии». Расширение представления о видах сыров в других странах Подведение итогов: сыр используют для: первых блюд, закусок, вторых блюд и десертов	Отвечают на вопросы об использовании сыров в кулинарии. С помощью учителя называют сыры в других странах. Приводят примеры об использовании сыров в домашней кулинарии	Выделяют названия сыров и их использование в кулинарии. Приводят примеры с описанием, об использовании сыров в домашней кулинарии
70	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1	Беседа об истории появления рулета в кулинарии. Рассматривание видов лаваша с разными начинками. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению лаваша, с использованием сыра. Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	Описывают приготовление лаваша в домашних условиях. С помощью учителя называют виды лаваша с разными начинками. Проговаривают основные этапы приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра», на доступном уровне, с помощью	Приводят примеры приготовления лаваша в домашних условиях. Описывают вид начинки. Обсуждают предстоящую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра» Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Разбирают выполненную работу
71	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1			
72	Практическая работа «Определение сорта сыра»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.	С помощью учителя проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.

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

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

Последовательность и правила первичной обработки птицы - 25часов					
77	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы	1	Знакомство с организацией рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. Называние инструментов и приспособлений для обработки птицы	Просмотр видеоматериала об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. С помощью учителя называют инструменты и приспособления для обработки птицы	Рассказывают об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов, с опорой на видеоматериал. Называют инструменты и приспособления для обработки птицы
78	Набор инвентаря и посуды	1	Через объяснение учителя рассматривание инвентаря: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполнение таблицы «Изображение – Название». Формулирование вывода: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Рассматривают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. С помощью учителя заполняют таблицу «Изображение – Название». Проговаривают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Называют и различают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполняют таблицу «Изображение – Название». Делают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения

79	Первичная обработка птицы	1	Знакомство с первичной обработкой птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Называют виды первичной обработки птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы», с помощью учителя. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец, с помощью учителя	Рассказывают о первичной обработке птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
80	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1	Повторение свойств мясных полуфабрикатов: оценивание внешнего вида блюда в целом и отдельно - основного продукта; форма нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда. Заполнение таблицы оценки качества продуктов	С помощью учителя выполняют органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы. Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов с помощью учителя	Называют свойства мясных полуфабрикатов: оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно - основного продукта; форму нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда. Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов
81	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1			
82	Опаливание птицы	1	Просмотр видеоматериала «Опаливание птицы». Выделение последовательности опаливания: приступают сразу после ощипывания; опаливание избавляет	Просматривают видеоматериал «Опаливание птицы». С помощью учителя выделяют последовательность опаливания. Выполняют тренировочное упражнение по картинкам	Находят в словаре значение понятия «опаливание». Выделяют способы опаливания птицы. Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок

			птичью тушку от волосков на коже; удаляет перо и пух, которые остались после ощипывания; тушку потрошат, разделывают на части. Называние правил безопасности при пользовании газовыми горелками, в домашних условиях	«Собери порядок опаливания», подбери названия. Участвуют в обсуждении выполненной работы	опаливания», подбери названия, с помощью учителя. Называют правила безопасности при пользовании газовыми горелками, в домашних условиях.
83	Размораживание птицы	1	Просмотр видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Чтение текста, выделение последовательности обработки птицы	Узнают из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта, с помощью учителя. Читают текст, выделяют последовательность обработки птицы	Выделяют главное из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта. Выделяют в тексте последовательность обработки птицы
84	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1	Ознакомление с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составление схемы: изучение условий размораживания, время	Знакомятся с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Участвуют в составлении схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение	Называют алгоритм действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составляют схему: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом,

			размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполнение практической работы с опорой на схему. Обсуждение и разбор выполненной работы	за процессом, запись результата в тетрадь. Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	запись результата в тетрадь. Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему. Обсуждают и разбирают выполненную работу
85	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1			
86	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты	1	Работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Чтение текста и выделение главного: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Запись определения в кулинарный словарь	Рассматривают таблицу «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы по содержанию таблицы, с помощью учителя. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру, с помощью. Записывают определение в кулинарный словарь	Работают с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Записывают определение в кулинарный словарь
87	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1	Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Приготовление куриной	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления куриной отбивной.	Обсуждают выполнение предстоящей практической работы «Приготовление куриной

