


Краевое государственное образовательное бюджетное учреждение
«Партизанская специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа-интернат»



Рассмотрено
на МО учителей

 Кокадий И.Р.
протокол № 1
от 25.08. 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД (ПОВАРСКОЕ ДЕЛО)

9 класс

составлена на основе федеральной адаптированной основной
общеобразовательной программы обучающихся с ОВЗ
(нарушением интеллекта)

Вариант 1

ОГЛАВЛЕНИЕ

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

:

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативно – правовую основу разработки рабочей программы составляют:

- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с ОВЗ (нарушением интеллекта), утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ № 1599 от 19.12.2014 года;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с ОВЗ (нарушением интеллекта) Вариант 1, утвержденная приказом Минпросвещения России от 24.11.2022 г. №1026;
- «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» СП 2.4.3648-20 вступившие в силу с 01.01.2021 года;
- Устав образовательного учреждения, утвержденный 31.03.2023 года приказ №242-ри;
- Учебный план образовательного учреждения на 2025-2026 учебный год.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с ОВЗ (нарушением интеллекта), далее ФАООП (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026.

ФАООП (вариант 1) адресована обучающимся с ОВЗ (нарушением интеллекта) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 9

классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 102 часа в год (3 часа в неделю).

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

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

Задачи обучения:

- овладение санитарно – гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения обучающихся по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

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

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

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

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

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

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

– коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

– развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

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

– формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 9 классе определяет следующие задачи:

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

- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

II. СОДЕРЖАНИЕ

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

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

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

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

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Предприятия общественного питания	5	1
2.	Знакомство с рецептами	11	1
3.	Весоизмерительные приборы	5	1
4.	Продукты природные	9	1
5.	Последовательность и правила первичной обработки птицы	10	1
6.	Первичная обработка мяса	11	1
7.	Соусы	12	1
8.	Первые блюда: бульоны	14	1
9.	Десерты	15	1
10.	Приготовление и оформление блюд	7	1
11.	Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской	3	
	Итого:	102	10

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

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

Предметные:

Минимальный уровень:

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

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

Достаточный уровень:

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

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

Система оценки достижений

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

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

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

Оценка «5» ставится если:

– обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;

- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ

Оценка «4» ставиться, если:

- обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе;

- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящий вопрос.

Оценка «3» ставиться, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

Оценка «5» ставиться, если:

– обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;

– умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

Оценка «4» ставиться, если:

– обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;

– соблюдает правила техники безопасности

– обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;

- незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» ставиться, если:

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

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

Оценка «2» не ставится

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Предприятия общественного питания – 5 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 Предприятия быстрого обслуживания	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

			<p>Различение понятий «пища» и «еда».</p> <p>Знакомство с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария.</p> <p>Сравнение предприятий общественного питания.</p> <p>Использование интерактивного приложения для выполнения задания.</p> <p>Определение понятия «предприятия быстрого обслуживания».</p> <p>Знакомство с предприятиями быстрого обслуживания: ресторан, столовая, столовая - раздаточная.</p> <p>Значение предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека.</p>	<p>С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пища» и «еда».</p> <p>Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария.</p> <p>Сравнивают предприятия общественного питания, с помощью.</p> <p>Используют интерактивное приложение для выполнения задания, на доступном уровне, с помощью.</p> <p>Проговаривают значение понятия «предприятия быстрого обслуживания».</p> <p>С помощью учителя называют предприятия быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая - раздаточная, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Читают о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека</p>	<p>Читают и находят в тексте различие понятий «пища» и «еда».</p> <p>Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария.</p> <p>Сравнивают предприятия общественного питания.</p> <p>Используют интерактивное приложение для выполнения задания. Называют значение понятия «предприятия быстрого обслуживания».</p> <p>Знакомятся с предприятиями быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая – раздаточная, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Участвуют в групповой беседе о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека.</p>
3	Профессия официант	1	<p>Определение значения слова -официант (от латинского Officium – «должность, одолжение»).</p> <p>Чтение текста об особенностях профессии (хорошее настроение,</p>	<p>Читают текст, выделяют значение слова «официант».</p> <p>Читают текст об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость).</p> <p>С помощью учителя</p>	<p>Читают текст, выделяют значение слова «официант».</p> <p>Рассказывают об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость), с</p>

			отзывчивость, стрессоустойчивость). Формулирование вывода о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	проговаривают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	опорой на учебник. Делают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем
4	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 администратор, посетитель, сервировка»	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»
5	Входная диагностика по предмету «Поварское дело» (с использованием теста «Основы знаний», «Предприятия общественного питания»).	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, выполняют тестовое задание, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений
Знакомство с рецептами - 11 часов					
6	Кулинарные рецепты. Знакомство с коллекцией старинных	1	Знакомство с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. Формулирование вывода:	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя

	рецептов		<p>кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке. 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</p>	<p>проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке. 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</p>	<p>проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке. 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</p>
7	Современный кулинарный рецепт. Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1	<p>Знакомство с содержанием современных кулинарных рецептов в сети Интернет. Работа в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждение выполненной работы. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению салата</p>	<p>Знакомятся с содержанием современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах. С помощью учителя работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов на специализированных сайтах. С помощью учителя участвуют в обсуждении выполненной работы. С помощью учителя выделяют и проговаривают основные пункты выполнения</p>	<p>Рассказывают о содержании современных кулинарных рецептов, с опорой на информацию в сети Интернет. Работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждают выполненную работу. Обсуждают выполнение практической работы по приготовлению</p>

