Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п. Керамкомбинат»
Искитимского района Новосибирской области

СОГЛАСОВАНО:
_____ Ю.А. Мальцева
Методист
Протокол педсовета № 67
от 31.08.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО:
_____ А.А. Меновщиков
Директор
Приказ №61 - ОД от 31.08.2026 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Труд (технология)» 9 класс

для обучающихся с умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями)

вариант 1

на 2026-2027 уч.год

2026

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» составлена на основе федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)[1] (вариант 1), и ориентирована на целевые приоритеты, сформулированные в федеральной рабочей программе воспитания, входящей в состав ФАООП УО.

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.

Реализация ФАООП УО (вариант 1) обеспечивает обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) уровень общего образования, которое по итоговым достижениям не соответствует требованиям к итоговым достижениям нормативно развивающихся сверстников на всех этапах и к моменту завершения школьного обучения.

При реализации ФАООП УО (вариант 1) образовательный процесс ориентирован на социальную адаптацию, нравственное развитие и на достижение планируемых результатов освоения содержания учебных предметов и предметов (курсов) коррекционно-развивающей области.

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» раскрывает содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов с учётом требований к результатам освоения адаптированной основной общеобразовательной программы. Рабочая программа разработана с учётом

[1] Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) утверждена приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (далее – ФАООП УО).

актуальных целей и задач обучения и воспитания, развития обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и условий, необходимых для достижения личностных и предметных результатов при освоении учебного предмета.

Изучение учебного предмета в 5-9 классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Труд (технология)».

Основная цель изучения предмета заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

В соответствии с требованиями ФГОС обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) в обобщенном виде задачи реализации содержания учебного предмета включают:

формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах;

формирование умения адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия;

приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе, воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи.

Основные направления работы связаны с решением задач предмета:

развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

обучение обязательному общественно полезному, производительному труду;

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

расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;

расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;

ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;

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

формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;

формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Коррекционные задачи направлены на:

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

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

коррекцию 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).

Согласно федеральной рабочей программе воспитания, к базовым ценностям российского общества относятся семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек. При реализации рабочей программы по предмету «Труд (технология)» приоритет воспитательных задач состоит в формировании и развитии жизненной компетенции обучающихся с умственной отсталостью, всестороннего развитии личности с целью социализации, интеграции в общество.

В связи с этим определены *воспитательные задачи:*

выявление и поддержка детских инициатив и самостоятельности;

организация ранней профориентационной работы с обучающимися, расширение знаний о современных профессиях;

развитие здоровьесберегающей предметно-пространственной и коммуникативной среды образовательной организации и реализация ее воспитательных возможностей;

организация работы с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями), направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся, их будущего самоопределения;

воспитание у обучающихся положительного отношения к труду как к важнейшей жизненной ценности, как основному способу достижения жизненного благополучия человека;

воспитание трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям;

воспитание социальной ценности трудового задания, умения согласованно и продуктивно работать в группах, выполняя определенный этап работы;

воспитание нравственных, морально-волевых качеств (настойчивости, ответственности), навыков культурного поведения.

Реализация АООП в части трудового обучения осуществляется исходя из региональных условий, ориентированных на потребность в рабочих кадрах, и с учетом индивидуальных особенностей психофизического развития, здоровья, возможностей, интересов обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и их родителей (законных представителей) на основе выбора профиля труда. Освоение профиля труда включает в себя подготовку обучающегося к индивидуальной трудовой деятельности. Совершенствование трудовых умений по выбранному профилю труда осуществляется в процессе трудовой практики, определение ее содержания и организация осуществляется самостоятельно образовательной организацией с учетом региональных условий и потребности в рабочих кадрах, а также в соответствии с требованиями санитарных нормам и правил.

Обучение труду носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся 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 учебному предмету «Труд (технология)» включает теоретические и практические занятия по выбранному трудовому профилю. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

Обучающиеся выполняют установочные и тренировочные упражнения, а также учебно-производственные и рабочие упражнения, которые представлены в виде определенных заданий. Учебно-производственные упражнения являются совокупностью взаимосвязанных трудовых операций, при завершении которых получается конечный результат в виде изделия, имеющего общественно полезное значение. Эти упражнения, называемые обычно практическими работами, обязательно включают элементы нового (новая конструкция изделия, новая технология, новые материалы и т.д.).

В трудовом обучении широко применяется инструктаж, который представляет собой не столько отдельный метод, сколько совокупность методов, словесных и наглядных, сочетание объяснения, наглядного показа способов действия, демонстрации таблиц, схем и т. д.

Преподавание профильного труда базируется на знаниях, получаемых обучающимися на уроках математики, естествознания, истории и других предметов. Данная программа предусматривает обязательное обсуждение характеристик изделия, продумывание плана предстоящей работы, оценку сделанного. Большое внимание уделяется технике безопасности.

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

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля 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.

В Программе по учебному предмету «Труд (технология)» в 5-9 классах для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) определен примерный перечень профилей трудовой подготовки: «Столярное дело», «Слесарное дело», «Переплетно-картонажное дело», «Швейное дело», «Сельскохозяйственный труд», «Подготовка младшего обслуживающего персонала», «Цветоводство и декоративное садоводство», «Художественный труд». Также в содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

Перечень тем рабочей программы по выбранному профилю не является строго обязательным. Темы формулируются, исходя из материально-технической базы школы и уровня подготовленности обучающихся. Время на изучение тем не регламентируется.

Профили программы по учебному предмету «Труд (технология)».

Профиль «Столярное дело»

В рамках данного профиля обучающиеся получают знания о свойствах материала, использовании их в производстве, правилах обращения с инструментами; овладевают трудовыми умениями, которые приобретаются в процессе изготовления изделия; знакомятся с разметкой деталей, пилением, строганием, сверлением древесины, креплением деталей и украшением изделия; приобретают навыки использования столярных инструментов и приспособлений, ухода за ними. В процессе изучения темы усваивают элементарные приемы изготовления некоторых инструментов и приспособлений; обучаются умениям и навыкам работы на сверлильном и токарном станках, применению лаков, клеев, красок, красителей для изготовления изделия; учатся составлять и читать эскизы и чертежи, планировать последовательность выполнения трудовых операций, оценивать результаты качества своей и чужой работы; изучают технику безопасности, гигиену труда; знакомятся с эстетической стороной (художественной отделкой) при изготовлении изделия.

Профиль «Слесарное дело»

В рамках профиля содержание программы в 5-8 классах ориентировано на знакомство с основами слесарной обработки металлов, начиная с 9 класса - на дифференциацию трудовой подготовки обучающихся. В процессе знакомства с профессией «Слесарь механосборочных работ» или «Слесарь по изготовлению узлов и деталей санитарно-технических систем» получают знания и овладевают приемами опиливания материала, сверления, нарезанию резьбы, изучению устройства станков, инструментов, приспособлений; осваивают небольшой раздел - машиностроительное черчение, направленное на формирование навыков чтения чертежей и их выполнение. В рамках темы токарного дела обучающиеся знакомятся с теоретическими основами и практическими упражнениями изготовления

изделия, которые выполняют на станках в течение года по специальному графику, в котором допускается самостоятельная работа на токарном станке только с разрешения врача.

Профиль «Переплетно-картонажное дело»

В рамках данного профиля обучающиеся учатся работать с книгой (учебником), составлять инструкционные карты изделия в соответствии с его наименованием; подбирать материалы и инструменты для выполнения работы; овладевают умениями и навыками выполнения расчета размеров деталей и их разметки разными способами (по линейке, по шаблону, «на глаз»); создавать заготовку деталей изделия путем раскроя его составных частей или при необходимости с помощью иных операций (шлифовки торцов картонных сторонок и др.); приобретают умения по сборке изделия, включающей операции оклейки и выклейки деталей, сборки переплётной крышки, соединения блока одним из способов (клеевой, шитьё нитками или проволокой), вставки блока, сборки коробки и др.; а также приемы отделки изделия любым доступным способом (аппликация и др.).

Профиль «Швейное дело»

В рамках профиля «Швейное дело» программа нацелена на подготовку обучающихся к самостоятельному выполнению производственных заданий по пошиву белья и легкого платья. Первично происходит знакомство с устройством швейной машины, освоение приемов работы на ней; формирование умений и навыков выполнения машинных строчек и швов (обработка прямых, косых и закругленных срезов в бельевых и некоторых бытовых швейных изделиях, снятие мерок, построение чертежа). Наряду с этим, обучающиеся изучают свойства тканей и технологию пошива легкой одежды, знакомятся с основами промышленной технологии пошива женской и детской легкой одежды, скоростными приемами труда на производственных швейных машинах. Формирование умений и навыков

швейного дела опирается на знания, которые приобретают обучающиеся на уроках черчения, математики, естествознания и истории, что позволяет им строить чертежи выкроек, учитывать расходы материалов, понимать процессы изготовления тканей, вникать в положения трудового законодательства и т. д.

Профиль «Сельскохозяйственный труд»

В рамках обучения по данному профилю обучающиеся последовательно знакомятся с приемами и способами обработки земли, посадки и выращивания овощей, уборки и хранения корнеплодов, узнают строение и свойства растений; правила охраны труда; овладевают умениями и навыками использования по назначению сельскохозяйственных инструментов и приспособлений, применять правила ухода за ними. В процессе обучения знакомятся с технологией выращивания разных видов растений, овладевают умениями обработки почвы, готовить семена к посеву, высеивать их, проводить уход, убирать урожай. На практических занятиях овладевают общетрудовыми умениями на доступном уровне, необходимыми для работы в подсобных хозяйствах, в быту и в индивидуальной трудовой деятельности; получают знания и практические умения безопасного ведения работ, придание эстетики результатам своего труда.

Профиль «Подготовка младшего обслуживающего персонала»

В процессе изучения данного профиля обучающиеся осваивают программу подготовки по выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной, санитаров в больницах и поликлиниках, которая нацелена на формирование умений и навыков практической работы в рамках группы «неквалифицированные рабочие». Основными направлениями по подготовке младшего обслуживающего персонала служат развитие у обучающихся способности к осознанной трудовой деятельности,

формирование необходимого объёма профессиональных знаний и обще трудовых умений, связанных с усвоением правил личной гигиены, уборки жилых и служебных помещений, овощехранилищ, железнодорожных вагонов, пришкольной территории и др.; знакомство с особенностями ухода за больными. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у воспитанников необходимые навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, воспитываются потребности в труде в целом.

Профиль «Цветоводство и декоративное садоводство»

В рамках данного профиля обучающиеся получают знания и элементарные практические умения и навыки в области цветоводства, декоративного садоводства, ландшафтного дизайна. Обучение направлено на формирование умений и навыков обращения с элементарным лабораторным оборудованием; сельскохозяйственным инвентарем; обработки почвы, посева семян, выращивания рассады, ухода за различными растениями, разведения комнатных и цветочно-декоративных растений открытого грунта для озеленения пришкольной территории. В ходе практических работ на учебно-опытном участке обучающиеся закрепляют полученные умения и навыки, совершенствуют свои общефизические возможности.

Профиль «Художественный труд»

В рамках данного профиля обучающиеся знакомятся и получают элементарные представления о таких областях трудовой деятельности как «Дизайн и технология» (дизайн современных моделей одежды и на основе народного кроя), «Декоративно-прикладное творчество» (вышивка, вязание, лоскутная техника, сувенирные изделия и пр.) «Культура дома» (правила ухода и порядок благоустройства дома), «Культура питания» (основы здорового питания и технология приготовления блюд) и др.

Место учебного предмета «Труд (технология)» в учебном плане.

Учебный предмет «Труд (технология)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Ручной труд» в 5 - 9 классах рассчитана на 34 учебные недели в год и составляет: в 5 классе — 204 часа (6 часов в неделю), в 6 классе – 204 часа (6 часов в неделю), в 7 классе – 238 часов (7 часов в неделю), в 8 классе – 238 часов (7 часов в неделю), в 9 классе – 238 часов (7 часов в неделю).

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Структуру программы составляют обязательные содержательные линии (материалы, инструменты, технологии производства, этика и эстетика труда и др.), вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

5 КЛАСС

Материалы, используемые в трудовой деятельности (дерево, металл, ткань, бумага, продукты и прочие). Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и прочие).

Знакомство с инструментами и приспособлениями: рабочие инструменты (игла, ножницы, столярный угольник, ножовка, шило, лобзик, молоток и др.), устройства (электровыжигатель, утюг и др.), станки (швейная машина, сверлильный станок, слесарные тиски, бытовая кухонная техника и проч.). Подготовка к работе инструментов и оборудования, простейшая наладка оборудования, хранение инструментов.

