

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 8 класса)

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ.....	7
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	9
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	15

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 8 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 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 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 8 классе определяет следующие задачи:

- 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;

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

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

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

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

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

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 8 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	2	
2.	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток	4	1
3.	Кухонная посуда: сотейник, противень	2	
4.	Мытьё посуды	2	
5.	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал	16	1
6.	Овощи. Лук. Капуста	14	1
7.	Блюда из отварного картофеля	14	1
8.	Обработка сырой рыбы	2	
9.	Блины. Виды блинов	8	1
10.	Напитки. Кисель	2	
11.	Сервизы, их разновидности	2	
	Итого:	68	5

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации.

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.

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» ставится, если обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

- не может самостоятельно привести пример;

- отвечает на наводящий вопрос.

Оценка «3» ставится, 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» ставится, 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» ставится, 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» ставится, 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

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» ставится, если:

- обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:
- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящий вопрос.

Оценка «3» ставится, 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» ставится, 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» ставится, 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» ставится, 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 – 2 часа					
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности. Кулинария в производственных условиях	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности. Значение кулинарии в производственных условиях. Знакомство с формами организации питания в общественном питании	Называют правила поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности. Читают текст, выделяют значение кулинарии в производственных условиях, с помощью учителя называют формы организации питания в общественном питании	Рассказывают о правилах поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Читают текст, выделяют значение кулинарии в производственных условиях. Называют формы организации питания в общественном питании. Знакомятся с журналом инструктажей
2	Профессии в организациях общественного питания: повар - кондитер Практическая	1	Расширение кругозора о деятельности повара-кондитера. Чтение текста о деятельности повара-кондитера. Нахождение различий в профессии:	Знакомятся с традиционным семейным рецептом. Подбирают продукты для выполнения практической работы. С помощью находят различия в профессиях:	Читают текст о деятельности повара-кондитера. Отвечают на вопросы. Находят различия в профессиях: повар, повар-кондитер, шеф-повар, пекарь.

	работа. «Рецепты моей семьи»		повар, повар-кондитер, шеф-повар. Словарь терминов Ознакомление с рецептом домашней кулинарии. Изучение технологии приготовления семейного традиционного блюда. Выполнение практической работы, с опорой на домашний рецепт.	повар, повар-кондитер, шеф-повар, пекарь. Записывают значение в словарь терминов С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	Записывают значение в словарь терминов Обсуждают практическую работу по приготовлению семейного рецепта, с опорой на технологическую карту. Делают расчёт продуктов для приготовления блюда. Выполняют практическую работу с соблюдением качества к готовому продукту. Делают разбор выполненной работы
Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток – 4 часов					
3	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	1	Знакомство с кухонными ручными приборами: венчик, ступка, мельница, поварской молоток. Рассматривание образцов, описание по внешнему виду и назначению. Значение кухонных ручных приборов в приготовлении пищи	Проговаривают за учителем виды кухонных ручных приборов. Работают со словарём, находят с помощью определение слов «венчик, ступка, мельница». Различают приборы по назначению, с помощью учителя	Называют виды кухонных ручных приборов. Работают со словарём, находят определение слов «венчик, ступка, мельница». Различают приборы по назначению. Приводят примеры из личного опыта

4	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	1	Чтение текста и нахождение ответов на вопросы о назначении кухонных ручных приборов. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов. Нахождение ручного прибора по описанию учителя	Читают текст и находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов, с помощью учителя. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов. Находят кухонные ручные приборы по описанию учителя, с помощью	Читают текст, находят ответы на вопросы о назначении кухонных ручных приборов. Просмотр видеоматериала о работе ручных приборов. Находят кухонные ручные приборы по описанию учителя
5	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1	Повторение правил санитарии и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу. Знакомство с алгоритмом действий о взбиванию яиц венчиком. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила санитарии, и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу. Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Рассказывают о правилах санитарии, и гигиены, при употреблении куриных яиц в пищу. Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
6	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1			

	Практическая работа «Измельчение специй в мельнице»		<p>Повторение значения слов «ступка, пестик».</p> <p>Наблюдение за показом учителем действий по измельчению специй.</p> <p>Описание действий учителя: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид.</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>С помощью учителя работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь, с помощью.</p> <p>Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй.</p> <p>Описывают с помощью действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид.</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с помощью.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>	<p>Работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь.</p> <p>Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй.</p> <p>Описывают действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид.</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы</p>
Кухонная посуда: сотейник, противень - 2 часов					
7	Кухонная посуда. Сотейник. Назначение	1	<p>Знакомятся с кухонной посудой в зоне кухни.</p> <p>Выделение в рассказе описания посуды - сотейник.</p> <p>Рассматривание образца, описание</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонной посуде.</p> <p>Знакомятся с сотейником и его назначением.</p>	<p>Называют виды кухонной посуды, с опорой на инвентарь в зоне кухни.</p> <p>Знакомятся с сотейником и его назначением.</p> <p>Приводят примеры из</p>

			по внешним признакам	С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни	повседневной жизни
8	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. Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	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
Мытьё посуды – 2 часа					
9	Правила ручного мытья посуды	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств. Оформление правила в рабочую тетрадь	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал. Рассказывают о значении правильного расположения мойки: избежать падения тарелок и прочих предметов, для удобства, не будет ничего мешать, комфортно мыть посуду, избежать падения посуды, удобное расположение моющих средств.

				моющих средств. Оформляют правила в рабочую тетрадь	Оформляют правила в рабочую тетрадь
10	Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»	1	Называние народных средств для мытья посуды. Повторение правил безопасности. Приведение примеров из домашнего опыта. Ознакомление с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ выполненной работы	Называют народные средства для мытья посуды, с опорой на наглядность. Проговаривают правила безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя)	Рассказываю о народных средствах для мытья посуды, с опорой на наглядность. Называют правила безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по применению хозяйственного мыла, соли для мытья посуды. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал – 12 часа					
11	Рыба. Виды рыбы	1	Объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Знакомство с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в	Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Отвечают на вопросы с помощью. Знакомятся с видами рыб, с	Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Отвечают на вопросы с помощью. Знакомятся с видами рыб, с

			рыбе	опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе, с помощью учителя	опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе
12	Использование рыбы в кулинарии	1	<p>Просмотр видеоматериала об использовании рыбы в кулинарии. Обсуждение видеоматериала: из рыбы делают котлеты, варят супы, делают начинку для пирогов, консервируют; копченые продукты могут подаваться как самостоятельное блюдо.</p> <p>Формирование вывода: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет.</p> <p>Оформление вывода в рабочую тетрадь</p>	<p>Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя формулируют вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет.</p> <p>Оформляют вывод в рабочую тетрадь</p>	<p>Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Делают вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет.</p> <p>Оформляют вывод в рабочую тетрадь</p>

13	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1	<p>Определение понятия «свежая рыба».</p> <p>Чтение текста об определении свежести рыбы.</p> <p>Работа с терминами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – фарш, свежесть рыбы, заморозка, солят, маринуют, варят, жарят. <p>Использование интерактивного приложения для выполнения задания «Срок годности рыбы»</p>	<p>Определяют понятие «свежая рыба», с помощью.</p> <p>Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы.</p> <p>Работают с терминами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – фарш; – свежесть рыбы; – заморозка; – солят, маринуют, варят; – жарят. <p>Выполняют на доступном уровне, с помощью учителя.</p> <p>Выполняют задание - «Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения, с помощью учителя</p>	<p>Определяют понятие «свежая рыба», с помощью.</p> <p>Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы.</p> <p>Работают с терминами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – фарш; – свежесть рыбы; – заморозка; – солят, маринуют, варят; – жарят. <p>Выполняют задание-«Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения</p>
14	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1	<p>Повторение пищевой ценности рыбы, её видов и способов приготовления.</p> <p>Выполнение санитарно-гигиенических требований для участия в мастер-классе.</p> <p>Выполнение практической работы, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда</p>	<p>С помощью учителя повторяют пищевую ценность рыбы и значение для организма человека.</p> <p>Соблюдают санитарно-гигиенические требования при выполнении практической работы.</p> <p>Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя</p>	<p>Рассказывают о пищевой ценности рыбы, её видах и способах приготовления.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда</p>

15	Сахар. Виды сахара	1	Знакомство с определением понятия «сахар»- это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Чтение текста и выделение видов сахара	Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст	Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст
16	Пряности, специи, приправы	1	Просмотр видеоматериала «Пряности, специи, приправы», выделение понятий, приведение примеров. Определение понятий « Пряности, специи, приправы», оформление в рабочую тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры. С помощью учителя проговаривают понятия «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры. Рассказывают об определении понятий «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь
17	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Повторение свойств и их использование при приготовлении пищи. Ознакомление с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. Определение свойств качества специй, приправ. Заполнение таблицы	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. С помощью учителя определяют свойства и качества специй, приправ.	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. Определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу

				Заполняют таблицу, с помощью учителя	
18	Крахмал. Виды крахмала	1	Объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Знакомство с видами крахмала, с опорой на образец. Чтение текста об описании видов крахмала	Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Отвечают на вопросы. Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец. Читают текст об описании видов крахмала	Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Отвечают на вопросы. Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец. Читают текст об описании видов крахмала
19	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	1	Повторение видов крахмала. Чтение текста о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Составление алгоритма действий по приготовлению крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу

20	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»	1	Повторение видов пряностей, специй, приправ. Составление алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху. Заполнение таблицы, с опорой на образцы. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют виды пряностей, специй, приправ. Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху. Заполняют таблицу, с опорой на образец, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Повторяют виды пряностей, специй, приправ. Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху. Заполняют таблицу, с опорой на образец. Обсуждают и разбирают выполненную работу
21	Хранение сахара, сахарного песка	1	Рассматривание способов хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приведение примеров из личного опыта	Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя	Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приводят примеры из личного опыта
22	Использование специй в кулинарии	1	Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала, расширяют свои представления об использовании специй в кулинарии. Формулирование вывода: специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшает вкусовые качества. Оформление вывода в рабочую	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя делают вывод: специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: специи используются при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества.

			тетрадь	качества. Оформляют вывод в рабочую тетрадь	Оформляют вывод в рабочую тетрадь
Овощи. Лук. Капуста - 18 часа					
23	Овощи. Использование капусты в кулинарии	1	Расширение представления об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Правильное обозначение видов капусты: белокочанная, краснокочанная, цветная, пекинская, брюссельская, кольраби. Называние самой популярной капусты белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде	Слушают рассказ учителя об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют виды капусты, с помощью. С помощью учителя выделяют самую популярную капусту белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде	Рассказывают об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют виды капусты. Называют самую популярную капусту белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде
24	Кулинарная обработка капусты	1	Знакомство с кулинарной обработкой капусты: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку. Оформление последовательности в рабочую тетрадь	Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку. Оформляют последовательность в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку. Оформляют последовательность в рабочую тетрадь

25	Виды нарезки и способы использования капусты	1	<p>Знакомство с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Выполнение задания по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты».</p> <p>Работа с терминами: шинковка, ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн</p>	<p>Знакомятся с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Выполняют задание по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты», с помощью.</p> <p>С помощью учителя объясняют значение терминов: шинковка, ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн</p>	<p>Знакомятся с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Выполняют задание по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты».</p> <p>Объясняют значение терминов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – шинковка, – ломтики, – рубка, – кочешок, – кочерыжка, <p>кухонный комбайн, с опорой на словарь</p>
26	Виды нарезки и способы использования капусты	1	<p>Работа с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты».</p> <p>Выделение рекомендаций по использованию капусты в кулинарии.</p> <p>Оформление таблицы «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь</p>	<p>Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты».</p> <p>С помощью учителя называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии.</p> <p>Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь</p>	<p>Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты».</p> <p>Называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии.</p> <p>Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь</p>
27	Специальные инструменты для	1	<p>Знакомство со специальными инструментами для нарезки капусты:</p>	<p>Знакомятся со специальными инструментами для нарезки</p>	<p>Знакомятся со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка,</p>

	нарезки капусты		<p>нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер.</p> <p>Наблюдение за работой инструментов, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов</p>	<p>капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер.</p> <p>Наблюдает за работой инструментов, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов</p>	<p>кухонный комбайн, блендер.</p> <p>Наблюдают за работой инструментов, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Называют правила безопасности при использовании специальных инструментов</p>
28	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную.</p> <p>Повторение правил безопасности с ножом.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную.</p> <p>Повторяют правила безопасности с ножом.</p> <p>Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью).</p> <p>Рассматривают и обсуждают и анализируют выполненную работу</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную.</p> <p>Повторяют правила безопасности с ножом.</p> <p>Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
29	Правила безопасности при работе с кухонным	1	<p>Работа с инструкцией по применению кухонного комбайна.</p> <p>Нахождение в инструкции правил безопасности при работе с кухонным комбайном.</p>	<p>Работают с инструкцией по применению кухонного комбайна.</p> <p>С помощью учителя находят в инструкции правила</p>	<p>Работают с инструкцией по применению кухонного комбайна.</p> <p>Находят в инструкции правила безопасности при работе с</p>