			<p>«Греческий».</p> <p>Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты.</p> <p>Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов</p> <p>Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов.</p>	<p>практических действий.</p> <p>Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий», на доступном уровне, с помощью учителя.</p> <p>Проговаривают правила безопасности при использовании режущих инструментов.</p> <p>Участвуют в обсуждении выполненной работы.</p>	<p>салата «Греческий».</p> <p>Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий».</p> <p>Делают разбор выполненной работы.</p>
8	Типы рецептов блюд: по времени приёма пищи	1	<p>Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; – по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. <p>Приведение примеров к каждому типу блюд</p>	<p>С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, называют типы рецептов по времени приёма пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. <p>рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. <p>По типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты.</p> <p>Приводят примеры к каждому типу блюд с помощью учителя</p>	<p>Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; – по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. <p>Приводят примеры закусок, салатов, первых блюд, вторых блюд, десертов</p>

9	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	Повторение рецептов блюд по времени приёма пищи. Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды». Формирование умений и навыков правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовым бутербродам	С помощью учителя подбирают рецепты по времени приёма пищи. Знакомятся с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды». Овладевают навыками правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда «Горячие бутерброды». Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовым бутербродам. Делают разбор выполненной работы
10	Типы рецептов блюд: рецепты национальной кухни	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приведение примеров к каждому типу блюд	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. С помощью учителя приводят примеры к каждому типу блюд, используя своё место проживания	Различают типы рецептов национальной кухни. Распознают рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приводят примеры рецептов национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня, с опорой на место проживания, сети Интернет

11	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	<p>Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Драники».</p> <p>Формирование навыков безопасного труда с использованием тёрки.</p> <p>Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду - драники.</p> <p>Формулирование вывода: драники – это вкусно, просто и полезно</p>	<p>С помощью учителя проговаривают этапы приготовления блюда – драники.</p> <p>Овладевают умениями и навыками правильной, рациональной работы с использованием тёрки, на доступном уровне с помощью учителя</p>	<p>Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда – драники.</p> <p>Самостоятельно делают расчёт продуктов.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду – драники.</p> <p>Делают разбор выполненной работы</p>
12	Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей. Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.	1	<p>Знакомство с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста.</p> <p>Чтение рецептов блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении.</p> <p>Выполнение задания по нахождению рецепта в сети Интернет.</p> <p>Обсуждение результатов выполненной работы.</p> <p>Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.</p>	<p>Рассматривают типы рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста.</p> <p>С помощью учителя различают рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении.</p> <p>Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет, с помощью учителя.</p> <p>Обсуждают результаты выполненной работы. С помощью учителя рассматривают схему расчёта потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.</p>	<p>Знакомятся с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста.</p> <p>Находят рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении.</p> <p>Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет.</p> <p>Обсуждают результаты выполненной работы.</p> <p>Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.</p> <p>Выполняют практическое</p>

			<p>Выполнение тренировочного упражнения по расчёту сырья и продуктов при приготовлении блюда.</p> <p>Работа с терминами: рецепт, порция, масса брутто, масса нетто, отходы, кулинарный калькулятор</p>	<p>С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек.</p>	<p>задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек.</p>
13	<p>Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Суп-пюре из кабачков»</p>	1	<p>Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».</p> <p>Формулирование вывода: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте.</p> <p>Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу</p>	<p>С помощью учителя выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».</p> <p>С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте.</p> <p>Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу, с помощью учителя</p>	<p>Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».</p> <p>Делают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте.</p> <p>Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу</p>

14	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1	<p>Составление алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту.</p> <p>Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.</p> <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>С помощью учителя участвуют в составлении алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту.</p> <p>Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя</p>	<p>Составляют алгоритм действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту.</p> <p>Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью</p>
15	Кулинарная книга. Виды кулинарных книг. Рецепты авторской кухни	1	<p>Определение понятия «Кулинарная книга».</p> <p>Знакомство с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Расширение представления о назначении кулинарных книг.</p> <p>Формулирование вывода: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или</p>	<p>С помощью учителя определяют понятие «Кулинарная книга».</p> <p>Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Рассуждают о назначении кулинарных книг, с помощью.</p> <p>Проговаривают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной</p>	<p>Определяют понятие «Кулинарная книга».</p> <p>Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Рассуждают о назначении кулинарных книг.</p> <p>Делают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории. Знакомятся с</p>

			<p>более специализированной аудитории.</p> <p>Определение понятия «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.</p> <p>Нахождение отличия авторская кухня – обычная кухня.</p> <p>Выделение главного: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача</p>	<p>аудитории. Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.</p> <p>Находят отличия авторская кухня – обычная кухня, с помощью.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача.</p>	<p>понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал.</p> <p>Находят отличия авторская кухня – обычная кухня.</p> <p>Выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача.</p>
16	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
Весомизмерительные приборы - 5 часов					
17	Весы. Классификация весов. Экскурсия в школьную столовую «Наблюдение за весомизмерительными приборами».	1	<p>Определение понятий «Весомизмерительные приборы» – это средства измерения массы продовольствия (продуктов).</p> <p>« Масса» – физическая величина, имеющая числовое значение.</p> <p>Рассматривание весов: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.</p> <p>Нахождение различий.</p> <p>Рассматривание</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весомизмерительных приборах.</p> <p>Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.</p> <p>С помощью учителя находят различия. Наблюдают за весомизмерительными приборами в школьной столовой.</p> <p>Правильно обозначают типы</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весомизмерительных приборах.</p> <p>Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.</p> <p>Сравнивают, находят различия. Наблюдают за весомизмерительными приборами в школьной столовой.</p> <p>Правильно обозначают типы</p>

			<p>весоизмерительных приборов в школьной столовой.</p> <p>Правильное обозначение типа весов.</p> <p>Называние способов использования весов при приготовлении пищи.</p> <p>Формулирование вывода: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов.</p> <p>Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо</p>	<p>весов, с помощью.</p> <p>Слушают о способах использования весов при приготовлении пищи.</p> <p>С помощью учителя делают вывод: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов.</p> <p>Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо.</p>	<p>весов, с помощью.</p> <p>Слушают о способах использования весов при приготовлении пищи.</p> <p>Делают вывод: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов.</p> <p>Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо.</p>
18	Практическая работа «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара»	1	<p>Рассматривание гирных и электронных весов.</p> <p>Описание принципа работы гирных и электронных весов.</p> <p>Знакомство с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение отличия одного типа весов от другого</p>	<p>Рассматривают гирные и электронные весы.</p> <p>Показывают принцип работы гирных и электронных весов, с помощью.</p> <p>Знакомятся с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов.</p> <p>Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого</p>	<p>Рассматривают гирные и электронные весы.</p> <p>Показывают принцип работы гирных и электронных весов.</p> <p>Знакомятся с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов.</p> <p>Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого</p>
19	Измерительные ёмкости: мерный	1	Чтение текста и нахождение определения	Читают текст и находят определение понятия	Читают текст и находят определение понятия

	<p>стакан. История происхождения</p>		<p>понятия «измерительные ёмкости».</p> <p>Знакомство с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривание образца - мерный стакан</p>	<p>«измерительные ёмкости».</p> <p>Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривают образец - мерный стакан</p>	<p>«измерительные ёмкости».</p> <p>Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривают образец - мерный стакан</p>
20	<p>Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»</p>	1	<p>Повторение видов весоизмерительных приборов.</p> <p>Нахождение нужных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей.</p> <p>Выполнение практической работы с применением полученных знаний.</p> <p>Запись результата в рабочую тетрадь.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность.</p> <p>Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с помощью.</p> <p>Записывают результат в рабочую тетрадь.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>	<p>Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность.</p> <p>Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением полученных знаний.</p> <p>Записывают результат в рабочую тетрадь.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>

21	Контрольная работа (теоретическая и практическая часть)	1	Определение продуктов природы и их использование в быту.	Выполняют тестовое задание с помощью учителя.	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы.
22	Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах»	1	Вопросы о применении «Виды знаний и умений. Применение в практической работе по определению жидкости (воды) в единицах измерения, которые применяются в быту. Результаты в переработке доведения до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.	Выполняют практическую работу по определению «Жидкости (воды) в предприятиях на долевой промышленности, которая называется сырьём, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.	Знают названия жидкостей в быту. Знают названия жидкостей в промышленности. Знают названия жидкостей в быту и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.
			доставку до конечного потребителя. Называние видов продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр	С помощью учителя называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр	Рассказывают о видах продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр
23	Мука. Виды и пищевая ценность муки. Применение муки в кулинарии.	1	Определение понятия «мука». Знакомство с зерновыми культурами:	Находят значение слова «мука», с помощью. Знакомятся с зерновыми культурами:	Работают со словарём, находят значение слова «мука». Знакомятся с зерновыми культурами:

		<p>– 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. 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. 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.</p>	<p>– 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. 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. 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</p>	<p>– 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. Выделяют главное, с опорой на видеоматериал, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна. Называют сорта муки, с опорой на таблицу. Читают текст, выделяют способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Рассказывают об использовании муки в домашней кулинарии</p>
--	--	---	--	---

24	Практическая работа «Оценка качества муки»	1	<p>Знакомство с оценкой качества представленных образцов муки, по показателям, установленных требованиями государственных стандартов на данный вид продукции.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением технических условий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета); - Согретьте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха); - Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). <p>Заполнение таблицы данными оценки качества муки</p>	<p>С помощью учителя знакомятся с показателями оценки качества муки.</p> <p>Выполняют практическую работу с помощью учителя.</p> <p>Заполняют таблицу по образцу</p>	<p>Выполняют практическую работу, с соблюдением технических условий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета); - Согретьте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха); - Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). <p>Заполнение таблицы данными оценки качества муки</p>
25	Растительные масла. Общая характеристика.	1	<p>Нахождение информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья</p>	<p>Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья</p>	<p>Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья</p>

			Работа с учебником: чтение общей характеристики растительных масел	Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы, с помощью учителя	Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы
26	Сырьё для растительных жиров. Классификация растительного масла: по происхождению; по консистенции	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. 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»	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. 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.	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 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»
27	Классификация сливочного масла	1	Работа с таблицей «Классификация сливочного масла». Называние видов масел и	Рассматривают таблицу «Классификация сливочного масла». С помощью учителя называют	Работают с таблицей «Классификация сливочного масла». Называют виды масел и

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

29	Сочетание мягких сыров с продуктами	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Сочетание сыров».</p> <p>Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами:</p> <p>к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье;</p> <p>сухофрукты, орехи, крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи.</p> <p>Формулирование вывода: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму</p>	<p>С помощью учителя называют продукты, сочетаемые с мягкими сырами.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по совместимости продуктов с сырами.</p> <p>Проговаривают вывод: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму</p>	<p>Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами:</p> <p>к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье;</p> <p>сухофрукты, орехи, крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи.</p> <p>Делают вывод: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму</p>
30	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 – 10 часов					

31	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы. Набор инвентаря и посуды. Первичная обработка птицы	1	<p>Знакомство с организацией рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. Называние инструментов и приспособлений для обработки птицы. Через объяснение учителя рассматривание инвентаря: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполнение таблицы «Изображение – Название». Формулирование вывода: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения. Знакомство с первичной обработкой птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Перенос схемы в рабочую тетрадь</p>	<p>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. Рассматривают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. С помощью учителя заполняют таблицу «Изображение – Название». Проговаривают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения. Называют 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</p>	<p>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. Называют и различают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполняют таблицу «Изображение – Название». Делают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения. Рассказывают о первичной обработке птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец</p>
32	Опаливание птицы. Размораживание птицы	1	<p>Просмотр видеоматериала «Опаливание птицы». Выделение последовательности</p>	<p>Просматривают видеоматериал «Опаливание птицы». С помощью учителя выделяют последовательность</p>	<p>Находят в словаре значение понятия «опаливание». Выделяют способы опаливания птицы.</p>

			<p>опаливания: приступают сразу после ощипывания; опаливание избавляет птичью тушку от волосков на коже; удаляет перо и пух, которые остались после ощипывания; тушку потрошат, разделяют на части.</p> <p>Называние правил безопасности при пользовании газовыми горелками, в домашних условиях.</p> <p>Просмотр видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев.</p> <p>Чтение текста, выделение последовательности обработки птицы</p>	<p>опаливания.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок опаливания», подбери названия.</p> <p>Участвуют в обсуждении выполненной работы.</p> <p>Узнают из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев.</p> <p>Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта, с помощью учителя.</p> <p>Читают текст, выделяют последовательность обработки птицы</p>	<p>Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок опаливания», подбери названия, с помощью учителя.</p> <p>Называют правила безопасности при пользовании газовыми горелками, в домашних условиях.</p> <p>Выделяют главное из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев.</p> <p>Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта.</p> <p>Выделяют в тексте последовательность обработки птицы</p>
33	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты	1		<p>Рассматривают таблицу «Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Отвечают на вопросы по содержанию таблицы, с помощью учителя.</p> <p>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.</p>	<p>Работают с таблицей «Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру.</p> <p>Записывают определение в</p>

				Записывают определение в кулинарный словарь	кулинарный словарь
34	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
35	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

36	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	<p>Повторение технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлетной массы.</p> <p>Повторение правил безопасности.</p> <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Повторяют технологию приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник, с помощью учителя.</p> <p>Повторяют правила безопасности.</p> <p>С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>	<p>Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник.</p> <p>Повторяют правила безопасности.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>
37	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы	1	<p>Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы</p> <p>Работа по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы.</p> <p>Приведение примеров из жизненного опыта</p>	<p>Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы</p> <p>С помощью учителя находят в учебнике значение понятия – биточки, зразы, с помощью.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта</p>	<p>Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы; отвечают на вопросы по содержанию.</p> <p>Работают по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта</p>
38	Обработка субпродуктов	1	<p>Просмотр видеофрагмента «Субпродукты».</p> <p>Обсуждение и разбор.</p> <p>Выделение определения слова «субпродукты»: внутренние органы (ливер, потроха) пригодные для</p>	<p>Узнают из видеофрагмента о субпродуктах.</p> <p>Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал.</p> <p>С помощью учителя выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние</p>	<p>Узнают из видеофрагмента о субпродуктах.</p> <p>Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал.</p> <p>Выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы (ливер, потроха)</p>

			дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Запись определение слова в кулинарный словарь обучающегося	органы (ливер, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося	пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося
39	Текущая аттестация (теоретическая часть)	1	Выполнение заданий текущей аттестации - выбор правильного ответа	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью.	Читают вопросы и находят правильные ответы
40	Текущая аттестация (практическая часть)	1	Выполнение теоретической части теста; Выполнение практической работы по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества	Выполняют простые действия по формовке котлет из котлетной массы, на доступном уровне с помощью учителя	Выполняют практическую работу по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества
Первичная обработка мяса – 11 часов					
41	Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса. Основные инструменты для обработки мяса	1	Выделение из текста способов первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривание мясорубки. Называние частей мясорубки. Подписание на схеме частей мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый	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. Знакомятся с	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. Рассматривают и называют инструменты и

		<p>нож; б – шнек. Через просмотр видеоматериала, знакомство с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), таяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки.</p> <p>Соотнесение названия инструментов с картинками. Словарь терминов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, таяпка, мясницкий топор, поварские вилки.</p> <p>Наблюдение за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала</p>	<p>инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), таяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Соотносят названия инструментов с картинками, с помощью учителя.</p> <p>С помощью учителя находят значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, таяпка, мясницкий топор, поварские вилки.</p> <p>Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала</p>	<p>приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), таяпка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Соотносят названия инструментов с картинками. Находят в словаре значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, таяпка, мясницкий топор, поварские вилки.</p> <p>Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала</p>
--	--	---	---	---

42	Приготовление простых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов	1	<p>Определение понятия «кулинарные полуфабрикаты».</p> <p>Знакомство с ассортиментом кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными.</p> <p>Повторение видов полуфабрикатов.</p> <p>Нахождение полуфабрикатов по описанию учителя, с опорой на наглядность.</p> <p>Выделение полуфабрикатов по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу.</p> <p>Формулирование вывода: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов</p>	<p>С помощью учителя находят определение понятия «кулинарные полуфабрикаты».</p> <p>Проговаривают ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными. Повторяют виды полуфабрикатов.</p> <p>Находят полуфабрикаты по описанию учителя, с опорой на наглядность.</p> <p>С помощью учителя выделяют полуфабрикаты по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу</p> <p>Делают вывод: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов, с помощью учителя.</p>	<p>Определяют понятие «кулинарные полуфабрикаты», с опорой на текст.</p> <p>Называют ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными.</p> <p>Называют виды полуфабрикатов.</p> <p>Находят полуфабрикаты по описанию учителя, с опорой на наглядность.</p> <p>Выделяют полуфабрикаты по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу.</p> <p>Делают вывод: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов.</p>
43	Приёмы приготовления полуфабрикатов: нарезка, отбивная, панирование, маринование	1	<p>Рассказ учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.</p>	<p>Слушают рассказ учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.</p>	<p>Выделяют из рассказа учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.</p>

