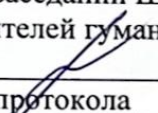
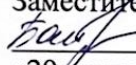


**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Департамент образования и науки Тюменской области**  
**Тюменский муниципальный округ**  
**МАОУ Каскаринская СОШ**

РАССМОТРЕНО:  
на заседании ШМО  
учителей гуманитарного цикла  
 Бушманова Т.В.  
№ протокола 1  
«29» августа 2026 г.

СОГЛАСОВАНО:  
Заместитель директора  
 Баймуратова Л.М.  
«29» августа 2026 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по адаптированной основной общеобразовательной программе  
для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1)

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Предмет                   | Труд (технология) |
| Учебный год               | 2026-2027         |
| Класс                     | 7                 |
| Количество часов в год    | 68                |
| Количество часов в неделю | 2                 |

Учитель: Григорьева Ирина Александровна

с. Каскара, 2026 год

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

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

## **I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

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

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

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

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

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

Задачи обучения:

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

- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе 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 7 классе определяет следующие задачи:

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

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

## II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

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

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

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

## Содержание разделов

| №   | Название раздела                                                                                                                | Количество часов | Количество контрольных работ, тестов |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| 1.  | Кулинария в производственных условиях                                                                                           | 4                |                                      |
| 2.  | Кухонная посуда: ситейник, дуршлаг, противень                                                                                   | 4                |                                      |
| 3.  | Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка                                                                    | 4                |                                      |
| 4.  | Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые | 12               |                                      |
| 5.  | Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты                                                                         | 18               | 1                                    |
| 6.  | Овощи: картофель, свекла, морковь                                                                                               | 12               | 1                                    |
| 7.  | Крупы. Технология приготовления блюд из круп                                                                                    | 6                | 1                                    |
| 8.  | Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий                                                         | 4                |                                      |
| 9.  | Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность                                                     | 2                |                                      |
| 10. | Столовое белье: скатерти, салфетки                                                                                              | 2                |                                      |
|     | <b>Итого:</b>                                                                                                                   | <b>68</b>        | <b>3</b>                             |

### **III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

#### **Личностные:**

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

#### **Предметные:**

##### Минимальный уровень:

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

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

#### Достаточный уровень:

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

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

### **Система оценки достижений**

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

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

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5» 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                                                                                                                                                                                                                                     |
| Кулинария в производственных условиях – 9 часов |                                                                                                |              |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1                                               | Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела.<br>Инструктаж по технике безопасности | 1            | Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями.<br>Чтение вступительной статьи учебника «Введение».<br>Повторение правил поведения на уроках поварского дела.<br>Инструктаж по технике безопасности                 | Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ.<br>Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности                                 | Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ.<br>Отвечают на вопросы учителя.<br>Повторяют инструктаж по технике безопасности.<br>Знакомятся с журналом инструктажей |
| 2                                               | Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе                     | 1            | Определение слова «Кулинария».<br>Называние услуг общественного питания.<br>Соблюдение санитарных, противопожарных правил на предприятиях общественного питания.<br>Описание видов общественного питания.<br>Заполнение таблицы «Виды общественного питания» | Проговаривают определение слова «кулинария».<br>Называют и показывают предприятия общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны.<br>Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с помощью | Называют определение слова «кулинария».<br>Рассказывают о предприятиях общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны.<br>Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с опорой на образец                         |

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

|   |                                                                                                 |   |                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы» | 1 | Значение предприятий общественного питания для жизнедеятельности человека. Расширение общего кругозора. Ознакомление с деятельностью предприятия, с производственным процессом.                                                        | Повторяют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта.                                                                                                                                                                                          | Называют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 7 | Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы» | 1 | Повторение правил санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполнение практической работы                                                                                                                                          | Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом. Проговаривают правила санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу                                                                                                                                                               | Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом. Рассказывают о правилах санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу                                                                                                                                                                                                                                  |
| 8 | Виды помещений предприятий общественного питания                                                | 1 | Знакомство с производственными помещениями: складские помещения, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, технические помещения, овощной цех и т.д. Чтение текста, нахождение описания производственных помещений | Знакомятся с элементарными сведениями о производственных: <ul style="list-style-type: none"> <li>• складские помещения;</li> <li>• вспомогательные помещения;</li> <li>• административно-бытовые помещения;</li> <li>• технические помещения, овощной цех и т.д.</li> </ul> Читают текст, находят описание производственных помещений с помощью | Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о производственных: <ul style="list-style-type: none"> <li>• складские помещения;</li> <li>• вспомогательные помещения;</li> <li>• административно-бытовые помещения;</li> <li>• технические помещения, овощной цех и т.д.</li> </ul> Различают помещения по описанию учителя. Читают текст, находят описание производственных помещений |

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

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

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

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

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

|    |                                                                               |   |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 24 | Химические средства ухода за посудой                                          | 1 | Повторение видов моющих и чистящих средств.<br>Приведение примеров из домашнего опыта.<br>Соблюдение правил безопасности при использовании химическими средствами                                                                                  | Повторяют виды моющих и чистящих средств.<br>Приводят примеры из домашнего опыта.<br>Проговаривают правила безопасности при использовании химическими средствами, с помощью                                                                                                                              | Рассказывают о видах моющих и чистящих средств.<br>Приводят примеры из домашнего опыта.<br>Называют правила безопасности при использовании химическими средствами                                                                                                          |
| 25 | Химические средства ухода за посудой                                          | 1 | Выделение этапов с использованием моющих средств.<br>Чтение информации на средствах и выделение полезных добавок: глицерин, силикон и растительные экстракты.<br>Называние правил техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств | С помощью учителя выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств.<br>Прочитывают информацию на средствах и выделяют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты, с помощью.<br>Проговаривают правила техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств | Выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств.<br>Выделяют информацию на средствах и называют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты.<br>Рассказывают о правилах техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств |
| 26 | Практическая работа. Экскурсия в супермаркет «Атак» -выбор химических средств | 1 | Повторение правил поведения в магазине.<br>Нахождение отдела по продаже средств по уходу за посудой.<br>Выбор химических средств с учетом информации на этикетке и применения в быту.<br>Описание средств по своему назначению.                    | Повторяют правила поведения в магазине.<br>С помощью учителя находят отдел по продаже средств по уходу за посудой.<br>Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту.<br>Описывают средство по своему назначению, с помощью.                                                     | Рассказывают о правилах поведения в магазине.<br>Находят отдел по продаже средств по уходу за посудой.<br>Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту.<br>Рассказывают о выборе средства по своему назначению.                                  |
| 27 | Практическая работа. Экскурсия в супермаркет «Атак» -выбор химических средств | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                            |

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

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

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

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

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

|                                                                                                                                                 |                                                      |   |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                 |                                                      |   | Использование шумовки в разных ситуациях                                                                                                                         | Читают текст о назначении шумовки.<br>С помощью учителя рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях                                                                               | Читают текст о назначении шумовки.<br>Рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях                                                                                                |
| 43                                                                                                                                              | История появления кухонной утвари                    | 1 | Знакомство с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари.<br>Называют старинной кухонной утвари.<br>Соотнесение старинной кухонной утвари с современной | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари.<br>Называют старинную кухонную утварь.<br>Соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём, с помощью           | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари.<br>Называют старинную кухонную утварь.<br>Самостоятельно соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём      |
| 44                                                                                                                                              | Санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари | 1 | Изучение санитарно-гигиенических требований к кухонной утвари.<br>Применение знаний при заполнении карточки о гигиенических требованиях                          | Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал.<br>Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях, с помощью учителя | Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал.<br>Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях к кухонной утвари |
| 45                                                                                                                                              | Проверочный тест «Кухонный инвентарь»                | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                   | Выполняют тестовое задание с помощью учителя                                                                                                                                                   | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                 |
| <b>Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые -23 часа</b> |                                                      |   |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                               |

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

|    |                                                                                                                 |   |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 49 | Требования к качеству готовых макаронных изделий                                                                | 1 | Знакомство с требованиями качества готовых макаронных изделий.<br>Выделение главного из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам  | Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий.<br>С помощью учителя выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам | Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий.<br>Самостоятельно выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам |
| 50 | Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде» | 1 | Поиск рецепта в сети Интернет «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении практической работы | Проговаривание рецепта приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». С помощью учителя участвуют в расчёте продуктов на группу обучающихся. Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя           | Обсуждают алгоритм действий приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполняют расчёт продуктов и готовят блюдо из макарон, с соблюдением рецептуры блюда. Делают разбор готового блюда                            |
| 51 | Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде» | 1 |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                           |
| 52 | Мультиварка. Управление и функции мультиварки                                                                   | 1 | Изучение инструкции по использованию мультиварки. Выделение в инструкции: управление, устройство, принцип работы. Четкое соблюдение правил пользования.                                                                     | С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях. Проговаривают правила пользования.                                                                                                                   | С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях. Проговаривают правила пользования.                                                                                                                |

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

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

|    |                                                                                                      |   |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                      |   |                                                                                                                                                                               | Приводят примеры из личного опыта, с помощью учителя                                                                                                                                                                           | Приводят примеры из личного опыта                                                                                                                                                                       |
| 60 | Практическая работа<br>«Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 | Повторение видов круп.<br>Рассматривание образцов круп и определение названия крупы по описанию учителя.<br>Знакомство с таблицей и показателями определения                  | Повторяют виды круп, с опорой на наглядность.<br>Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя.<br>Знакомятся с таблицей и показателями определения                                                           | Называют виды круп, с опорой на наглядность.<br>Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя.<br>Знакомятся с таблицей и показателями определения                                     |
| 61 | Практическая работа<br>«Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 | вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.<br>Выполнение практической работы с записью показателей в таблицу.<br>Обсуждение и анализ выполненной работы | вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.<br>Выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу, на доступном уровне, с помощью.<br>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы        | вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.<br>Самостоятельно выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу.<br>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы  |
| 62 | Бобовые. Виды бобовых культур                                                                        | 1 | Чтение текста и нахождение пищевой ценности бобовых культур.<br>Расширение представления о видах бобовых.<br>Определение вида бобовых, с записью названий в тетрадь           | Читают текст и находят информацию о пищевой ценности бобовых культур.<br>Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал.<br>С помощью учителя определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь | Выделяют в тексте информацию о пищевой ценности бобовых культур.<br>Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал.<br>Определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь |

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

|    |                                                                                                                 |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 66 | Практическая работа<br>«Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы. Знакомство с правилами заполнения таблицы.<br>Рассматривание образцов бобовых культур.<br>Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета с помощью таблицы.<br>Заполнение таблицы.<br>Выполнение требований к качеству выполненной работы.<br>Применение на практике полученных знаний | Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы.<br>Рассматривают образец заполнения таблицы.<br>Рассматривают образцы бобовых культур.<br>Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы.<br>Заполняют таблицу с помощью | Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы.<br>Знакомятся с правилами заполнения таблицы.<br>Рассматривают образцы бобовых культур.<br>Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы.<br>Самостоятельно заполняют таблицу |
| 67 | Практическая работа<br>«Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 68 | Контрольная работа. Тест «Продукты и материалы»                                                                 | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Выполняют тестовое задание с помощью                                                                                                                                                                                                                                                                   | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                                                                          |