88	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1	отбивной из филейной части». Формирование у обучающихся практических умений по приготовлению блюд из мяса птицы. Чёткое определение последовательности технологического процесса обработки продуктов. Выполнение практической работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении качества выполненной работы	отбивной из филейной части», с опорой на технологическую карту. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту. Делают разбор выполненной работы
89	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса	1	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса. Работа по учебнику: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Приведение примеров из жизненного опыта	Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса. Отвечают на вопросы. С помощью учителя находят в учебнике: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Приводят примеры из жизненного опыта	Рассказывают о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Работают по учебнику: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Рассказывают о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы в домашней кулинарии
90	Технология приготовления котлетной массы	1	Знакомство с технологией приготовления котлетной массы. Составление схемы приготовления котлетной массы, с опорой на учебник	Знакомятся с технологией приготовления котлетной массы. С помощью учителя составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы. Составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник

91	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	Повторение технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлетной массы. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют технологию приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник, с помощью учителя. Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
92	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1			
93	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы	1	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы Работа по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы. Приведение примеров из жизненного опыта	Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы С помощью учителя находят в учебнике значение понятия – биточки, зразы, с помощью. Приводят примеры из жизненного опыта	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы; отвечают на вопросы по содержанию. Работают по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы. Приводят примеры из жизненного опыта
94	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1	Беседа об истории появления блюда «зразы» в кулинарии (домашнее задание). Ознакомление с	Описывают приготовление блюда, с опорой на подготовленный материал. С помощью учителя называют последовательность	Приводят примеры приготовления «зраз» в домашних условиях. Описывают вид начинки. Обсуждают предстоящую
95	Практическая работа «Приготовление блюда	1			

	– зразы»		алгоритмом действий по приготовлению блюда «Зразы». Выполнение практической работы с соблюдением санитарно -гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Приготовление блюда – зразы», на доступном уровне, с помощью учителя	работу «Приготовление блюда – зразы» Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Разбирают выполненную работу
96	Обработка субпродуктов	1	Просмотр видеофрагмента «Субпродукты». Обсуждение и разбор. Выделение определения слова «субпродукты»: внутренние органы (ливер, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Запись определение слова в кулинарный словарь обучающегося	Узнают из видеофрагмента о субпродуктах. Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал. С помощью учителя выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы (ливер, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося	Узнают из видеофрагмента о субпродуктах. Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал. Выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы (ливер, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося
97	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1	Работа с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждение и разбор предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Использование	Знакомятся с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с	Работают по технологической карте «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне. Используют, при
98	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на	1			

	сковороде»		медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	помощью. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах, с помощью учителя	необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах
99	Текущая аттестация (теоретическая часть)	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; Выполнение практической работы по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по формовке котлет из котлетной массы, на доступном уровне с помощью учителя	Читают вопросы и находят правильные ответы Выполняют практическую работу по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества
100	Текущая аттестация (практическая часть)	1			
101		1			
Первичная обработка мяса - 27часов					
102	Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса	1	Выделение из текста способов первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривание мясорубки. Называние частей мясорубки. Подписание на схеме частей мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 –	С помощью учителя выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки, с помощью. Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо;	Выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки. Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек

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

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

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

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

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

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

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

117	Технология приготовления жареного мяса	1	Знакомство с технологией приготовления жареного мяса. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. С помощью учителя используют интерактивное приложение для выполнения задания	Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. Используют интерактивное приложение для выполнения задания
118	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	Работа с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Обсуждение и анализ предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте
119	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1			

120	Обработка субпродуктов	1	Нахождение в тексте определения понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различение субпродуктов по категориям. Заполнение таблицы «Виды субпродуктов по категориям»	С помощью учителя находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различают субпродукты по категориям, с помощью. Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям», с помощью	Находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различают субпродукты по категориям. Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям»
121	Обработка субпродуктов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Обработка субпродуктов». Обсуждение учебного материала. Описание обработки субпродуктов с опорой на учебник	Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов». Принимают участие в обсуждении учебного материала. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник с помощью учителя	Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов». Обсуждают учебный материал об обработке субпродуктов. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник
122	Технология приготовления котлет	1	Знакомство с технологией приготовления котлет. Перечисление основных инструментов для обработки мяса. Называние инструмента для получения котлетной массы. Выделение этапов приготовления мяса.	Повторяют за учителем технологию приготовления котлет. Перечисляют основные инструменты для обработки мяса, с помощью учителя. С помощью учителя называют инструменты для получения котлетной массы. Выделяют этапы	Знакомятся с технологией приготовления котлет. Перечисляют основные инструменты для обработки мяса. Называют инструменты для получения котлетной массы. Выделяют этапы приготовления мяса. Повторяют правила