			<p>Объяснение понятий: отбивание, панирование, шпигование.</p> <p>Работа по учебнику.</p> <p>Повторение приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.</p> <p>Соотнесение приёма приготовления с картинкой.</p> <p>Работа по учебнику: описание процесса панирования и маринования</p>	<p>Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование, с помощью.</p> <p>Работают с текстом по учебнику, с помощью учителя.</p> <p>Повторяют приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.</p> <p>Соотносят приём приготовления с картинкой.</p> <p>Работают по учебнику: описание процесса панирования и маринования</p>	<p>Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование.</p> <p>Работают с текстом по учебнику. Повторяют приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.</p> <p>Соотносят приём приготовления с картинкой.</p> <p>Работают по учебнику: описание процесса панирования и маринования</p>
44	<p>Приёмы приготовления полуфабрикатов: по размерам, крупнокусковые. Виды крупнокусковых полуфабрикатов</p>	1	<p>Через просмотр видеоматериала знакомятся с полуфабрикатами по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты.</p> <p>Обсуждение увиденного учебного материала</p> <p>Различие понятий: «крупнокусковые полуфабрикаты», «порционные полуфабрикаты», «мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Знакомство с приёмами</p>	<p>Смотрят видеофрагмент «Виды полуфабрикатов по размеру».</p> <p>Участвуют в обсуждении увиденного учебного материала.</p> <p>Записывают названия видов полуфабрикатов по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые.</p> <p>Называют, с помощью учителя, приёмы приготовления различных видов полуфабрикатов. С помощью учителя определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и</p>	<p>Через просмотр видеоматериала знакомятся с полуфабрикатами по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты.</p> <p>Участвуют в обсуждении увиденного учебного материала.</p> <p>Выделяют приёмы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Различают виды полуфабрикатов по описанию учителя.</p> <p>Определяют понятие</p>

			<p>приготовления различных видов полуфабрикатов.</p> <p>Определение понятия «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов».</p> <p>Выделение понятий: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>свинины не содержат костей.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов».</p> <p>С помощью учителя выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p>	<p>«крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов».</p> <p>Выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь</p>
45	Порционные полуфабрикаты	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации « Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>Выделение понятий: – антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и</p>	<p>Смотрят мультимедийную презентацию « Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Проговаривают понятие «порционные полуфабрикаты»: это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>С помощью учителя выделяют понятия: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации « Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Выделяют определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>Выделяют понятия: – антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и</p>

			баранина духовые. Работа по учебнику. Запись в рабочую тетрадь видов порционных полуфабрикатов	Работают по учебнику: описывают порционные полуфабрикаты. Записывают в рабочую тетрадь названия видов порционных полуфабрикатов	баранина духовые. Работают по учебнику: описание порционных полуфабрикатов. Записывают в рабочую тетрадь названия видов порционных полуфабрикатов	
46	Порционные мелкокусковые полуфабрикаты	и	1	<p>Заполнение карточки «Изображение-Название».</p> <p>Словарь терминов: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Использование порционных полуфабрикатов в кулинарии. Знакомство с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Формулирование вывода:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык; – тушения (азу, гуляш, плов, рагу); – варки (суповой набор). <p>Запись в рабочую тетрадь.</p>	<p>Заполняют карточку «Изображение-Название».</p> <p>Проговаривают и различают термины: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Рассказывают об использовании порционных полуфабрикатов в кулинарии. Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию «Мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>С помощью учителя, проговаривают вывод:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык), тушения (азу, гуляш, плов, рагу); – варки (суповой набор). <p>Записывают виды мелкокусковых полуфабрикатов в рабочую</p>	<p>Заполняют карточку «Изображение-Название».</p> <p>Называют и различают термины: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые.</p> <p>Рассказывают об использовании порционных полуфабрикатов. Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Делают вывод:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык; – тушения (азу, гуляш, плов, рагу); – варки (суповой набор). <p>Записывают виды</p>

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

			Обсуждение информации. Словарь терминов: говядина духовая, отварное мясо. Знакомство с технологией приготовления жареного мяса. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	термины: говядина духовая, отварное мясо. Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. С помощью учителя используют интерактивное приложение для выполнения задания	отварное мясо. Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. Используют интерактивное приложение для выполнения задания
48	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». Просмотр мультимедийной презентации «Обработка субпродуктов». Обсуждение учебного материала. обработки субпродуктов с опорой на учебник	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. Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов». Принимают участие в обсуждении учебного материала. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник с помощью учителя	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» Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов». Обсуждают учебный материал об обработке субпродуктов. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник
49	Технология приготовления котлет	1	Знакомство с технологией приготовления котлет. Перечисление основных инструментов для	Повторяют за учителем технологию приготовления котлет. Перечисляют основные	Знакомятся с технологией приготовления котлет. Перечисляют основные инструменты для обработки

			<p>обработки мяса. Называние инструмента для получения котлетной массы. Выделение этапов приготовления мяса. Повторение правил безопасности</p>	<p>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</p>	<p>мяса. Называют инструменты для получения котлетной массы. Выделяют этапы приготовления мяса. Повторяют правила безопасности</p>
50	Практическая работа «Приготовление котлет»	1	<p>Повторение технологии приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлет. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Повторяют технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет. Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>	<p>Рассказывают технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>
51	Контрольная работа. Тест «Обработка мяса»	1	<p>Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>	<p>Выполняют тестовое задание с помощью</p>	<p>Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>
Соусы – 12 часов					

52	История возникновения соусов. Виды соусов. Основа соусов	1	<p>Определение значения слова «соус».</p> <p>Знакомство с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассказ о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.</p> <p>Умение вербально представить практический опыт, сформулировать свое суждение.</p> <p>Повторение значения слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.</p> <p>Знакомство с основами приготовления соуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; <p>с опорой на видеоматериал</p>	<p>С помощью учителя находят в словаре значение слова «соус».</p> <p>Слушают об истории появления соуса в России, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Проговаривают значение слова «соус». 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.</p> <p>Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт с помощью учителя.</p> <p>Проговаривают значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.</p> <p>Знакомятся с основами приготовления соуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; <p>с опорой на видеоматериал</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «соус».</p> <p>Знакомятся с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Проговаривают значение слова «соус». 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.</p> <p>Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт.</p> <p>Находят в словаре значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.</p> <p>Знакомятся с основами приготовления соуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; <p>с опорой на видеоматериал</p>
----	--	---	---	--	---

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

			<p>продуктов блюда.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Виды соусов». Выделение из увиденного учебного материала видов соусов: масляные соусы, из измель., острые, сладкие.</p> <p>Работа по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами</p>	<p>мультимедийной презентации «Виды соусов». С помощью выделяют из увиденного учебного материала виды соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.</p> <p>Работают по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами, с помощью педаг.</p>	<p>«Виды соусов».</p> <p>Выделяют из увиденного учебного материала виды соусов: масляные соусы, из измельченных ингредиентов, острые, сладкие.</p> <p>Работают по учебнику: описание разновидностей соусов, сочетание с другими продуктами блюда.</p>
55	Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые	1	<p>Знакомство с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.</p> <p>Рассматривание таблицы использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p> <p>Повторение видов соусов по консистенции.</p> <p>Работа по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p> <p>Перенос таблицы в рабочую тетрадь.</p>	<p>Знакомятся с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.</p> <p>Рассматривают таблицу использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p> <p>Проговаривают виды соусов</p> <p>Повторяют виды соусов по консистенции.</p> <p>Работают по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p> <p>Переносят таблицу в рабочую тетрадь, с помощью.</p>	<p>Знакомятся с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.</p> <p>Рассматривают таблицу использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p> <p>Рассказывают о видах соусов и их использовании.</p> <p>Повторяют виды соусов по консистенции.</p> <p>Работают по таблице использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p> <p>Переносят таблицу в рабочую</p>

			Словарь терминов: «соус, соусник»	Проговаривают значение терминов: «соус, соусник»	тетрадь. Рассказывают о значении терминов: «соус, соусник»
56	Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны	1	Знакомство технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. Работа по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны. Составление схемы приготовления. Формулирование вывода: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке	Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. С помощью учителя находят описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления, с помощью учителя. С помощью учителя делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке	Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. Работают по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления соуса на основе сметаны. Делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке
57	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Приготовление сметанного соуса». Повторение схемы приготовления соуса на основе сметаны. Выполнение практической работы с опорой на схему. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Приготовление сметанного соуса». Повторяют за учителем схему приготовления соуса на основе сметаны. Выполняют практическую работу с опорой на схему, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Называют алгоритм действий по выполнению практической работы «Приготовление сметанного соуса». Повторяют схему приготовления соуса на основе сметаны. Выполняют практическую работу с опорой на схему. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
58	Технология приготовления соуса на основе бульона	1	Работа по схеме «Приготовление соуса на основе бульона».	С помощью учителя работают со схемой «Приготовление соуса на основе бульона».	Работают со схемой «Приготовление соуса на основе бульона».

	бульонах		<p>Проговаривание последовательности приготовления.</p> <p>Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец.</p> <p>Словарь терминов: пассировка</p>	<p>Проговаривают последовательность приготовления.</p> <p>Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец.</p> <p>Объясняют значение термина: пассировка с помощью учителя</p>	<p>Проговаривают последовательность приготовления соуса на бульоне.</p> <p>Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец.</p> <p>Объясняют значение термина: пассировка</p>
59	Технология приготовления соуса «майонез»	1	<p>Знакомство технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.</p> <p>Называние ингредиентов: – растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок.</p> <p>Запись рецепта соуса «майонез» в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.</p> <p>Называют ингредиенты: – растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок.</p> <p>Записывают рецепт в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.</p> <p>Называют ингредиенты: – растительное масло; яйца, горчица, сахар, соль, лимонный сок.</p> <p>Записывают рецепт в рабочую тетрадь</p>
60	Практическая работа «Приготовление соуса «майонез»	1	<p>Повторение технологии приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Повторяют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.</p> <p>С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>Называют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
61	Виды соусов для пиццы и способы приготовления	1	<p>Поиск информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы.</p> <p>Выделение основных</p>	<p>Участвуют в поиске информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы.</p> <p>Выделяют основные виды:</p>	<p>Участвуют в поиске информации в сети Интернет о видах соусов для пиццы.</p> <p>Выделяют основные виды:</p>

			<p>видов: томатный соус для пиццы; его основной ингредиент - свежие томаты или же томатное пюре; белый соус для пиццы; вторым по популярности является белый соус; соус песто для пиццы.</p> <p>Повторение видов соусов для пиццы.</p> <p>Запись рецепта приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь</p>	<p>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.</p> <p>Повторяют виды соусов для пиццы, с опорой на наглядность.</p> <p>Записывают рецепт приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь</p>	<p>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.</p> <p>Называют виды соусов для пиццы.</p> <p>Записывают рецепт приготовления соуса (по выбору) в рабочую тетрадь</p>
62	<p>Принципы подбора соусов к блюдам. Подача соусов по правилам этикета</p>	1	<p>Беседа о подборе соусов к блюдам.</p> <p>Приведение примеров из жизненного опыта.</p> <p>Составление вывода: важнейшим принципом подбора соусов к блюдам является принцип вкусового соответствия: соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов».</p> <p>Выделение главного: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на</p>	<p>Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта.</p> <p>С помощью делают вывод: важнейшим принципом подбора соусов к блюдам является принцип вкусового соответствия: соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда. Смотрят мультимедийную презентацию «Подача соусов».</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом.</p>	<p>Участвуют в беседе о подборе соусов к блюдам.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта.</p> <p>Делают вывод: важнейшим принципом подбора соусов к блюдам является принцип вкусового соответствия: соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного блюда. Просмотр мультимедийной презентации «Подача соусов».</p> <p>Выделяют главное: чтобы не испачкать скатерть, соусник ставят на маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом.</p> <p>Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по</p>