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

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

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

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

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

|    |                                                                              |   |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                         |                                                                                                                               |
|----|------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                              |   | Нарушение требований влияет на качество рыбы                                                                                                                                                                                                      | естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь                     | консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь требования к качеству мороженой рыбы            |
| 83 | Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком» | 1 | Выполнение практической работы «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту.                                                                                                                                            | С помощью учителя выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. | Выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту.                         |
| 84 | Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком» | 1 | Выделение особенности тушения рыбы:<br>– тушение – это наполовину жарение и наполовину варка;<br>– для тушения нужна глубокая огнестойкая миска или кастрюля;<br>– рыбу можно тушить с разными овощами.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы | Называют определение слова «тушение». Выполняют подбор инвентаря и посуды. Участвуют в рассмотрении готового блюда      | Описывают особенности тушения рыбы. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда                                        |
| 85 | Контрольная работа. Тест «Словарь терминов - рыба»                           | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                                                    | Выполняют тестовое задание с помощью                                                                                    | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |

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

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

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

|  |  |  |  |  |                                                    |
|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  | размораживать их полностью<br>перед использованием |
|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------|

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

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

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

| Овощи: картофель, свекла, морковь- 56часов |                    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------|--------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 103                                        | Овощи. Виды овощей | 1 | Значение овощей для жизнедеятельности человека.<br>Рассматривание образцов овощей, определение количества питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу.<br>Применение в быту полученных знаний                                                                                                           | Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека.<br>Отвечают на вопросы.<br>Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу, с помощью учителя.<br>Применяют в быту полученные знания                                                                                                                             | Рассуждают о значении овощей для жизнедеятельности человека.<br>Отвечают на вопросы.<br>Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу.<br>Применяют в быту полученные знания                                                                    |
| 104                                        | Овощи. Картофель   | 1 | Знакомство с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: его варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него.<br>Выделение главного: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления | Слушают о полезных свойствах картофеля, о способах его приготовления: <ul style="list-style-type: none"> <li>• варят очищенным;</li> <li>• в «мундире»;</li> <li>• готовят на углях;</li> <li>• пару, тушат, жарят во фритюре и без него.</li> </ul> С помощью учителя выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления | Знакомятся с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него.<br>Выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

|     |                                                                      |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|----------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 153 | Практическая работа<br>«Шинковка капусты<br>на кухонном<br>комбайне» | 1 | Повторение последовательности<br>сборки кухонного комбайна.<br>Обсуждение выбора нужного ножа.<br>Наблюдение за действиями учителя по<br>показу шинкования на кухонном<br>комбайне.<br>Выполнение практической работы по<br>шинкованию капусты, с соблюдением<br>правил безопасности и требований<br>качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной<br>работы | Повторяют<br>последовательность сборки<br>кухонного комбайна.<br>Обсуждают выбор нужного<br>ножа.<br>Наблюдают за действиями<br>учителя по показу<br>шинкования на кухонном<br>комбайне.<br>Выполняют практическую<br>работу по шинкованию<br>капусты, с соблюдением<br>правил безопасности и<br>требований качества, на<br>доступном уровне, с<br>помощью.<br>Обсуждают и разбирают<br>выполненную работу | Рассказывают о<br>последовательности сборки<br>кухонного комбайна.<br>Обсуждают выбор нужного<br>ножа.<br>Наблюдают за действиями<br>учителя по показу<br>шинкования на кухонном<br>комбайне.<br>Выполняют практическую<br>работу по шинкованию<br>капусты, с соблюдением<br>правил безопасности и<br>требований качества.<br>Обсуждают и разбирают<br>выполненную работу |
| 154 | Практическая работа<br>«Шинковка капусты<br>на кухонном<br>комбайне» | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 155 | Практическая работа<br>«Приготовление<br>салата из капусты»          | 1 | Обсуждение полезных свойств салата<br>из капусты и влияние на организм<br>человека.<br>Знакомство с технологической картой<br>приготовления салата из капусты.                                                                                                                                                                                              | Участвуют в обсуждении<br>полезных свойств салата из<br>капусты и влиянии на<br>организм человека.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Участвуют в обсуждении<br>полезных свойств салата из<br>капусты и влиянии на<br>организм человека.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 156 | Практическая работа<br>«Приготовление<br>салата из капусты»          | 1 | Выполнение практической работы по<br>шинкованию капусты на кухонном<br>комбайне, с соблюдением правил<br>безопасности и требований качества.<br>Приготовление салата с<br>использованием различных добавок.<br>Рассмотрение и обсуждение<br>выполненной работы                                                                                              | Знакомятся с<br>технологической картой<br>приготовления салата из<br>капусты.<br>Выполняют практическую<br>работу по шинкованию<br>капусты на кухонном<br>комбайне, с соблюдением<br>правил безопасности и<br>требований качества, на                                                                                                                                                                      | Знакомятся с технологической<br>картой приготовления салата<br>из капусты.<br>Выполняют практическую<br>работу по шинкованию<br>капусты на кухонном<br>комбайне, с соблюдением<br>правил безопасности и<br>требований качества.                                                                                                                                           |