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

126	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1	Повторение технологической карты, выделение главного: чёткое соблюдение последовательности выполнения практической работы. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности блюда	Повторяют технологическую карту, выделяют главное: чёткое соблюдение последовательности выполнения практической работы. Выполняют практическую работу с комментированием и пояснением по определению готовности блюда с помощью учителя	Называют этапы технологической карты, выделяют главное: чёткое соблюдение последовательности выполнения практической работы. Выполняют практическую работу с комментированием и пояснением по определению готовности блюда
127	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»				
128	Контрольная работа. Тест «Обработка мяса»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Соусы – 26часов					
129	История возникновения соусов	1	Определение значения слова «соус». Знакомство с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал.	С помощью учителя находят в словаре значение слова «соус». Слушают об истории появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»	Работают со словарём, находят значение слова «соус». Знакомятся с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»

130	Виды соусов	1	Рассказ о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Умение вербально представить практический опыт, сформулировать свое суждение	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт с помощью учителя	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт
131	Основа соусов	1	Повторение значения слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомство с основами приготовления соуса: – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; – с опорой на видеоматериал	Проговаривают значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомятся с основами приготовления соуса: – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; с опорой на видеоматериал	Находят в словаре значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомятся с основами приготовления соуса: – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; с опорой на видеоматериал

132	Посуда для хранения соусов	1	Повторение основ, для приготовления соусов. Знакомство с посудой для хранения соусов: – соусницы — (подливочники, сметанники) – изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны; – пакет «Дой-пак» Запись в рабочую тетрадь	Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность. Рассматривают посуду для хранения соусов: – соусницы — (подливочники, сметанники) – изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны; – пакет «Дой-пак». С помощью учителя находят различия в посуде для хранения соусов. Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов	Называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность. Рассматривают посуду для хранения соусов: – соусницы — (подливочники, сметанники) – изделия овальной или круглой формы с ручкой, носиком, для подачи к столу соуса, сметаны; – пакет «Дой-пак». Рассматривают, сравнивают, находят различия в посуде для хранения соусов. Записывают в рабочую тетрадь названия посуды для хранения соусов
133	Полезные свойства соусов	1	Беседа о полезных свойствах соусов. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность;	Участвуют в беседе о полезных свойствах соусов. Приводят примеры из жизненного опыта. С помощью учителя делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают	Рассказывают о полезных свойствах соусов. Приводят примеры из жизненного опыта. Делают вывод: придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность; возбуждают аппетит и способствуют

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

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

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

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

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

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

152	Принципы подбора соусов к блюдам	1	Беседа о подборе соусов к блюдам. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: важнейшим принципом подбора соусов к блюдам является принцип в кусового соответствия: соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда	Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам. Приводят примеры из жизненного опыта. С помощью делают вывод: важнейшим принципом подбора соусов к блюдам является принцип вкус ового соответствия: соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда	Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам. Приводят примеры из жизненного опыта. Делают вывод: важнейшим принципом подбора соусов к блюдам является принцип вку сового соответствия: соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда
153	Подача соусов по правилам этикета	1	Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов». Выделение главного: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом. Расширение кругозора о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета	Смотрят мультимедийную презентацию «Подача соусов». С помощью учителя выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом. Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета	Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов». Выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом. Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета

154	Контрольная работа. Тест «Овощи»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Первые блюда: бульоны - 23часа					
155	Бульон. История появления	1	Определение значения слова «бульон». Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов	С помощью учителя находят значение слова «бульон», в словаре. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов	Определяют значение слова «бульон», с помощью словаря. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов
156	Бульон. Полезные свойства бульонов	1	Обсуждение и анализ значения бульона на здоровье человека. Чтение способов приготовления основных видов бульонов. Заполнение таблицы «Бульон». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека. Читают о способах приготовления основных видов бульонов. Заполняют таблицу «Бульон», с помощью. Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала, с помощью учителя	Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека. Называют способы приготовления основных видов бульонов, с опорой на учебник. Заполняют таблицу «Бульон». Выполняют практическую работу с использованием ранее изученного теоретического материала
157	Виды бульонов по цвету	1	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различение и называние видов бульона и их характеристика. Работа по учебнику: характеристика бульонов	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». С помощью учителя различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету

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

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

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

					рабочую тетрадь
168	Технология приготовления мясного бульона	1	Рассматривание технологической схемы приготовления мясного прозрачного бульона. Перенос схемы в рабочую тетрадь	Рассматривают технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона, с помощью учителя. С помощью учителя переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Рассматривают технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
169	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1	Повторение технологии приготовления мясного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют за учителем технологию приготовления мясного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют технологию приготовления мясного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
170	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1			
171	Технология приготовления рыбного бульона	1	Знакомство с технологией приготовления рыбного бульона. Поиск рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах. Выделение описания рецепта: – для приготовления рыбного бульона употребляется частиковая рыба (судак, окунь и др.);	Знакомятся с технологией приготовления рыбного бульона. Участвуют в поиске рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах, с помощью. С помощью учителя описывают рецепт: для приготовления рыбного бульона употребляется частиковая рыба (судак, окунь и др.), а также	Знакомятся с технологией приготовления рыбного бульона. Участвуют в поиске рецепта рыбного бульона в сети Интернет или в кулинарных книгах. Выполняют описание рецепта рыбного бульона: для приготовления рыбного бульона употребляется частиковая

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

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

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

181	Правила подачи горячих десертов	1	Знакомство с правилами подачи горячих десертов. Просмотр видеофильма: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике Называние способов подачи горячих десертов	Смотрят видеоматериал, знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике. Отвечают на вопросы, с помощью учителя, о способах подачи горячих десертов	Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике. Отвечают на вопросы о способах подачи горячих десертов
182	Десерты и торты. Особенности подачи	1	Чтение текста: – описание подачи десертов; – перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; – если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами. Зарисовка схемы десертного стола	Читают текст, выделяют с помощью учителя: – описание подачи десертов; – перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; – если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами. Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с помощью учителя	Читают текст, выделяют: – описание подачи десертов; – перед подачей десерта со стола убирают все, кроме стаканов для воды, сока и бокалов для вина; – если на десерт подаются фрукты и сыр, то на столе с левой стороны от тарелок обязательно должны стоять тарелки с десертными вилками и ножами. Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с опорой на образец

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

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

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

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

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

200	Мороженое и конфеты		Работа по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомство с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника	С помощью учителя находят в учебнике определение понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника	Работают по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника
201	Классификация конфет		Просмотр мультимедийной презентации «Классификация конфет». Составление вывода: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки	Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет». С помощью учителя делает вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Проговаривают словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки	Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет». Делают вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Называют значение терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки
202	Классификация конфет		Рассматривание схемы «Классификация конфет». Приведение примеров к каждому типу конфет	Рассматривают схему «Классификация конфет», называют, с помощью, виды конфет. Приводят примеры к каждому типу конфет	Рассматривают схему «Классификация конфет», называют виды конфет. Приводят примеры к каждому типу конфет

203	Рецепт мороженого в домашних условиях		Поиск информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
204	Технология приготовления фруктового десерта		Просмотр видеоматериала с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментирование увиденного учебного материала	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал с помощью учителя	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал о технологии приготовления фруктового десерта
205	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»		Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
206	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»				
207	Контрольная работа. Тест «Десерты»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

Приготовление и оформление блюд - 26часов					
208	Первичная обработка продуктов питания	1	Беседа о значении оформления блюд в кулинарии. Определение понятия «первичная обработка продуктов питания». Повторение приёмов первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. С помощью учителя проговаривают понятие «первичная обработка продуктов питания». Проговаривают приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. Называют понятие «первичная обработка продуктов питания». Повторяют приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта
209	Задачи первичной обработки	1	Работа по учебнику: – чтение задач первичной обработки; – описание сроков хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты);	С помощью учителя, работают по учебнику, – читают задачи первичной обработки; – описывают сроки хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты);	Работают по учебнику: – выделяют задачи первичной обработки; – описывают срок хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи,

			– растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке	– растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке. Отвечают на вопросы	фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке Отвечают на вопросы
210	Задачи первичной обработки	1	Повторение задач первичной обработки. Комментирование способов размораживания, промывания, удаления загрязнений	Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений, с помощью учителя	Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений
211	Технология первичной обработки моркови	1	Знакомство с технологией первичной обработки моркови. Работа по таблице: называние последовательности обработки моркови	Слушают учителя о технологии первичной обработки моркови. Работают по таблице: называние последовательности обработки моркови, с помощью учителя	Знакомятся с технологией первичной обработки моркови. Работают по таблице: называние последовательности обработки моркови
212	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке моркови. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке моркови. С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Называют алгоритм действий по первичной обработке моркови. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
213	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1			

214	Технология первичной обработки картофеля	1	Знакомство с технологией первичной обработки картофеля. Работа по таблице: называние последовательности обработки картофеля	Знакомятся с технологией первичной обработки картофеля. Работают по таблице: называют последовательность обработки картофеля, с помощью учителя. Переносят таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Знакомятся с технологией первичной обработки картофеля. Работают по таблице: называние последовательности обработки картофеля. Переносят таблицу в рабочую тетрадь
215	Практическая работа «Первичная обработка картофеля»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке картофеля. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке картофеля. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Называют алгоритм действий по первичной обработке картофеля. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
216	Практическая работа «Первичная обработка картофеля»	1			
217	Искусство подачи блюд	1	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Составление вывода: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью. С помощью учителя	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Делают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека

			человека	проговаривают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека	
218	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью учителя	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Находят в тексте факты, которые подтверждают подачу холодных и горячих блюд
219	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Заполнение карточки по правилам подачи, с опорой на текст	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст, с помощью учителя	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст
220	Карвинг. Инструменты для карвинга	1	Определение понятия «карвинг». Работа по учебнику: описание инструментов для карвинга. Словарь терминов: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож	С помощью учителя определяют понятие «карвинг». Работают по учебнику: описание инструментов для карвинга. Проговаривают термины: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож	Определяют понятие «карвинг». Работают по учебнику: описание инструментов для карвинга. Проговаривают термины: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож

221	Правила украшения блюд овощами	1	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Формулирование вывода: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривание образцов: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». С помощью учителя составляют вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Делают вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи
222	Правила украшения блюд фруктами		Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Формулирование вывода: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». С помощью учителя составляют вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Делают вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в

			тарелки, а яблоко кладут в середину	середину	середину
223	Карвинг – украшение блюд овощами		Определение понятия «карвинг»- Карвинг — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений. Поиск информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг. Обсуждение выполненной работы	Находят в словаре значение слова «карвинг» — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений, с помощью. Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг. Обсуждают выполненную работу	Находят в словаре значение слова «карвинг» — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений. Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг. Обсуждают выполненную работу
224	Технология приготовления украшения из свежего огурца		Знакомство с технологией приготовления украшения из свежего огурца	Знакомятся с технологией приготовления украшения из свежего огурца	Знакомятся с технологией приготовления украшения из свежего огурца
225	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»		Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторение правил безопасности с инструментами.	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, на доступном уровне. Повторяют правила безопасности с инструментами	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторяют правила безопасности с инструментами
226	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»				

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

231	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»		Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока». Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец. Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец, с помощью. Повторяют правила безопасности с инструментами. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Называют алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец. Повторяют правила безопасности с инструментами. Обсуждают и разбирают выполненную работу
232	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»				
233	Контрольная работа. Тест «Приготовление и оформление блюд»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской - 5 часов					
234	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста;	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста (на	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста

235	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	- выполнение практической работы «Приготовление полуфабрикатов» Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	доступном уровне, с помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью учителя)	- выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов»
236	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1			
237	Общие требования безопасности	1	Повторение общих требований безопасности, с опорой на наглядность	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности, с помощью	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности
238	Требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ	1	Повторение требований безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформление памятки «Правила безопасности»	Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности», с помощью	Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности»