

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования и молодежной политики Свердловской
области
Управление образования Администрации Артинского городского
округа
МАОУ АГО "АСОШ №6"

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Голых О.А.
Приказ № 140-од от «30» августа
2023 г.

Рабочая программа общего образования
обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)

вариант 1

«Профильный труд (Кулинария)»

(для 7 класса)

Арти 2023

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	3	
2.	Кухонная посуда: ситейник, дуршлаг, противень	9	1
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	1
5.	Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты	11	1
6.	Овощи: картофель, свекла, морковь	15	1
7.	Крупы. Технология приготовления блюд из круп	7	1
8.	Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	5	
9.	Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность	2	
10.	Столовое белье: скатерти, салфетки	2	
	Итого:	68	5

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 – 3 часов					
1	Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе	1	<p>Определение слова «Кулинария».</p> <p>Называние услуг общественного питания.</p> <p>Соблюдение санитарных, противопожарных правил на предприятиях общественного питания.</p> <p>Описание видов общественного питания.</p> <p>Заполнение таблицы «Виды общественного питания»</p>	<p>Проговаривают определение слова «кулинария».</p> <p>Называют и показывают предприятия общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны.</p> <p>Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с помощью</p>	<p>Называют определение слова «кулинария».</p> <p>Рассказывают о предприятиях общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны.</p> <p>Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с опорой на образец</p>
2	Профессии: помощник повара	1	<p>Определение слова «профессия».</p> <p>Называние видов профессий.</p> <p>Ознакомление с деятельностью помощника повара.</p> <p>Рассматривание одежды помощника повара.</p> <p>Чтение требований к одежде помощника повара</p>	<p>Читают и повторяют за учителем определение слова «профессия».</p> <p>Называют знакомые виды профессий.</p> <p>Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривают одежду помощника повара.</p> <p>Проговаривают требования к одежде помощника повара</p>	<p>Работают со словарём, определяют слово «профессия».</p> <p>Называют знакомые виды профессий.</p> <p>Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривают одежду помощника повара, описывают детали комплекта.</p> <p>Выделяют требования к одежде помощника повара</p>
3	Профессии: повар	1	Ознакомление с профессией	Знакомятся с деятельностью	Знакомятся с деятельностью

	<p>холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь</p>		<p>повара разного вида. Описание деятельности поваров разного направления. Различение видов деятельности</p>	<p>поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. Соотносят название профессии с рисунком продукта с помощью учителя</p>	<p>поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. Соотносят название профессии с рисунком продукта. Описывают деятельность повара по предлагаемым картинкам</p>
--	--	--	--	---	--

Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень- 9 часов

4	Виды посуды по назначению и классификации	1	<p>Знакомство с видами кухонной утвари и оборудованием.</p> <p>Определение значения слов «кухня, посуда, оборудование».</p> <p>Значение посуды для жизнедеятельности человека.</p> <p>Различение посуды по её назначению</p>	<p>Проговаривают за учителем виды кухонной утвари и оборудования.</p> <p>Работают со словарём, находят с помощью определение слов «кухня, посуда, оборудование».</p> <p>Различают посуду по её назначению, с помощью учителя</p>	<p>Рассматривают виды кухонной утвари и оборудования, описывают её назначение.</p> <p>Работают со словарём, находят определение слов «кухня, посуда, оборудование».</p> <p>Приводят примеры из личного опыта</p>
---	---	---	--	--	--

5	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
6	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.
7	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований		Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор качества выполненной работы

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

10	Химические средства ухода за посудой	1	Повторение видов моющих и чистящих средств. Приведение примеров из домашнего опыта. Соблюдение правил безопасности при пользовании химическими средствами	Повторяют виды моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью	Рассказывают о видах моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами
11	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
12	Уход за посудой из разных материалов. Контрольная работа. Тест «Кухонная посуда»	1	Называние видов посуды из разных материалов. Нахождение посуды по описанию учителя. Соотнесение посуды с приготовлением блюда. Называние основных правил по уходу за посудой из разных материалов	Называют виды посуды из разных материалов, с опорой на наглядность. Находят посуду по описанию учителя, с помощью. Соотносят посуду с приготовлением блюда, с помощью. Прочитывают основные правила по уходу за посудой из разных материалов Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Называют виды посуды из разных материалов. Находят посуду по описанию учителя. Соотносят посуду с приготовлением блюда. Рассказывают об основных правилах по уходу за посудой из разных материалов. Выполняют тестовое задание с помощью учителя

Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка – 4 часа

13	Практическая работа «Очистка овощей овощечисткой»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по очистке овощей овощечисткой.</p> <p>Повторение правил безопасности.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением последовательности очистки овощей</p>	<p>Знакомятся с овощечисткой.</p> <p>С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями.</p> <p>Повторяют за учителем действия при обработке овощей овощечисткой</p>	<p>Выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями.</p> <p>Рассказывают об использовании овощечистки при обработке овощей, с опорой на личный опыт.</p> <p>Самостоятельно выполняют практическую работу.</p> <p>Делают разбор объекта труда</p>
----	---	---	---	--	--

14	Кухонный инвентарь: сотейник. Разделочные доски	1	Рассматривание кухонного инвентаря: сотейник. Определение сотейника по назначению. Сравнение сковородки и сотейника. Назначение сотейника при приготовлении пищи Определение значения маркировки разделочных досок. Соотнесение вида разделочной доски с её применением	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник. Описывают сотейник по своему назначению, с опорой на вопросы. Сравнивают сковородку и сотейник, с помощью. Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник. Описывают сотейник по своему назначению, с опорой на вопросы. Сравнивают сковородку и сотейник по внешнему виду и назначению. Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи
15	Кухонный инвентарь: разделочные доски, шумовка	1	Знакомство с видами разделочных досок.	Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло. Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное) с помощью учителя. Соотносят вид разделочной доски с её применением. Читают текст о назначении шумовки.	Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло. Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное). Читают текст о назначении шумовки. Соотносят вид разделочной доски с её применением самостоятельно
16	Санитарно-гигиенические требования к	1	Изучение санитарно-гигиенических требований к кухонной утвари.	Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на	Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на

	кухонной утвари		Применение знаний при заполнении карточки о гигиенических требованиях	видеоматериал. Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях, с помощью учителя	видеоматериал. Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях к кухонной утвари
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые -12 часов.					
17	Макаронные изделия. Полезные свойства макаронных изделий Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1	Ознакомление с технологией приготовления блюда: макароны тушатся на сковороде с овощами: с репчатым луком, сладким болгарским перцем и помидорами. – их нужно залить кипятком и довести до готовности под крышкой; – подавать можно просто так или с сыром; – отличный рецепт для быстрого обеда или ужина; – подходит вегетарианцам и постящимся. – Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту	Соотносят по картинкам последовательность приготовления блюда. Подбирают инвентарь, продукты. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя С помощью учителя выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов, используя рецепт приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Макароны на сковороде (без варки)» Самостоятельно выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам
18	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)» Требования к качеству готовых макаронных изделий	1			
19	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с	1	Поиск рецепта в сети Интернет «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполнение практической работы с опорой на рецепт	Проговаривание рецепта приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». С помощью учителя участвуют	Обсуждают алгоритм действий приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполняют расчёт продуктов и

	томатами, тушёные в сковороде»		приготовления. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении практической работы	в расчёте продуктов на группу обучающихся. Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя	готовят блюдо из макарон, с соблюдением рецептуры блюда. Делают разбор готового блюда
20	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1			
21	Крупы. Виды круп	1	Знакомство с понятием «крупы», с историй появления круп на Руси. Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах	Проговаривают значение слова «крупы». Знакомятся с историй появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах Соотносят названия круп с картинкой, с помощью	Находят в словаре значение слова «крупы». Знакомятся с историй появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах Соотносят названия круп с картинкой
22	Практическая работа Приготовление блюда «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.
23	Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке»	1	Подготовка мультиварки к работе. Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления	Участвуют в подготовке мультиварки к работе. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в <i>разборе</i> готового блюда	Выполняют расчет продуктов, с соблюдением пропорций продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества готового блюда.

					Делают разбор выполненной работы
24	Влияние круп на организм человека Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Чтение текста об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составление сообщения о полезных свойствах круп. Приведение примеров из личного опыта Знакомство с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Выполнение практической работы с записью показателей в таблицу. Обсуждение и анализ выполненной работы	Читают текст об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составляют с помощью учителя сообщения о полезных свойствах круп. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Приводят примеры из личного опыта, с помощью учителя	Ориентируются в тексте о видах круп. Рассуждают о влиянии круп на организм человека. Составляют сообщения о полезных свойствах круп. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Приводят примеры из личного опыта
25	Бобовые. Виды бобовых культур	1	Чтение текста и нахождение пищевой ценности бобовых культур. Расширение представления о видах бобовых. Определение вида бобовых, с записью названий в тетрадь	Читают текст и находят информацию о пищевой ценности бобовых культур. Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь	Выделяют в тексте информацию о пищевой ценности бобовых культур. Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. Определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь

26	Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Лобио из красной фасоли». Выделение в рецепте особенностей приготовления фасоли.	С помощью учителя называют особенности подготовки фасоли: сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20- 30 минут, а не за 2 часа. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в рассмотрении выполненной работы	Обсуждают предстоящую работу, с опорой на рецепт приготовления. Выполняют практическую работу, с учётом особенностей подготовки фасоли к варке: сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. Делают разбор готового блюда
27	Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно- гигиенических требований, качества готового блюда		

28	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 – 11 час.

29	Замороженное мясо Правила и способы замораживания и размораживания мяса	1	<p>Знакомство с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделение способа «замораживание мяса». Выделение главного: при длительном холодильном хранении в замороженном виде мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса». Проговаривают за учителем главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Оформляют таблицу</p>	<p>Выделяют из видеоматериала разные способы хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса». Выделяют главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Оформляют таблицу</p>
30	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты»	1	<p>Знакомство с необычным рецептом куриных котлет из замороженного филе: – благодаря такому способу приготовления изделия получаются очень нежными и сочными; – твердый сыр, свежая зелень и</p>	<p>С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий приготовления блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты». Выполняют практическую работу, с опорой на образец</p>	<p>Обсуждают необычный рецепт куриных котлет из замороженного куриного филе. Подбирают инвентарь, выполняют расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с опорой на</p>
31	Практическая работа. Приготовление блюда	1			

	из замороженного куриного филе «Куриные котлеты»		специи придают котлетам особый вкус и аромат; – так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами. Формулирование вывода: рецепт простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления быстрого и сытного ужина, не дожидаясь, пока мясо разморозится	учителя, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении готового блюда	технологическую карту блюда «Куриные котлеты». Делают разбор готового блюда
32	Мороженая рыба в кулинарии. Сроки хранения мороженой рыбы	1	Расширение представления о замораживании рыбы на Севере. Проговаривание способов замораживания рыбы. Сравнение мороженой и охлаждённой рыбы. Знакомство с видеоматериалом об использовании мороженой рыбы в кулинарии	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Проговаривают способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии, с помощью учителя	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Называют способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии
33	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.
34	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с	1	Выделение особенности тушения рыбы: – тушение – это наполовину жарение	с опорой на технологическую карту. Называют определение	Описывают особенности тушения рыбы. Выполняют расчёт продуктов

	морковью и луком»		и наполовину варка; – для тушения нужна глубокая огнестойкая миска или кастрюля; – рыбу можно тушить с разными овощами. Обсуждение и разбор выполненной работы	слова «тушение». Выполняют подбор инвентаря и посуды. Участвуют в рассмотрении готового блюда	для приготовления блюда
35	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
36	Замороженная птица	1	Чтение текста, выделение свойств замороженной птицы. Знакомство с классификацией интенсивности процесса замораживания: медленное замораживание – около 0,5 см/ч.; быстрое – от 0,5 до 5 см/ч.; сверхбыстрое – от 5 до 10 см/ч.; ультрабыстрое замораживание – более 10 см/ч.	Слушают объяснение учителя о свойствах замороженной птицы, отвечают на вопросы. С помощью учителя знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал Соотносят название замораживания с размером, с помощью	Называют свойства замороженной птицы, отвечают на вопросы. Знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал Соотносят название замораживания с размером
37	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	Слушают учителя о замороженных овощах, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: замораживание овощей и	Знакомятся с видами замороженных овощей, называют, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: замораживание овощей и

			замораживания овощей: быстрого и медленного	последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. Читают текст, выделяют описание (с помощью) замораживания овощей: быстрого и медленного	последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. Рассказывают о быстром и медленном замораживании овощей. Приводят примеры из личного опыта
38	Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»	1	Работа с технологической картой «Омлет с замороженными овощами» - сытный вариант для утренней трапезы: – нежнейший омлет, словно пуховое одеяло, окутывает обжаренные овощи, которые идеально гармонируют с яйцом, придают блюду сочность и красочность; – Вкусно, питательно и полезно! Выполнение практической работы, с опорой на образец учителя. Формирование вывода: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием	С помощью учителя выполняют практическую работу «Омлет с замороженными овощами», на доступном уровне. Описывают готовое блюдо, используя предложенный вариант описания. Проговаривают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием	Обсуждают предстоящую работу «Омлет с замороженными овощами», с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием
39	Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»	1			

Овощи: картофель, свекла, морковь- 15 часов

40	Овощи. Виды овощей. Картофель.	1	<p>Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание образцов овощей, определение количества питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. 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.</p> <p>Применение в быту полученных знаний</p>	<p>Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Слушают о полезных свойствах картофеля, о способах его приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> • варят очищенным; • в « мундире»; • готовят на углях; • пару, тушат, жарят во фритюре и без него. <p>Применяют в быту полученные знания</p>	<p>Рассуждают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применяют в быту полученные знания Слушают о полезных свойствах картофеля, о способах его приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> • варят очищенным; • в « мундире»; • готовят на углях; • пару, тушат, жарят во фритюре и без него. <p>Выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления</p>
----	-----------------------------------	---	--	---	---

41	Тепловая обработка овощей	1	<p>Определение значения выражения «термическая обработка».</p> <p>Знакомство с видами тепловой обработки овощей.</p> <p>Выделение главного: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка</p>	<p>Слушают определение значения выражения «термическая обработка».</p> <p>Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка</p>	<p>Слушают определение значения выражения «термическая обработка».</p> <p>Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка</p>
42	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)»	1	<p>Выполнение работы с технологической картой, выделение особенности приготовления:</p> <p>– технология обжарки сходна с картофелем фри;</p> <p>– отличается последний этап – блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе;</p> <p>– картофель по-деревенски не уступает картошке фри, и имеет свои преимущества: меньшее количество жира в готовом продукте.</p>	<p>С помощью учителя подготавливают инвентарь, посуду, выполняют очистку и нарезку картофеля.</p> <p>Проговаривают отличие от картофеля «фри»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе; <p>Соблюдают правила безопасности.</p>	<p>Работают с технологической картой «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)».</p> <p>Выделяют особенности приготовления блюда на последнем этапе: блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе.</p>
43	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)»	1	<p>Выполнение практической работы, с опорой на рецепт</p>	<p>Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя</p>	<p>Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла.</p> <p>Делают разбор готового блюда</p>
44	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1			
45	Практическая работа «Приготовление	1	<p>Определение понятия «картофельные драники».</p>	<p>Слушают объяснение учителя об определении</p>	<p>Находят в тексте определение понятия «картофельные</p>

	драников картофеля»	из	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников.	понятия «картофельные драники».	драники».
			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 С помощью учителя выполняют выбор продуктов для приготовления драников. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и рассматривают практическую работу	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников. Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите Ориентируются в выборе продуктов для приготовления драников. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников. Обсуждают и рассматривают практическую работу

46	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	1	<p>Работа с технологической картой приготовления блюда «Винегрет». Выполнение требований к варке овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; – класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при несильном кипении. <p>Приготовление блюда «Салат из свёклы с чесноком», с опорой на технологическую карту</p>	<p>Проговаривают основные этапы приготовления салата «Винегрет».</p> <p>С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата.</p> <p>Выполняют правила безопасности с овощерезкой</p>	<p>Работают с технологической картой приготовления салата «Винегрет».</p> <p>Самостоятельно выполняют этапы готовки салата.</p> <p>Выполняют правила безопасности с режущими инструментами.</p> <p>Делают разбор готового блюда</p>
47	Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком»	1	<p>Повторение назначения свёклы и ее влияние на организм человека.</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком.</p> <p>Выбор продуктов и оборудования.</p> <p>Повторение правил безопасности при работе с режущими инструментами.</p> <p>Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы</p> <p>Применение в повседневной жизни</p>	<p>Проговаривают полезные свойства свёклы и ее влияние на организм человека.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком.</p> <p>С помощью подбирают продукты и инвентарь.</p> <p>Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением на практике полученных</p>	<p>Рассказывают о полезных свойствах свёклы и ее влиянии на организм человека.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком.</p> <p>Подбирают продукты и инвентарь.</p> <p>Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных</p>