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

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

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

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

|     |                                                                    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|--------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                    |   | <p>жареные грибы, чеснок, зелень и специи по вкусу;</p> <p>– эти варианты хорошо подойдут для перловой каши на воде или бульоне. Выполнение практической работы, с обязательным соблюдением рекомендаций</p>                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>– варить на медленном огне до готовности – это примерно 30-45 минут;</p> <p>– эта крупа не должна быть мягкой, а упругой – тогда точно идеально приготовилась. Выполнение практической работы, с соблюдением рекомендаций варки перловки в пакетиках</p>                                                                            |
| 169 | Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)» | 1 | <p>Повторение видов круп. Приведение примеров из домашнего быта. Ознакомление с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. Осуществление выбора продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и анализ выполненной работы</p> | <p>Называют виды круп, с опорой на наглядность. Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. С помощью выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества (на доступном уровне, с помощью учителя). Обсуждают и разбирают выполненную работу</p> | <p>Называют виды круп, с опорой на наглядность. Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. Выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу</p> |
| 170 | Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)» | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 171 | Хранение круп                                                      | 1 | <p>Знакомство с правилами хранения круп в домашних условиях.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Знакомятся с правилами хранения круп в домашних условиях.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>Делятся опытом хранения круп в домашних условиях.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                               |

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

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

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

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

|     |                                                                         |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 184 | Практическая работа<br>«Приготовление<br>пшённой каши в<br>мультиварке» | 1 | Повторение правил безопасности при<br>работе с мультиваркой.<br>Ознакомление с рецептом, выбор<br>продуктов.<br>Выполнение практической работы по<br>приготовлению гречневой каши по<br>рецепту, с соблюдением правил<br>безопасности и требований качества.<br>Называние правил ухода по окончании<br>варки каши в мультиварке.<br>Обсуждение и разбор выполненной<br>работы | Повторяют правила<br>безопасности при работе с<br>мультиваркой.<br>С помощью учителя<br>проговаривают<br>последовательность<br>приготовления каши,<br>подбирают продукты.<br>Выполняют практическую<br>работу по приготовлению<br>гречневой каши по рецепту,<br>с соблюдением правил<br>безопасности и требований<br>качества, с помощью.<br>Называют правила ухода<br>по окончании варки каши в<br>мультиварке.<br>Обсуждают и разбирают<br>выполненную работу | Повторяют правила<br>безопасности при работе с<br>мультиваркой.<br>Знакомятся с рецептом,<br>подбирают продукты.<br>Выполняют практическую<br>работу по приготовлению<br>гречневой каши по рецепту, с<br>соблюдением правил<br>безопасности и требований<br>качества.<br>Называют правила ухода по<br>окончании варки каши в<br>мультиварке.<br>Обсуждают и разбирают<br>выполненную работу |
| 185 | Практическая работа<br>«Приготовление<br>пшённой каши в<br>мультиварке» | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 186 | Расчёт круп для варки<br>гарниров                                       | 1 | Работа с таблицей расчёта круп для<br>варки гарниров.<br>Ориентировка в таблице по расчёту<br>воды, крупы и времени варки.<br>Оформление таблицы в тетрадь                                                                                                                                                                                                                    | Рассматривают таблицу<br>расчёта круп для варки<br>гарниров, с помощью<br>учителя.<br>С помощью учителя<br>ориентируются в таблице<br>по расчёту воды, крупы и<br>времени варки.<br>Оформляют таблицу в<br>тетрадь                                                                                                                                                                                                                                              | Работают с таблицей расчёта<br>круп для варки гарниров.<br>Называют по таблице данные<br>по расчёту воды, крупы и<br>времени варки.<br>Оформляют таблицу в тетрадь                                                                                                                                                                                                                          |

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

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

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

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

|     |                                                                   |   |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|-------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 201 | Практическая работа<br>«Приготовление гарнира из макарон»         | 1 | Чтение требований, предъявляемых к качеству гарнира из макарон. Ознакомление с технологической картой приготовления гарнира из макарон.                                                                             | Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон. Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон, проговаривают последовательность.                                                                                        | Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон. Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон.                                                                                |
| 202 | Практическая работа<br>«Приготовление гарнира из макарон»         | 1 | Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы | С помощью выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу | Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 203 | Практическая работа<br>«Приготовление макаронных изделий с сыром» | 1 | Чтение требований, предъявляемых к качеству варки макарон. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром.                                          | Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром.                                                                                                                                                | Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром.                                                                                                      |
| 204 | Практическая работа<br>«Приготовление макаронных изделий с сыром» | 1 | Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества.                                           | Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с                                                                                                                                   | Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил                                                                                 |

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

|     |                                                                                                                    |   |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                    |   |                                                                                                                                                                                                                                         | названия с рисунком, с помощью                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 207 | Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»               | 1 | Знакомство со значением макаронных изделий в питании человека. Повторение ассортимента макаронных изделий. Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».        | Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность. Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета», проговаривают. Рассматривают образцы макаронных изделий, определяют показатели, записывают в таблицу. Рассматривают и обсуждают и выполненную работу | Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность. Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы макаронных изделий, называют показатели, записывают в таблицу. Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 208 | Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»               | 1 | Рассматривание образцов макаронных изделий, определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 209 | Индукционная варочная плита: устройство, принцип работы. Техника безопасности при использовании индукционной плиты | 1 | Знакомство с индукционной варочной плитой. Обсуждение устройства, принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по включению и выключению варочной панели. Повторение техники безопасности при использовании индукционной плиты | Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы, с помощью. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели, с помощью.                                                                                                                                                                                                               | Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели.                                                                                                                                                                                                              |