Технологии изготовления предмета труда: основные профессиональные операции и действия (разметка, соединение деталей, обработка срезов, строгание, пиление, долбление, склеивание, отделка,

выполнение машинных строчек и швов, пришивание пуговиц, приготовление в микроволновой печи и пр.), работа по технологическим картам (знакомство с техническим рисунком изделия, составление плана, умение соблюдать порядок выполнение операций, следовать инструкции).

Технологии изготовления стандартных изделий-предметов профильного труда под руководством педагогического работника (полочка, шкатулка, разделочная доска, полотенце, наволочка, сумка, приготовление горячих напитков, яиц и др.). Применение элементарных специальных знаний в процессе изготовления изделия.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Первичный инструктаж по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Подготовка рабочей формы. Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

6 КЛАСС

Материалы, их основные свойства. Происхождение материалов (дерево, ткань, проволока, продукты и прочие). Условия хранения.

Инструменты и оборудование: рабочие инструменты (игла, ножницы, рубанок, рейсмус, нож, молоток и др.), станки (швейная машина, столярный станок, слесарные тиски, бытовая кухонная техника и проч.). Подготовка к работе инструментов и оборудования, простейшая наладка оборудования, хранение инструментов.

Технологии изготовления предмета труда: основные профессиональные операции и действия (разметка, соединение деталей, обработка срезов, строгание, пиление, долбление, склеивание, выполнение машинных швов, приготовление в микроволновой печи и пр.), работа по технологическим картам (умение соблюдать порядок выполнение операций, следовать инструкции, читать простейшие чертежи).

Изготовление стандартных изделий-предметов профильного труда под руководством педагогического работника (подставка под горячее, пенал, косынка, фартук, ночная сорочка, приготовление горячих напитков, бутербродов и др.)

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

7 КЛАСС

Материалы, их основные свойства, происхождение (дерево, ткань, металл, продукты, химические средства ухода и прочие). Условия хранения.

Инструменты и оборудование: рабочие инструменты (игла, ножницы, ножовка, рашпиль, плоскогубцы, зубило, отвертка, кухонный инвентарь и др.), приспособления (дрель, электровыжигатель, миксер и др.), станки (швейная машина, сверлильный станок, слесарные тиски, бытовая кухонная техника и проч.). Подготовка к работе инструментов и оборудования, простейшая наладка оборудования, хранение инструментов.

Технологии изготовления предмета труда: основные профессиональные операции и действия (разметка по чертежу, соединение деталей, обработка деталей, сверление, рубка, геометрическая резьба, строгание, пиление, долбление, склеивание, выполнение машинных швов, приготовление на кухонной плите и пр.), работа по технологическим картам (умение соблюдать порядок выполнение операций, следовать инструкции, читать чертежи).

Изготовление стандартных изделий-предметов профильного труда под руководством педагогического работника (ручка для ножовки, дверца для тумбочки, юбка, приготовление каш, макарон, компота и др.)

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

8 КЛАСС

Материалы, их основные свойства, происхождение (дерево, ткань, металл, продукты, химические средства ухода и прочие). Подбор материала для изделия, рациональное использование материалов. Условия хранения.

Инструменты и оборудование: рабочие инструменты (игла, ножницы, ножовка, рашпиль, плоскогубцы, зубило, отвертка, поварской молоток и др.), электроприборы (дрель, электровыжигатель, мясорубка и др.), станки (швейная машина, сверлильный станок, слесарные тиски, бытовая кухонная техника и проч.). Подготовка к работе инструментов и оборудования, простейшая наладка оборудования, хранение инструментов.

Технологии изготовления предмета труда: основные профессиональные операции и действия (разметка по чертежу, соединение деталей, обработка деталей, сверление, рубка, геометрическая резьба, строгание, пиление, долбление, склеивание, выполнение машинных швов, обработка продуктов, приготовление на кухонной плите и пр.), работа по технологическим картам (умение соблюдать порядок выполнение операций, следовать инструкции, читать чертежи). Анализ объекта труда, снятие мерок, построение чертежа, изготовление основы, составление плана работы.

Изготовление стандартных изделий-предметов профильного труда под руководством педагогического работника (изготовление фурнитуры, ремонт предметов мебели, пошив халата, блузки, сарафана, приготовление рыбы, блинов, киселей и др.).

Представления о профессии. Правила техники безопасности (причины травматизма, противопожарная безопасность в мастерской,

электробезопасность оборудования). Организация рабочего места. Анализ выполненной работы. Исправление недочетов. Правила работы при коллективной организации работы.

9 КЛАСС

Материалы, их основные свойства, происхождение (дерево, ткань, металл, продукты, химические средства ухода, теплоизоляционные материалы, гидроизоляционные материалы и прочие). Подбор материала для конкретного изделия. Правила экономного расходования материалов. Условия хранения.

Инструменты и оборудование: рабочие инструменты (игла, ножницы, ножовка, рашпиль, плоскогубцы, зубило, отвертка, поварской молоток и др.), электроприборы (электропила, электрорубанок, мясорубка и др.), станки (швейная машина, сверлильный станок, слесарные тиски, бытовая кухонная техника и проч.). Подготовка к работе инструментов и оборудования, простейшая наладка оборудования, хранение инструментов.

Технологии изготовления предмета труда: основные профессиональные операции и действия (разметка по чертежу, соединение деталей, обработка деталей, сверление, рубка, геометрическая резьба, строгание, пиление, долбление, склеивание, выполнение машинных швов, обработка продуктов, приготовление на кухонной плите и пр.), работа по технологическим картам (умение соблюдать порядок выполнение операций, следовать инструкции, читать чертежи). Анализ объекта труда, снятие мерок, построение чертежа, изготовление основы, составление плана работы.

Изготовление стандартных изделий-предметов профильного труда под руководством педагогического работника (изготовление строительных инструментов, мебели, паркета, строительный ремонт, пошив юбки, платья, приготовление мяса, бульонов, десертов и др.).