				знаний, с соблюдением санитарных правил обработки, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	правил обработки. Обсуждают и разбирают выполненную работу
48	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1	Повторение полезных свойств моркови и влияние на организм человека. Знакомство с технологической картой приготовления салата из моркови. Проговаривание основных приёмов работы. Выбор продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Читают технологическую карту приготовления салата из моркови. Проговаривают основные приёмы работы. С помощью учителя подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Называют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из моркови. Проговаривают основные приёмы работы. Подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждают и разбирают выполненную работу
49	Практическая работа «Обработка сырых овощей»	1	Повторение правил сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Знакомство с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и	Повторяют правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Знакомятся с инструкцией «санитарно-	Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Знакомятся с инструкцией «санитарно-

			<p>приготовления овощей».</p> <p>Выделение информации об особенностях обработки сырых овощей и хранения</p>	<p>эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей».</p> <p>С помощью учителя выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения</p>	<p>эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей».</p> <p>Выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей и хранения</p>
--	--	--	---	--	--

50	<p>Приспособления для нарезки овощей: овощерезка</p> <p>Практическая работа «Нарезка овощей с помощью овощерезки»</p>	1	<p>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. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. 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.</p>	<p>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. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>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. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
51	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	<p>Обсуждение полезных свойств салата из капусты и влияние на организм человека. Знакомство с технологической картой приготовления салата из капусты. Выполнение практической работы по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p>	<p>Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из капусты. Выполняют практическую</p>	<p>Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из капусты. Выполняют практическую работу по шинкованию</p>

			Приготовление салата с использованием различных добавок. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	работу по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу	капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу
52	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
Крупы. Технология приготовления блюд из круп – 7 часов					
53	Крупы. Определение значения слова «Крупы» Виды круп Полезные свойства круп	1	Определение значения слова «Крупы». Рассматривание образцов круп. Узнавание крупы по описанию учителя. Выполнение интерактивного задания по определению крупы Нахождение описания крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено	Слушают учителя о значении слова «Крупы». Рассматривают образцы круп, проговаривают названия. Узнают крупу по описанию учителя, с помощью учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы, с помощью	Работают со словарём, находят значение слова «Крупы». Рассматривают образцы круп. Узнают крупу по описанию учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы Приводят примеры из домашнего опыта.

				Приводят примеры из домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено, с помощью	Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено, с помощью
54	Блюда из круп. Каши. Гарниры.	1	Выполнение интерактивного задания по соотнесению вида каши и названия крупы. Работа с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп». Определение значения слова «Гарнир», запись в тетрадь. Знакомство с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал Оформление таблицы в тетрадь	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы, с помощью учителя. Рассматривают таблицу «Калорийность и пищевая ценность каш и круп», отвечают на вопросы по содержанию. Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы. Работают с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп». Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь
55	Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»	1	Работа с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». В готовую кашу обязательно положить: – сливочное масло — так она получится вкуснее; – добавить пассированный репчатый	С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, требований качества готового блюда. Участвуют в разборе готового блюда	Работают с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». Описание особенности варки перловки: – перловку можно заливать кипятком и холодной водой в

			<p>лук и морковь, другие овощи, жареные грибы, чеснок, зелень и специи по вкусу;</p> <p>– эти варианты хорошо подойдут для перловой каши на воде или бульоне.</p> <p>Выполнение практической работы, с обязательным соблюдением рекомендаций</p>		<p>соотношении 1:3;</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.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением рекомендаций варки перловки в пакетиках</p>
56	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»	1	<p>Повторение видов круп.</p> <p>Приведение примеров из домашнего быта.</p> <p>Ознакомление с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.</p> <p>Осуществление выбора продуктов и инвентаря.</p> <p>Выполнение практической работы по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Называют виды круп, с опорой на наглядность.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.</p> <p>С помощью выбирают продукты и инвентарь.</p> <p>Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества (на доступном уровне, с помощью учителя).</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>Называют виды круп, с опорой на наглядность.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.</p> <p>Выбирают продукты и инвентарь.</p> <p>Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества .</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>