	комбайном		Формирование вывода: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда, для исключения травматизма	безопасности при работе с кухонным комбайном. С помощью делают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда, для исключения травматизма	кухонным комбайном. Делают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда для исключения травматизма
30	Практическая работа «Шинкование капусты на кухонном комбайне»	1	Подготовка кухонного комбайна к работе. Ознакомление с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в подготовке кухонного комбайна к работе. Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Участвуют в подготовке кухонного комбайна к работе. Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты на кухонном комбайне. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
31	Практическая работа	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления	С помощью учителя находят в книгах или в сети Интернет	Находят в книгах или в сети Интернет рецепт

	«Приготовление салата из капусты»		салата из капусты. Составление алгоритма действий по приготовлению салата. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и <i>разбор</i> выполненной работы	рецепт приготовления салата из капусты. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	приготовления салата из капусты. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
32	Практическая работа «Приготовление салата из капусты и моркови»	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления салата из капусты и моркови. Составление алгоритма действий по приготовлению салата. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и <i>разбор</i> выполненной работы	С помощью учителя находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты и моркови. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной	Находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты и моркови. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

				работы	
33	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	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 учителя	Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа
Блюда из отварного картофеля – 17 часов					
34	Картофель. История появления картофеля в России	1	Определение значения слова «картофель». Знакомство с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Работа с термином «клубень»	Слушают учителя о значении слова «картофель». Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «клубень»	Слушают учителя о значении слова «картофель». Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «клубень»
35	Картофель. Полезные свойства картофеля	1	Рассказ учителя о видах картофеля по назначению: столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность. Выполнение задания по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр)	Слушают о видах картофеля по назначению: картофель столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность. С помощью учителя различают виды картофеля по назначению. Выполняют задание по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки	Слушают о видах картофеля по назначению: картофель столовый, технический, кормовой, универсальный, с опорой на наглядность. Различают виды картофеля по назначению. Выполняют задание по карточке «Пищевая ценность картофеля в 100г»: калорийность (75ккал), белки (2гр), жиры (0,4гр), углеводы

				(2гр), жиры (0,4гр), углеводы (15,8гр), пищевые волокна (1,4гр), с помощью учителя	(15,8гр), пищевые волокна (1,4гр)
36	Практическая работа «Очистка картофеля»	1	<p>Повторение технологии очистки картофеля: возьмите картофелину одной рукой и снимите ножом одну полоску кожуры, двигая лезвие сверху вниз и снимая как можно меньше белой части овоща.</p> <p>«Поворачивайте картофель вокруг оси и продолжайте снимать полоски кожицы, пока не очистите весь картофель».</p> <p>Выполнение практической работы по очистке картофеля ножом, овощечисткой</p>	<p>Проговаривают технологию очистки картофеля овощечисткой.</p> <p>С помощью учителя очищают картофель с помощью овощечистки, с соблюдением правил безопасности.</p> <p>Участвуют в обсуждении качества выполненной работы</p>	<p>Обсуждают выполнение предстоящей работы по очистке картофеля ножом</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасности.</p> <p>Делают разбор выполненной работы</p>
37	Технология приготовления отварного картофеля	1	<p>Знакомство с технологией приготовления отварного картофеля:</p> <p>очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой.</p> <p>Выделение главного: солить необходимо через 5-10 минут после закипания.</p> <p>Формулирование вывода: время варки картофеля зависит от его</p>	<p>Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля:</p> <p>очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой.</p> <p>С помощью учителя проговаривают главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания</p>	<p>Знакомятся с технологией приготовления отварного картофеля:</p> <p>очищенный картофель сложить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь, после закипания снять пену и варить далее под закрытой крышкой.</p> <p>Выделяют главное: солить необходимо через 5-10 минут после закипания</p>