Представления о профессии. Основы трудового законодательства. Правила техники безопасности (причины травматизма, противопожарная безопасность в мастерской, электробезопасность оборудования). Организация рабочего места. Анализ выполненной работы. требования к качеству выполняемых операций. Исправление недочетов. Правила работы при коллективной организации работы.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

начальные представления о собственных возможностях; о необходимости жизнеобеспечения;

проявление уважения к труду, людям труда, результатам труда (своего и других людей);

ориентация на трудовую деятельность, получение профессии;

наличие мотивации к творческому труду; ориентировки на результат;

умение ориентироваться в мире современных профессий;

установка на безопасный образ жизни, бережное отношение к материальным и духовным ценностям;

способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

восприятие эстетических качеств предметов труда; умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;

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

готовность к самостоятельной жизни.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ[1]

К концу обучения **в 5 классе:**

Минимальный уровень:

знать правила техники безопасности;

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

знать названия некоторых материалов изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту;

иметь представления об основных свойствах используемых материалов;

знать правила хранения материалов и санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

уметь отобрать (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы;

иметь представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей;

читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия;

заботливо и бережно относиться к общественному достоянию;

уметь выразить отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);

выполнять доступные трудовые операции (действия) по изучаемому профилю;

соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

[1] Предметные результаты обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

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 с помощью педагогического работника отбор материала и инструментов, необходимых для работы;

знать и выполнять элементарные, доступные приемы ручных операций (действий) в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

осуществлять с помощью педагогического работника текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

соблюдать правила подготовки инструмента (оборудования) к работе;

знать основные механизмы инструмента (оборудования);

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

К концу обучения **в 6 классе:**

Минимальный уровень:

знать правила техники безопасности;

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

знать названия некоторых материалов изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту;

иметь представления об основных свойствах используемых материалов;

знать правила хранения материалов и санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

уметь отобрать (с помощью педагогического работника) материалы и инструменты, необходимые для работы;

иметь представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей;

владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов в соответствии с изучаемым профилем;

читать (с помощью педагогического работника) технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия и работать по ней, следуя инструкции, выполнять технологическую последовательность при изготовлении предмета труда;

заботливо и бережно относиться к общественному достоянию;

уметь выразить свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);

соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

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 (с незначительной помощью педагогического работника) отбор материала и инструментов, необходимых для работы, в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

экономно расходовать материалы;

планировать (с помощью педагогического работника) предстоящую практическую работу;

знать элементарные и доступные технологические приемы трудовых действий по профилю в зависимости от свойств материалов и поставленных целей (например, обработать срез, соединить, склеить детали и т.д.);

осуществлять (с помощью педагогического работника) текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

соблюдать правила подготовки оборудования (инструмента, станка) к работе;

знать основные механизмы оборудования (инструмента, станка);

знать приемы выполнения ручных и машинных работ;

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

К концу обучения **в 7 классе:**

Минимальный уровень:

знать правила техники безопасности;

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

знать названия основных материалов изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту;

иметь представления об основных свойствах используемых материалов;

знать правила хранения материалов и санитарно-гигиенических требования при работе с производственными материалами;

уметь отобрать (с незначительной помощью педагогического работника) материалы и инструменты, необходимые для работы;

иметь общие представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей;

владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов в соответствии с изучаемым профилем;

читать (с помощью педагогического работника) технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия и работать по ней, следуя инструкции, выполнять технологическую последовательность при изготовлении предмета труда;

заботливо и бережно относиться к общественному достоянию;

уметь выразить свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);

соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

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 самостоятельно отбор материала и инструментов, необходимых для работы, в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

экономно расходовать материалы;

планировать (с частичной помощью педагогического работника) предстоящую практическую работу;

знать элементарные и доступные технологические приемы трудовых действий по профилю в зависимости от свойств материалов и поставленных целей (например, сверление, пиление, строгание, пришивание и т.д.);

осуществлять (с незначительной помощью педагогического работника) текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

соблюдать правила подготовки оборудования (инструмента, станка) к работе;

знать основные механизмы оборудования (инструмента, станка);

знать приемы выполнения ручных и машинных работ;

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

К концу обучения **в 8 классе:**

Минимальный уровень:

знать правила техники безопасности;

иметь представления об основных свойствах используемых материалов;

уметь отобрать самостоятельно материалы и инструменты, необходимые для работы;

иметь представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей;

владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, деревообработка, приготовление пищи);

читать самостоятельно технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия;

соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

Достаточный уровень:

знать правила техники безопасности и соблюдать их;

экономно расходовать материалы;

планировать предстоящую практическую работу в соответствии с технологической картой;

знать оптимальные и доступные технологические приемы трудовых операций в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

соблюдать правила подготовки оборудования (инструмента, станка)к работе;

знать основные механизмы оборудования (инструмента, станка);

знать основные механизмы оборудования (инструмента, станка);

знать приемы выполнения ручных и машинных работ;

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

К концу обучения **в 9 классе:**

Минимальный уровень:

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

знать названия, свойства, происхождение некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

знать правила хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

уметь отобрать самостоятельно материалы и инструменты, необходимые для работы;

иметь представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей (швейная машина, кухонная плита, токарный станок);

знать правила безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требования при выполнении работы;

владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, сверление и др.);

уметь читать технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия, выполнять трудовые операции по инструкции;

иметь представления о разных видах профильного труда;

уметь заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе;

выражать отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");

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

проявлять заинтересованное отношение к деятельности других обучающихся и результатам их работы;

выполнять общественные поручения по уборке мастерской после уроков трудового обучения.

Достаточный уровень:

уметь определять возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами используемого материала (изделия) в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

уметь экономно расходовать материалы;

уметь планировать предстоящую практическую работу;

знать оптимальные и доступные технологические приемы трудовых операций в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

уметь осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

уметь анализировать результаты своего и чужого труда, выслушивать предложения и мнения других обучающихся, адекватно реагировать на них, исправлять собственные ошибки;

выражать отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");

комментировать и давать оценку в доброжелательной форме достижениям других обучающихся, высказывать свои предложения и пожелания; понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

БАЗОВЫЕ УЧЕБНЫЕ ДЕЙСТВИЯ

Личностные учебные действия:

гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся;

уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;

активно включаться в общеполезную социальную деятельность;

бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Коммуникативные учебные действия:

вступать и поддерживать коммуникацию в ситуациях коллективного взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);

слушать собеседника,

вступать в диалог и поддерживать его,

использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;

использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

принимать цели и задачи решения практических задач;

осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

осознанно действовать на основе разных видов инструкций;

осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

проявлять готовность к осуществлению самоконтроля в процессе выполнения трудового задания;

адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия:

использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;

использовать в процессе деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

ПРИМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ГОДАМ ОБУЧЕНИЯ

Программа составлена на основе тематических разделов и допускает вариативный подход к очередности изучения содержания с учетом сохранения общего количества учебных часов.