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

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

|     |                                                                 |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-----------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                 |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Описывают технологию приготовления компота, с помощью.<br>Записывают рецепт в рабочую тетрадь                                                                                                                                               | Записывают рецепт в рабочую тетрадь                                                                                                                                                                                      |
| 217 | Практическая работа.<br>«Приготовление компота из яблок и ягод» | 1 | Выполнение практической работы «Приготовление компота из яблок и ягод», с опорой на технологическую карту:<br>– в воду добавляют сахар и фрукты или ягоды, смотря, какой напиток делается;<br>– доводят до кипения и кипятят около 5 минут и остужают, после чего его можно употреблять;<br>– один раз нагрели и один раз остудили.<br>– Обсуждение и разбор готового компота | Проговаривают основные этапы приготовления компота из яблок, с добавлением ягод чёрной смородины.<br>С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне<br>Участвуют в обсуждении готового компота, по предложенной схеме | Обсуждают предстоящую практическую работу, с опорой на технологическую карту.<br>Делают расчёт продуктов, соблюдают соотношения воды и блок с ягодами.<br>Выполняют практическую работу.<br>Разбирают выполненную работу |
| 218 | Практическая работа.<br>«Приготовление компота из яблок и ягод» | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                          |
| 219 | Правила обработки плодов, фруктов, ягод                         | 1 | Чтение правил обработки плодов фруктов, ягод.<br>Соблюдение санитарно-гигиенических требований перед употреблением плодов, фруктов и ягод                                                                                                                                                                                                                                     | Читают правила обработки плодов фруктов и ягод.<br>Проговаривают санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод с помощью учителя                                                                            | Обобщают правила обработки плодов фруктов и ягод.<br>Называют санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод                                                                              |
| 220 | Правила обработки плодов, фруктов, ягод                         | 1 | Чтение текста о правилах обработки плодов, фруктов, ягод.<br>Ответы на вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Читают текст о правилах обработки плодов, фруктов и ягод.<br>Отвечают на вопросы с помощью учителя                                                                                                                                          | Находят в тексте правила обработки плодов, фруктов и ягод.<br>Отвечают на вопросы по содержанию                                                                                                                          |

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

|     |                                                      |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 224 | Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение  | 1 | Повторение правил подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Определение последовательности приготовления компота из яблок в карточке                                                                                                        | Проговаривают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называние последовательности приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке                                                                                                                               | Рассказывают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательность приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке                                                                                                   |
| 225 | Практическая работа «Приготовление компота из яблок» | 1 | Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из яблок. Повторение правил безопасности.                                                                                                                                                                    | Повторяют за учителем требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок.                                                                                                                                                                                                                                      | Называют требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок.                                                                                                                                                                                                                     |
| 226 | Практическая работа «Приготовление компота из яблок» | 1 | Ознакомление с технологической картой приготовления компота. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя. | Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают выполненную работу |

|     |                                                            |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                            |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Рассматривают и обсуждают выполненную работу                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                              |
| 227 | Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов» | 1 | Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из сухофруктов.<br>Выделение особенностей подготовки сухофруктов к варке.                                                                                                                                                                                      | Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность.                                                                                                                                                                                        | Обсуждают технологический процесс приготовления компота, проговаривают последовательность.                                                                                                                                   |
| 228 | Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов» | 1 | Повторение правил безопасности.<br>Ознакомление с технологической картой приготовления компота.<br>Выполнение расчёта продуктов на учебную группу.<br>Выполнение практической работы по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы | Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя.<br>Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью, на доступном уровне.<br>Рассматривают и обсуждают выполненную работу | Выполняют расчёт продуктов на учебную группу.<br>Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 229 | Кулинарная книга рецептов «Напитки». Запись рецептов       | 1 | Знакомство с кулинарной книгой рецептов «Напитки».<br>Выбор рецепта и запись в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи                                                                                                                                                                                                       | Рассматривают кулинарные книги рецептов «Напитки».<br>Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи                                                                                                                                                    | Работают с кулинарной книгой рецептов «Напитки».<br>Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи                                                                                               |

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

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

|     |                                                                 |   |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                           |
|-----|-----------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                 |   | Выполнение тренировочного упражнения по складыванию салфетки «треугольником» и укладывания в салфетницу                                                                                                                                                               | «Веер с бантиком», с помощью учителя. Участвуют в обсуждении выполненной работы                                                                                                                                                                     | Делают разбор выполненной работы                                                                                                                                          |
| 236 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 1 | Выполнение заданий промежуточной аттестации:<br>- выбор правильного ответа теоретической части теста;<br>- выполнение практической работы «Приготовление бутербродов канапе»<br><br>Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ | Выполняют задания промежуточной аттестации:<br>- выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью)<br>- выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя) | Выполняют задания промежуточной аттестации:<br>- выбор правильного ответа теоретической части теста<br>- выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» |
| 237 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                           |
| 238 | Промежуточная - (теоретическая и практическая части)            | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                           |