			маленькое блюдце, покрытое салфеткой, рядом с главным блюдом. Расширение кругозора о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета	Расширяют кругозор о том, как подавать соусы и есть по правилам этикета	правилам этикета
63	Контрольная работа. Тест «Овощи»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью педагога	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Первые блюда: бульоны – 14 часа					
64	Бульон. История появления. Полезные свойства бульонов. Виды бульонов по цвету	1	Определение значения слова «бульон». Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов. 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. Просмотр видеоматериала «Виды бульонов».	С помощью учителя находят значение слова «бульон», в словаре. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов. 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. Просмотр видеоматериала «Виды бульонов».	Определяют значение слова «бульон», с помощью словаря. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов. 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. Просмотр видеоматериала «Виды бульонов».

65	Технология приготовления красного бульона	1	Знакомство с технологией приготовления красного бульона. Формулирование вывода: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны	Знакомятся с технологией приготовления красного бульона. С помощью формируют вывод: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны	Знакомятся с технологией приготовления красного бульона. Делают вывод: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны
66	Практическая работа. «Приготовление красного бульона из птицы»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в практической работе. Ознакомление с местом проведения приготовления красного бульона. Изучение технологии приготовления и рецептуры красного бульона. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы	С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления красного бульона из птицы. Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне	Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в практической работе. Знакомятся с местом проведения приготовления красного бульона. Изучают технологию приготовления красного бульона из птицы. Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы. Разбор выполненной работы
67	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

68	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	1	<p>Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе.</p> <p>Ознакомление с местом проведения приготовления белого бульона.</p> <p>Изучение технологии приготовления и рецептуры белого бульона.</p> <p>Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению белого бульона из птицы</p>	<p>С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления белого бульона из птицы.</p> <p>Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.</p> <p>С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя</p>	<p>Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе.</p> <p>Знакомятся с местом проведения приготовления белого бульона.</p> <p>Изучают технологию приготовления белого бульона из птицы.</p> <p>Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы.</p> <p>Разбор выполненной работы</p>
69	Технология приготовления жёлтого бульона из птицы	1	<p>Рассказ о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Работа по учебнику: описание приготовления желтого бульона</p>	<p>Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя выделяют в учебнике описание приготовления желтого бульона</p>	<p>Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Работают по учебнику, находят описание приготовления желтого бульона</p>

70	Практическая работа «Приготовление жёлтого бульона из птицы»	1	<p>Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе.</p> <p>Ознакомление с местом проведения приготовления белого бульона.</p> <p>Изучение технологии приготовления и рецептуры желтого бульона.</p> <p>Формирование умение и навыков самостоятельной работы по приготовлению желтого бульона из птицы</p>	<p>Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.</p> <p>С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя</p>	<p>Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе.</p> <p>Обсуждают предстоящую работу по приготовлению желтого бульона из птицы, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Овладевают умениями самостоятельной работы по приготовлению желтого бульона из птицы.</p> <p>Разбор выполненной работы</p>
71	Виды бульонов: мясные. Технология приготовления мясного бульона	1	<p>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.</p> <p>Рассматривание технологической схемы приготовления мясного прозрачного бульона.</p> <p>Перенос схемы в рабочую тетрадь</p>	<p>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.</p> <p>Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь.</p>	<p>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.</p> <p>Сравнивают виды бульонов.</p> <p>Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь.</p>

72	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
73	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 внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры	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, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры	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 брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры
74	Практическая работа	1	Повторение технологии	Повторяют технологию	Повторяют технологию

	«Приготовление рыбного бульона»		приготовления рыбного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	приготовления рыбного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью	приготовления рыбного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
75	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, улучшение обмена веществ	Смотрят видеоматериал «Приготовление овощного бульона». С помощью учителя называют полезные свойства: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; 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

76	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
77	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 - 15 часов					
78	Десерты. История появления десертов. Виды десертов по температуре подачи десертов.	1	Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомство с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола. Работа по учебнику:	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. С помощью учителя выделяют в учебнике описание десертов по температуре подачи.	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. Работают по учебнику: описание десертов по

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

80	Десерты и торты. Особенности подачи. Правила десертного этикета	1	<p>Чтение текста:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Зарисовка схемы десертного стола.</p> <p>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.</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по использованию приборов</p>	<p>Читают текст, выделяют с помощью учителя:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с помощью учителя.</p> <p>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.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов, с помощью</p>	<p>Читают текст, выделяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с опорой на образец.</p> <p>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.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов</p>
81	Практическая работа «Урок - тренинг по десертному этикету»	1	<p>Дать возможность попробовать свои возможности в правилах поведения и этикета за столом, научиться</p>	<p>С помощью учителя выполняют правила десертного этикета</p>	<p>Называют особенности десертного этикета. Используют правила при выполнении практической работы</p>

			оценивать себя, применять в повседневной жизни правила этикета		
82	Печенье. Виды печенья.	1	<p>Определение понятия «печенье».</p> <p>Значение печенья в питании человека.</p> <p>Рассматривание схемы «Виды печенья».</p> <p>Выполнение схемы в рабочей тетради</p>	<p>С помощью учителя, работают со словарём, находят значение слова «печенье».</p> <p>Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека.</p> <p>Рассматривают схему «Виды печенья».</p> <p>Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «печенье».</p> <p>Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека.</p> <p>Рассматривают схему «Виды печенья».</p> <p>Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец</p>
83	Сдобное печенье. Виды. Технология приготовления сдобного печенья на кефире	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье».</p> <p>Обсуждение учебного материала.</p> <p>Формулирование вывода: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное.</p> <p>Знакомство с технологией приготовления сдобного печенья на кефире.</p> <p>Выделение ингредиентов: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья.</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье».</p> <p>Участвуют в обсуждении учебного материала.</p> <p>С помощью составляют вывод: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное.</p> <p>Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире.</p> <p>Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья.</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье».</p> <p>Участвуют в обсуждении учебного материала.</p> <p>Делают вывод: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное.</p> <p>Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире.</p> <p>Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья.</p>