Тематическое планирование и распределения часов на изучение раздела «Значение пищи в жизни человека» по профилю «Поварское дело» в 9 классе.

Темы	Количество часов по классам					Итого
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	
Значение пищи в жизни человека	12	8	-	-	-	20
Профессии. Их значение	9	-	-	-	-	9
Основы кулинарии	11	-	9	11		31
Предприятия общественного питания	-	-	-	-	16	16
Знакомство с рецептами	-	-	-	-	28	28
Продовольственные товары Продовольственный магазин	-	10	-	-	-	10
Роль кухни в жизни человека	24	20	-	-	-	44
Столовая посуда: тарелка, чашка	9	-	-	-	-	9
Столовые приборы: ложки, вилки, ножи	13	-	-	-	-	13
Кухонный инвентарь	-	20	11	18	8	57
Кухонная посуда	-	28	25	14	-	67
Мытье посуды	-	-	-	23	-	23
Продукты. Их свойства	27	20	23	22	32	124
Овощи	21	24	56	24	-	125
Картофель	-	-	-	36	-	36
Виды зелени	-	20	-	-	-	20
Хлеб	12	-	-	-	-	12
Яйца	19	18	-	-	-	37
Замороженные продукты	-	-	34	-	-	34
Крупы	-		33	-	-	33
Макаронные изделия	-		20	-	-	20

Бутерброды	-	18	-	-	-	18
Блины	-	-	-	18	-	18
Рыба	-	-	-	36	-	36
Птица	-	-	-	-	30	30
Мясо	-	-	-	-	30	30
Соусы	-	-	-	-	30	30
Первые блюда	-	-	-	-	29	29
Напитки в кулинарии	20	18	19	15	-	72
Десерты	-	-	-	-	34	34
Правила оформления	23	-	8	21	30	78
Повторение	4	-	-	-	-	4
Техника безопасности	-	-	-	-	5	5
Всего	**204**	**204**	**238**	**238**	**272**	**1156**

Тематическое планирование 9 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Предприятия общественного питания – 16 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	Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению пиццы. Проговаривают технологию приготовления пиццы. С помощью учителя выполняют практическую	Называют оборудование пиццерии. Различают способы приготовления пиццы. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических

4	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1	приготовления и рецептуры пиццы. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюда	работу по приготовлению блюда	требований и рекомендаций по приготовлению пиццы. Умеют красиво оформить блюдо
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 «Мастер – класс по приготовлению выпечки»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с цехом приготовления выпечки. Изучение технологии	Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению выпечки. Проговаривают технологию приготовления теста для булочек. С помощью учителя	Называют оборудование горячего цеха по приготовлению выпечки. Различают способы приготовления теста. Выполняют практическую работу с соблюдением

7	Экскурсия в горячий цех супермаркета Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки»	1	приготовления и рецептуры булочек, пирожков. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению выпечки	выполняют практическую работу по приготовлению выпечки	санитарно-гигиенических требований и рекомендаций по приготовлению выпечки. Умеют красиво оформить блюдо
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 10	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	2	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед посещением школьной столовой.	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-

11 12	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	2	Изучение технологию приготовления и рецептуры блюд из овощей. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюд из овощей. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду	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	повара. Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда
13	Профессия официант	1	Определение значения слова -официант (от латинского Officium – «должность, одолжение»). Чтение текста об	Читают текст, выделяют значение слова «официант». Читают текст об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость,	Читают текст, выделяют значение слова «официант». Рассказывают об особенностях профессии (хорошее настроение,

			особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость). Формулирование вывода о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	стрессоустойчивость). С помощью учителя проговаривают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	отзывчивость, стрессоустойчивость), с опорой на учебник. Делают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем
14	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 последовательно выполнять ролевые действия. Работа с терминами: «кафе, повар, заказ, меню	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 проговаривают значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	Отображают полученные действия в ролевой игре «Кафе». Различают действия по кулинарным профессиям. Называют основы безопасности собственной жизнедеятельности в процессе трудовой деятельности. Находят в словаре значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»

			администратор, посетитель, сервировка»		
15	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
16	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 – 28 часов					
17	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	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	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	инструкциях по смешиванию и обработке	инструкциях по смешиванию и обработке
18 19	Знакомство с коллекцией старинных рецептов	2	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
20	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	Знакомство со старинным рецептом квашеной капусты для зимних заготовок.	Рассматривание рецепта, с подробным описанием и пошаговым фото. С помощью учителя	Знакомятся с рецептом, рассматривают подробное описание с пошаговым фото. Выполняют

21	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов	выполняют практическую работу по квашению капусты, на доступном уровне с помощью учителя	практическую работу, с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Соблюдают правила безопасности при использовании режущих инструментов и кухонного комбайна
22	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

23	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
24	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1			

25	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
26	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	Повторение рецептов блюд по времени приёма пищи. Ознакомление с	С помощью учителя подбирают рецепты по времени приёма пищи. Знакомятся с	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда

27	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	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 готовым бутербродам	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	«Горячие бутерброды». Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовым бутербродам. Делают разбор выполненной работы

28	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
29	Практическая работа. «Приготовление	1	Ознакомление с технологической картой	С помощью учителя проговаривают этапы	Обсуждают выполнение практической работы, с
	драников»		приготовления блюда «Драники».	приготовления блюда – драники.	опорой на технологическую карту приготовления блюда

30	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	Формирование навыков безопасного труда с использованием тёрки. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду - драники. Формулирование вывода: драники – это вкусно, просто и полезно	Овладевают умениями и навыками правильной, рациональной работы с использованием тёрки, на доступном уровне с помощью учителя	– драники. Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду – драники. Делают разбор выполненной работы
31 32	Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей	2	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	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

				работы	
33	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 здоровым способом поддержания нормального веса и хорошего	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
34	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1			
			самочувствия		

35	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

36	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. Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу	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 задание по пересчёту ингредиентов по весу, с помощью учителя	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 ингредиентов по весу
37	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1	Составление алгоритма действий «Приготовление супа-	С помощью учителя участвуют в составлении алгоритма действий	Составляют алгоритм действий «Приготовление супа-пюре