57	Каша. 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
----	---	---	---	---	--

58	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.
	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 разбирают выполненную работу
59	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
Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий – 20 часов					
60	Макаронные изделия. Виды	1	Определение значения понятия «Макаронные изделия». Изучение разновидностей макаронных изделий. Соотнесение названия макаронных изделий с рисунком	Слушают о значении понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий, с опорой на наглядность.	Находят в тексте значение понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий. Соотносят названия

				Соотносят названия макаронных изделий с рисунком, с помощью	макаронных изделий с рисунком
61	Практическая работа. Приготовление блюда «Макароны по-флотски»	1	Беседа об истории блюда-макароны по-флотски. Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Макароны по-флотски». Выполнение практической работы, с соблюдением технологического цикла	Знакомятся с технологической картой блюда «Макароны по-флотски», с помощью учителя. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности с горячей жидкостью	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов, подбирают инвентарь и посуду. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла, правил безопасности

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

			соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
64	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
			Рассматривание образцов макаронных изделий, определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы		
211	Контрольная работа. Тест по теме «Макаронные	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные

	изделия»		умений	поставленные вопросы, с помощью учителя	вопросы, с использованием своих знаний и умений
Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность - 19 часов					
65	Компот из свежих плодов Технология приготовления компота из свежих плодов (яблок)	1	<p>Определение значения слов «сироп», «лимонная кислота».</p> <p>Знакомство с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал Описание технологии приготовления компота.</p> <p>Запись рецепта в рабочую тетрадь</p>	<p>Проговаривают значение слов «сироп», «лимонная кислота».</p> <p>Знакомятся с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал</p>	<p>Называют значение слов «сироп», «лимонная кислота».</p> <p>Выделяют из видеоматериала виды компотов из свежих плодов</p> <p>Описывают технологию приготовления компота.</p> <p>Записывают рецепт в рабочую тетрадь</p>
66	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1	<p>Выполнение практической работы «Приготовление компота из яблок и ягод», с опорой на технологическую карту:</p> <ul style="list-style-type: none"> – в воду добавляют сахар и фрукты или ягоды, смотря, какой напиток делается; – доводят до кипения и кипятят около 5 минут и остужают, после чего его можно употреблять; – один раз нагрели и один раз остудили. – Обсуждение и разбор готового компота 	<p>Проговаривают основные этапы приготовления компота из яблок, с добавлением ягод чёрной смородины.</p> <p>С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне</p> <p>Участвуют в обсуждении готового компота, по предложенной схеме</p>	<p>Обсуждают предстоящую практическую работу, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Делают расчёт продуктов, соблюдают соотношения воды и блок с ягодами.</p> <p>Выполняют практическую работу.</p> <p>Разбирают выполненную работу</p>
Столовое бельё: скатерти, салфетки - 2 часа					

67	<p>Виды и назначение столового белья</p> <p>Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания</p>	1	<p>Определение понятия «столовое бельё» - классический перечень столового белья включает: скатерть, салфетки, ручки, полотенца, наперон, мултон, столовые дорожки. Называние ассортимента столового белья.</p> <p>Чтение текста, нахождение описания применения скатерти и салфеток</p>	<p>Слушают об определении понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту, с помощью Выполняют тренировочное упражнение по складыванию бумажных салфеток «Спираль» и «Веер с бантиком», с помощью учителя. Участвуют в обсуждении выполненной работы</p>	<p>Находят в тексте определение понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту Выполняют тренировочное упражнение по складыванию бумажных салфеток «Спираль» и «Веер с бантиком», с помощью учителя. Участвуют в обсуждении выполненной работы</p>
68	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. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. С помощью учителя находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь</p>	<p>Ориентируются в этикетке столового белья, называют правила ухода за столовым бельём. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. Находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022077

Владелец Голых Ольга Александровна

Действителен с 14.04.2023 по 13.04.2024