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

86	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге.</p> <p>Повторение правил безопасности с варочной панелью.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге.</p> <p>Повторяют правила безопасности с варочной панелью.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге.</p> <p>Повторяют правила безопасности с варочной панелью.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью</p>
87	Технология приготовления желе	1	<p>Работа по учебнику: описание десерта «желе».</p> <p>Знакомство с технологией приготовления желе</p>	<p>С помощью учителя находят в учебнике описание десерта «желе».</p> <p>Знакомятся с технологией приготовления желе</p>	<p>Работают по учебнику: описание десерта «желе».</p> <p>Знакомятся с технологией приготовления желе</p>

88	Практическая работа «Приготовление желе из чёрной смородины»	1	<p>Повторение схемы «Приготовление желе из красной смородины». Повторение правил безопасности с горячей жидкостью.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Рассматривают схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью</p>	<p>Повторяют схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
89	Мороженое и конфеты. Классификация конфет	1	<p>Определение понятия «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества.</p> <p>Работа по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле</p> <p>Работа по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного</p>	<p>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.</p> <p>Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле</p> <p>С помощью учителя находят в учебнике определение понятия «конфеты» - кондитерское</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества.</p> <p>Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле</p> <p>Работают по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» -</p>

			<p>сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья.</p> <p>Знакомство с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Классификация конфет».</p> <p>Составление вывода: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки.</p> <p>Словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки</p>	<p>изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья.</p> <p>Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет».</p> <p>С помощью учителя делает вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки.</p> <p>Проговаривают словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки</p>	<p>кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья.</p> <p>Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет».</p> <p>Делают вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки.</p> <p>Называют значение терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки</p>
90	Технология приготовления фруктового десерта	1	<p>Просмотр видеоматериала с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями.</p> <p>Комментирование увиденного учебного материала</p>	<p>Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями.</p> <p>Комментируют учебный материал с помощью учителя</p>	<p>Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями.</p> <p>Комментируют учебный материал о технологии приготовления фруктового десерта</p>

91	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
92	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 искусство подачи блюд – 7 часов					
93	Первичная обработка продуктов питания. Задачи первичной обработки	1	Беседа о значении оформления блюд в кулинарии. Определение понятия «первичная обработка продуктов питания». Повторение приёмов первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. С помощью учителя проговаривают понятие «первичная обработка продуктов питания». Проговаривают приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. Называют понятие «первичная обработка продуктов питания». Повторяют приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего

			<p>размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта.</p> <p>Работа по учебнику: – чтение задач первичной обработки; – описание сроков хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке.</p>	<p>и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта. 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.</p> <p>Отвечают на вопросы.</p>	<p>использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта. Работают по учебнику: – выделяют задачи первичной обработки; – описывают срок хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке</p> <p>Отвечают на вопросы.</p>
			<p>Повторение задач первичной обработки. Комментирование способов размораживания, промывания, удаления загрязнений</p>	<p>Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений, с помощью учителя</p>	<p>Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений</p>
94	Технология первичной обработки моркови и картофеля	1	<p>Знакомство с технологией первичной обработки моркови. Работа по таблице: название последовательности обработки моркови.</p>	<p>Слушают учителя о технологии первичной обработки моркови. Работают по таблице: название последовательности обработки моркови, с помощью учителя. Знакомятся с технологией первичной</p>	<p>Знакомятся с технологией первичной обработки моркови. Работают по таблице: название последовательности обработки моркови.</p>

			Знакомство с технологией первичной обработки картофеля. Работа по таблице: название последовательности обработки картофеля	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: название последовательности обработки картофеля. Переносят таблицу в рабочую тетрадь
95	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке моркови. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке моркови. С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Называют алгоритм действий по первичной обработке моркови. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
96	Практическая работа «Первичная обработка картофеля»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке картофеля. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке картофеля. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Называют алгоритм действий по первичной обработке картофеля. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
97	Искусство подачи блюд	1	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд».	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд».	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд».

			Составление вывода: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека	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 конкретного человека	Делают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека
98	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	Работа по учебнику: правила подачи холодных и горячих блюд. Заполнение карточки по правилам подачи, с опорой на текст	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. Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст, с помощью учителя	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Находят в тексте факты, которые подтверждают подачу холодных и горячих блюд. Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст
99	Контрольная работа. Тест «Приготовление и искусство подачи 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 - 3 часа					

100	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	<p>Выполнение заданий промежуточной аттестации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление полуфабрикатов» <p>Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ</p>	<p>Выполняют задания промежуточной аттестации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью учителя) 	<p>Выполняют задания промежуточной аттестации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов»
101	Общие требования безопасности	1	<p>Повторение общих требований безопасности, с опорой на наглядность</p>	<p>Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность.</p> <p>Выполняют зарисовку знаков безопасности, с помощью</p>	<p>Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность.</p> <p>Выполняют зарисовку знаков безопасности</p>
102	Требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ	1	<p>Повторение требований безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ.</p> <p>Оформление памятки «Правила безопасности»</p>	<p>Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ.</p> <p>Оформляют памятку «Правила безопасности», с помощью</p>	<p>Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ.</p> <p>Оформляют памятку «Правила безопасности»</p>