38	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1	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	«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	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

39	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 книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов,	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 книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более	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 поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной
			поварам учреждений или более специализированной аудитории	специализированной аудитории	аудитории

40	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
41	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.	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	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

			Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу	по пересчёту ингредиентов по весу, с помощью учителя	ингредиентов по весу
42	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из	1	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных	Называют алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных
	замороженных овощей»		«Соте из замороженных овощей».	овощей», с помощью. Повторяют правила безопасности.	овощей». Повторяют правила безопасности.
43	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1	Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
44	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					
45	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

46	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 «на глазок» может испортить блюдо	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 глазок» может испортить блюдо	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 блюдо

47	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

48	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 - 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	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
49	Практическая работа «Использование	1	Повторение видов весоизмерительных	Повторяют виды весоизмерительных приборов, с	Повторяют виды весоизмерительных приборов,
	мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»		приборов. Нахождение нужных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполнение практической работы с	опорой на наглядность. Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с помощью.	с опорой на наглядность. Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний.

50	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1	применением полученных знаний. Запись результата в рабочую тетрадь. Обсуждение и разбор выполненной работы	Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
51	Контрольная работа (теоретическая и практическая часть) Тест «Кулинарные рецепты»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.	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
52	Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах»	1	Выполнение практической работы по определению жидкости (воды) в миллилитрах. Запись результата в тестовое задание		

Продукты природные - 32 часов					
53	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

54	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 составляющей при изготовлении хлеба	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 составляющей при изготовлении хлеба	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 необходимой составляющей при изготовлении хлеба

55	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
56	Практическая работа « Оценка качества муки»	1	Знакомство с оценкой качества представленных образцов муки, по	С помощью учителя знакомятся с показателями оценки качества муки.	Выполняют практическую работу, с соблюдением технических условий:

57	Практическая работа « Оценка качества муки»	1	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 обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). Заполнение таблицы данными оценки качества муки	Выполняют практическую работу с помощью учителя. Заполняют таблицу по образцу	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

58	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
59	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	Просмотр рецепта ««Приготовление вареников с картофелем» в сети Интернет, с	Смотрят пошаговую инструкцию по приготовлению вареников. Проговаривают основные	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на рецепт. Выполняют практическую

60	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	комментированием пошагового выполнения работы. Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Повторение правил безопасности использования горячей жидкости	этапы работы. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают разбор выполненной работы
61	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

62	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

63	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»
64	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1	Знакомство с ассортиментом и характеристиками	С помощью учителя знакомятся с ассортиментом и характеристиками	Выделяют общие требования к качеству пищевых жиров.

65	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1	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	пищевых жиров. Выполняют оценку качества растительного масла, с помощью учителя. Проговаривают показатели качества и вносят в таблицу: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция	Проводят органолептическую оценку качества пищевых жиров. Заполняют таблицу по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция
66	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»

67	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	2	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
68	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	2			
69	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
70	Пищевая ценность сыра	1	Групповая работа по нахождению информации в сети Интернет о пищевой	Принимают участие в групповой работе по нахождению информации в	Работают в группе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой

			ценности сыра. Обсуждение выполненной работы	сети Интернет о пищевой ценности сыра. С помощью учителя обсуждают выполненную работу	ценности сыра. Обсуждают выполненную работу
71	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	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
72	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1			

			особенностей хранения и сроков реализации в соответствии с ГОСТ		
73	Применение сыровв кулинарии	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сыры в кулинарии». Расширение представления о видах сыров в других странах Подведение итогов: сыр используют для: первых	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

			блюд, закусок, вторых блюд и десертов		
74	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	2	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
75	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	2			

76	Практическая работа «Определение сорта сыра»	1	Ознакомление 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	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.	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений. Обсуждают и разбирают
			выполненной работы	Рассматривают и обсуждают и выполненную работу	выполненную работу

77	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

78	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
79	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»				
80	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 – 30 часов					
81	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
82	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:	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	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

			инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	во избежание бактериального заражения	бактериального заражения

83	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
84	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	2	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	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
85	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	2			

			оценки качества продуктов		готовых полуфабрикатов
86	Опаливание птицы	1	Просмотр видеоматериала «Опаливание птицы». Выделение последовательности опаливания: приступают сразу после ощипывания; опаливание избавляет птичью тушку от волосков на коже; удаляет перо и пух, которые остались	Просматривают видеоматериал «Опаливание птицы». С помощью учителя выделяют последовательность опаливания. Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок опаливания», подбери названия. Участвуют в обсуждении	Находят в словаре значение понятия «опаливание». Выделяют способы опаливания птицы. Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок опаливания», подбери названия, с помощью учителя. Называют правила

			после ощипывания; тушку потрошат, разделывают на части. Называние правил безопасности при пользовании газовыми горелками, в домашних условиях	выполненной работы	безопасности при пользовании газовыми горелками, в домашних условиях.
87	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

88	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1	Ознакомление с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составление схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполнение практической работы с опорой на схему.	Знакомятся с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Участвуют в составлении схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему, на	Называют алгоритм действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составляют схему: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему.

			Обсуждение и разбор выполненной работы	доступном уровне. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Обсуждают и разбирают выполненную работу
89	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	2			
90	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты	2	Работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Чтение текста и выделение главного: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Запись определения в кулинарный словарь	Рассматривают таблицу «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы по содержанию таблицы, с помощью учителя. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру, с помощью. Записывают определение в	Работают с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Записывают определение в кулинарный словарь

				кулинарный словарь	
91	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1	Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Приготовление куриной отбивной из филейной части». Формирование у обучающихся практических	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления куриной отбивной. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью	Обсуждают выполнение предстоящей практической работы «Приготовление куриной отбивной из филейной части», с опорой на технологическую карту. Выполняют практическую
92	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	2			

			умений по приготовлению блюд из мяса птицы. Чёткое определение последовательности технологического процесса обработки продуктов. Выполнение практической работы	учителя. Участвуют в обсуждении качества выполненной работы	работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту. Делают разбор выполненной работы
93	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

94	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
95	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	Повторение технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по	Повторяют технологию приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению
96	Практическая работа	1			
	«Приготовление котлетной массы»		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	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	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

				работы	
97	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
98	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1	Беседа об истории появления блюда «зразы» в кулинарии (домашнее задание). Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Зразы». Выполнение практической работы с соблюдением санитарно - гигиенических	Описывают приготовление блюда, с опорой на подготовленный материал. С помощью учителя называют последовательность приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Приготовление блюда – зразы», на доступном уровне, с помощью учителя	Приводят примеры приготовления «зраз» в домашних условиях. Описывают вид начинки. Обсуждают предстоящую работу «Приготовление блюда – зразы» Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.
99	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1			
			требований и соблюдением качества к готовому		Разбирают выполненную работу

			блюду		
100	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
101	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1	Работа с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждение и разбор	Знакомятся с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде».	Работают по технологической карте «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде».

102	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1	предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	Обсуждают и делают разбор предстоящей работы, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах, с помощью учителя	Обсуждают и делают разбор предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах
103	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
104	Текущая аттестация (практическая часть)	1			
105		1			
Первичная обработка мяса – 30 часов					

106	Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса	2	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 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	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; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	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
107	Основные инструменты для обработки мяса	2	Через просмотр видеоматериала, знакомство с инструментами и приспособлениями для	Знакомятся с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож,	Рассматривают и называют инструменты и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак,

			обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки. Соотнесение названия инструментов с картинками	гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками, с помощью учителя	обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками
108	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

109	Приготовление простых полуфабрикатов из мяса	2	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
110	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	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

			сырых пищевых продуктов		
111	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
112	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	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

			процесса панирования и маринования		
113	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

114	Виды крупнокусковых полуфабрикатов	1	Определение понятия «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей. Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов». Выделение понятий: карбонад свиной,	С помощью учителя определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей. Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов». С помощью учителя выделяют понятие: карбонад свиной,	Определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей. Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов». Выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без
			вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости. Запись в рабочую тетрадь	вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости. Записывают в рабочую тетрадь	кости, лопатка свиная без кости. Записывают в рабочую тетрадь

115	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

116	Порционные полуфабрикаты	1	Заполнение карточки «Изображение-Название». Словарь терминов: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.	Заполняют карточку «Изображение-Название». Проговаривают и различают термины: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.	Заполняют карточку «Изображение-Название». Называют и различают термины: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина
			Использование порционных полуфабрикатов в кулинарии	Рассказывают об использование порционных полуфабрикатов в кулинарии, с помощью учителя	духовые. Рассказывают об использование порционных полуфабрикатов в кулинарии

117	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

118	Мелкокусковые полуфабрикаты	1	Работа по учебнику: чтение описания мелкокусковых полуфабрикатов. Выполнение задания по карточке: подпишите названия полуфабрикатов, которые изображены на рисунке.	Работают по учебнику: чтение описания мелкокусковых полуфабрикатов. С помощью учителя выполняют задание по карточке: подпишите названия полуфабрикатов, которые изображены на рисунке.	Работают по учебнику: чтение описания мелкокусковых полуфабрикатов. Выполняют задание по карточке: подпишите названия полуфабрикатов, которые изображены на рисунке.
			Обсуждение выполненной работы	Участвуют в обсуждении выполненной работы	Участвуют в обсуждении выполненной работы
119	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

120	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
121	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
122	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	Работа с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде».	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде».

123	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	Обсуждение и анализ предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	обсуждении и разборе предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью	Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте
124	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»

125	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
126	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. Повторение правил безопасности	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 приготовления мяса, с помощью учителя. Повторяют правила безопасности	Знакомятся с технологией приготовления котлет. Перечисляют основные инструменты для обработки мяса. Называют инструменты для получения котлетной массы. Выделяют этапы приготовления мяса. Повторяют правила безопасности

127	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	Повторяют технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет. Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют	Рассказывают технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные
128	Практическая работа «Приготовление котлет»	1			
			знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
129	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

130	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
131	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»				
132	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 – 30 часов					

133	История возникновения соусов	2	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»
134	Виды соусов	1	Рассказ о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы	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. Умение вербально представить практический опыт, сформулировать свое суждение	пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт с помощью учителя	пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт

135	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

136	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

137	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; возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных	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 аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда	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 лучшему усвоению основных продуктов блюда
			продуктов блюда		

138	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
139	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

140	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»

141	Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны	2	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
142	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	2	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	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
143	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	1			

144	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
145	Практическая работа «Приготовление белого соуса на мясном бульоне»	2	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне. Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выполнение практической работы, с соблюдением	Рассматривают алгоритм действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением	Называют алгоритм действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне. Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических
146	Практическая работа «Приготовление белого соуса на мясном	1			

			санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
147	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.
148	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.

149	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	Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу

150	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
151	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 выполненной работы	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 выполненную работу	Называют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
152	Практическая работа «Приготовление соуса «майонез»	1			

153	Виды соусов для пиццы и способы приготовления	1	Поиск информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы. Выделение основных видов:	Участвуют в поиске информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы. Выделяют основные виды: томатный соус для пиццы; его	Участвуют в поиске информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы. Выделяют основные виды: томатный соус для пиццы; его
			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	основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы	основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы
154	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

155	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
156	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

157	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
158	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 – 29 часа					
159	Бульон. История появления	2	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
160	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

161	Виды бульонов по цвету	1	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различение и называние видов бульона и их характеристика. Работа по учебнику: характеристика бульонов по цвету	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». С помощью учителя различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету
162	Технология приготовления красного бульона	2	Знакомство с технологией приготовления красного бульона. Формулирование вывода: красный мясной	Знакомятся с технологией приготовления красного бульона. С помощью формируют вывод: красный мясной бульон гораздо	Знакомятся с технологией приготовления красного бульона. Делают вывод: красный мясной бульон гораздо
			бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны	насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны	насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны
163	Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы»	2	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с местом	С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления красного бульона из птицы. Проговаривают технологию	Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе. Знакомятся с местом

164	Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы»	2	проведения приготовления красного бульона. Изучение технологии приготовления и рецептуры красного бульона. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы	приготовления бульона, с опорой на технологическую карту. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	проведения приготовления красного бульона. Изучают технологию приготовления красного бульона из птицы. Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы. Разбор выполненной работы
165	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 измельчают и промывают; подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир	Знакомятся с технологией приготовления белого бульона из птицы. Проговаривают и записывают в рабочую тетрадь определение: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир	Знакомятся с технологией приготовления белого бульона из птицы. Записывают в рабочую тетрадь определение: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир

166	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	2	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-	С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления белого бульона из птицы.	Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-
167	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	2	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	Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	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
168	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

169	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
170	Практическая работа «Приготовление жёлтого бульона из птицы»	1			

171	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
172	Технология приготовления мясного	1	Рассматривание технологической схемы	Рассматривают технологическую схему	Рассматривают технологическую схему

	бульона		приготовления мясного прозрачного бульона. Перенос схемы в рабочую тетрадь	приготовления мясного прозрачного бульона, с помощью учителя. С помощью учителя переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец	приготовления мясного прозрачного бульона. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
173	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
174	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1			

175	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.); красная рыба: осетрина, севрюга, белуга; очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть	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 красная рыба — осетрина, севрюга, белуга; очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть,	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 рыба (судак, окунь и др.), а также красная рыба — осетрина, севрюга, белуга; очистить от чешуи, разрезать
			внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры	нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры	брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры
176	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	1	Повторение технологии приготовления рыбного бульона.	Повторяют технологию приготовления рыбного бульона.	Повторяют технологию приготовления рыбного бульона.

177	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
178	Технология приготовления овощного бульона	1	Просмотр видеоматериала «Приготовление овощного бульона». Называние полезных свойств: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка,	Смотрят видеоматериал «Приготовление овощного бульона». С помощью учителя называют полезные свойства: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ	Смотрят видеоматериал «Приготовление овощного бульона». Называют полезные свойства: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ

			улучшение обмена веществ		
179	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
180	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1			
181	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 – 34 часов					

182	Десерты. История появления десертов	2	Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомство с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола	С помощью учителя находят значение слова «десерт» в словаре:(от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола	Работают со словарём: находят значение слова «десерт» в словаре:от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола
183	Виды десертов по температуре подачи	2	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

184	Правила подачи холодных десертов	2	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
185	Правила подачи горячих десертов	2	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	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.	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

			соуснике Называние способов подачи горячих десертов	Отвечают на вопросы, с помощью учителя, о способах подачи горячих десертов	подают отдельно в соуснике. Отвечают на вопросы о способах подачи горячих десертов
186	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

187	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.	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	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
			Выполнение тренировочного упражнения по использованию приборов	упражнение по использованию столовых приборов, с помощью	упражнение по использованию столовых приборов
188	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

189	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
190	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	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,	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,

			начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное	без начинки, глазированное и неглазированное	глазированное и неглазированное
191	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
192	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

193	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	безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
194	Технология приготовления печенья	1	Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии	Участвуют в групповой работа по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети	Участвуют в групповой работа по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети
	из творога		приготовления печенья из творога. Обсуждение и разбор выполненной работы. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждают и разбирают выполненную работу. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждают и разбирают выполненную работу. Записывают рецепт в рабочую тетрадь

195	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. Обсуждение и разбор выполненной работы	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. Обсуждают и разбирают выполненную работу, 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 выполненную работу, с помощью
196	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1			
197	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

198	Практическая работа «Приготовление	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по
	печенья «Минутка»»		«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	рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощь	рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
199	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1			
200	Технология приготовления желе	1	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
201	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»	1	Повторение схемы «Приготовление желе из красной смородины». Повторение правил	Рассматривают схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила	Повторяют схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила

202	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»	1	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 учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с	безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
				помощью	
203	Мороженое и конфеты	1	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

204	Мороженое и конфеты	1	Работа по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением	С помощью учителя находят в учебнике определение понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов	Работают 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	пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника	различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника
205	Классификация конфет	1	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

206	Классификация конфет	1	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
207	Рецепт мороженого в домашних условиях	1	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
208	Технология приготовления фруктового десерта	1	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
209	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта.

210	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
211	Контрольная работа. Тест «Десерты»	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
Приготовление и оформление блюд – 30 часов					
212-213	Первичная обработка продуктов питания	2	Беседа о значении оформления блюд в кулинарии. Определение понятия «первичная обработка продуктов питания».	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. С помощью учителя проговаривают понятие «первичная обработка продуктов питания».	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. Называют понятие «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	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	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

214-215	Задачи первичной обработки	2	Работа по учебнику: чтение задач первичной обработки; описание сроков хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке	С помощью учителя, работают по учебнику, читают задачи первичной обработки; описывают сроки хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке. Отвечают на вопросы	Работают по учебнику: выделяют задачи первичной обработки; описывают срок хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке Отвечают на вопросы
216-217	Задачи первичной обработки	2	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
218-219	Технология первичной обработки моркови	2	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

220	Практическая работа «Первичнаяобработка моркови»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке моркови.	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке моркови.	Называют алгоритм действий по первичной обработке моркови.
221	Практическая работа «Первичнаяобработка моркови»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
222	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
223	Практическая работа «Первичнаяобработка картофеля»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке картофеля.	Называют алгоритм действий по первичной обработке картофеля.

224	Практическая работа «Первичнаяобработка картофеля»	1	картофеля. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
225	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 человека	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью. С помощью учителя проговаривают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Делают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека
				конкретного человека	

226	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
227	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
228	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

229	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

230	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 тарелки, а яблоко кладут в	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 середину	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 середину
			середину		

231	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
232	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
233	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»		Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы

234	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»		практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной 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	«Украшение из свежего огурца». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторяют правила безопасности с инструментами
235	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
236	Практическая работа «Украшение из апельсина»		Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».

237	Практическая работа «Украшение из апельсина»		«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	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	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторяют правила безопасности с инструментами. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
238	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
239	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»		Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы	Называют алгоритм действий по выполнению практической работы

240	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»		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	«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	«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
241	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					
242	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: выбор правильного	Выполняют задания промежуточной аттестации: выбор правильного ответа теоретической части теста	Выполняют задания промежуточной аттестации: выбор правильного ответа теоретической части теста

243	Промежуточная аттестация - (теоретическая и	1	ответа теоретической части теста; выполнение практической работы «Приготовление полуфабрикатов»	(на доступном уровне, с помощью) выполняют практическую работу «Приготовление	выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов»
	практическая части)		Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью учителя)	
244	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1			
245	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
246	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»