			размера: чем крупнее клубни, тем дольше они варятся; чем больше количество клубней готовится, тем медленнее закипает вода, следовательно, увеличивается время полного приготовления		
38	Практическая работа «Приготовление отварного картофеля»	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления отварного картофеля. Составление алгоритма действий по приготовлению отварного картофеля. Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя находят в кулинарных книгах рецепт приготовления отварного картофеля. Составляют алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля, с помощью. Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Находят в сети Интернет рецепт приготовления отварного картофеля. Составляют алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
39	Технология приготовления картофельного пюре	1	Определение понятия «картофельное пюре». Чтение текста о технологии приготовления картофельного пюре. Описание технологии приготовления картофельного	С помощью учителя определяют «картофельное пюре». Читают текст о технологии приготовления картофельного пюре. Отвечают на вопросы.	Определяют понятие «картофельное пюре». Читают текст о технологии приготовления картофельного пюре. Отвечают на вопросы. Описывают технологию

			пюре, с опорой на видеоматериал	Описывают технологию приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал, с помощью учителя	приготовления картофельного пюре, с опорой на видеоматериал
41	Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»	1	Повторение полезных свойств картофеля, с опорой на схему. Ознакомление с технологической картой приготовления картофельного пюре. Выбор продуктов и инвентаря. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы по приготовлению картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют полезные свойства картофеля, с опорой на схему. Знакомятся с технологической картой приготовления картофельного пюре. Подбирают продукты и инвентарь. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы по приготовлению, при выполнении практической работы по приготовлению картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Рассказывают о полезных свойствах картофеля, с опорой на схему. Знакомятся с технологической картой приготовления картофельного пюре. Подбирают продукты и инвентарь. картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
42	Использование отварного картофеля для	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет информации об использовании отварного картофеля	Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных	Участвуют в групповой работе по поиску информации в кулинарных книгах, в сети

	приготовления салатов		для приготовления салатов. Составление сообщений по группам	книгах, в сети Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов. Составляют сообщения по группам, с помощью учителя	Интернет, об использовании отварного картофеля для приготовления салатов. Составляют сообщения по группам
43	Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования	1	Определение значения слова «салат». Знакомство с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. Рассматривание образцов нарезки с опорой на видеоматериал	Работают со словарём, находят значение слова «салат», с помощью. Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал	Работают со словарём, находят значение слова «салат». Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал
44	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1	Работа с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментирование действий учителя и название форм картофеля, с опорой на таблицу. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу, с помощью. Применяют полученные знания, при выполнении	Работают с таблицей «Фигурные формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с

			Обсуждение и разбор выполненной работы	практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
45	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления салата «Муравейник», с картофелем фри. Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают по технологической карте основные этапы приготовления салата «Муравейник». С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Обсуждают предстоящую работу по приготовлению салата «Муравейник», с опорой на технологическую карту. Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и требований качества к готовому блюду. Делают выводы по качеству готового блюда
46	Виды рецептов	1	Работа в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составление сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформление рецепта салата в рабочую тетрадь. Работа с терминами: «гарнир», «салат», «украшение зеленью»	Работают в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составляют сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформляют рецепт салата в рабочую тетрадь. С помощью учителя узнают о значении терминов: гарнир, салат, украшение зеленью	Работают в группах, по нахождению рецептов салата в сети Интернет. Составляют сообщения о приготовлении картофельных салатов. Оформляют рецепт салата в рабочую тетрадь. Узнают о значении терминов: гарнир, салат, украшение зеленью

	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат» Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат». С помощью учителя выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Знакомятся с технологической картой приготовления салата по рецепту «Летний картофельный салат». Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
47	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье»	1	Ознакомление с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье». Выбор форм нарезки овощей. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье». Выбирают форму нарезки овощей. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.	Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту «Оливье». Выбирают форму нарезки овощей. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.

				Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу
48	Заправка картофельных салатов	1	Знакомство с заправками для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал. Просмотр приготовления заправки (по выбору) в сети Интернет	Знакомятся с заправками для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал. Смотрят приготовление заправки (по выбору) в сети Интернет	Называют виды заправок для картофельных салатов, с опорой на видеоматериал. Смотрят приготовление заправки (по выбору) в сети Интернет
49	Современные способы и приёмы оформления салатов	1	Знакомство со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Украшаем зеленью укропа, зелёного лука, петрушки, сельдерея Формулирование вывода: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием	Знакомятся со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Называют виды зелени для украшения: укроп, зелёный лук, петрушка, сельдерей С помощью учителя проговаривают вывод: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием	Знакомятся со способами подачи: в мелких широких бокалах, слоёные корзиночки, песочные корзиночки, порционные салаты, заправленные соусом салаты. Называют виды зелени для украшения: укроп, зелёный лук, петрушка, сельдерей Делают вывод: салаты должны вызывать аппетит, радовать глаз, привлекать разнообразием
50	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Очистка картофеля»	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по очистке овощей. Соблюдают алгоритм действий (на доступном	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с режущими

				уровне, с помощью педагога)	инструментами
Обработка сырой рыбы – 8 часов					
51	Рыба и рыбопродукты	1	<p>Определение значения понятия «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Обсуждение и выделение главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам</p>	<p>С помощью учителя определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Участвуют в обсуждении и выделении главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам</p>	<p>Определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию «Рыба и рыбопродукты».</p> <p>Участвуют в обсуждении и выделении главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам</p>
52	История происхождения рыб	1	<p>Знакомство с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Приведение примеров из домашнего опыта</p>	<p>Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта</p>	<p>Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта</p>

53	Значение рыбы в питании человека	1	<p>Зарисовка «Основные части и формы тела рыбы».</p> <p>Просмотр видеофрагмента коллекции «Рыбные блюда».</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного.</p> <p>Беседа о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>Работа с текстом «Полезные свойства рыбы».</p> <p>Выполнение задания по карточке с пропусками слов, о пищевой ценности рыб</p>	<p>Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы», подписывают с помощью.</p> <p>Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда».</p> <p>Участвуют в обсуждении и анализе.</p> <p>Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов, с помощью.</p> <p>Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст</p>	<p>Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы».</p> <p>Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда».</p> <p>Участвуют в обсуждении и анализе.</p> <p>Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст</p>
54	Свежая рыба. Признаки свежей рыбы	1	<p>Определение понятия «свежая рыба».</p> <p>Выделение в тексте признаков свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления</p>	<p>С помощью учителя определяют понятие «свежая рыба».</p> <p>Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления</p>	<p>Определяют понятие «свежая рыба».</p> <p>Выделяют в тексте признаки свежести рыбы: зависит от времени, прошедшего с момента ее улова до момента ее потребления</p>

	<p>Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбочистка.</p> <p>Правила чистки рыбы.</p>	1	<p>Определение понятия «чистка рыбы».</p> <p>Беседа с элементами демонстрации видеоматериала «Инструменты для очистки рыбы».</p> <p>Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ»</p>	<p>С помощью учителя определяют понятие «чистка рыбы».</p> <p>Участвуют в беседе, с элементами демонстрации видеоматериала , «Инструменты для очистки рыбы».</p> <p>Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ», с помощью учителя</p>	<p>Определяют понятие «чистка рыбы».</p> <p>Участвуют в беседе, с элементами демонстрации видеоматериала , «Инструменты для очистки рыбы».</p> <p>Выполняют задание по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ»</p>
55	<p>Практическая работа «Разделка сельди»</p>	1	<p>Ознакомление с технологической картой разделки сельди.</p> <p>Выделение основных компонентов разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление.</p> <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с технологической картой разделки сельди.</p> <p>С помощью учителя проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и</p>	<p>Знакомятся с технологической картой разделки сельди.</p> <p>С помощью учителя проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и</p>

				разборе выполненной работы	разборе выполненной работы
56	Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание	1	Называние способов тепловой обработки рыбы. Соотнесение названия тепловой обработки с картинкой. Выполнение задания по карточке на определение понятий: «варка, запекание, тушение, копчение, жарка»	Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность. Соотносят названия тепловой обработки с картинкой, с помощью. Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка, с помощью	Называют способы тепловой обработки рыбы, с опорой на наглядность. Соотносят названия тепловой обработки с картинкой. Выполняют задание по карточке, на определение понятий: варка, запекание, тушение, копчение, жарка
57	Практическая работа «Варка рыбы»	1	Ознакомление с технологической картой варки рыбы. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Работают с технологической картой варки рыбы. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и	Работают с технологической картой варки рыбы. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

				разборе выполненной работы	
57	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления рыбных котлет. Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действия. Формулирование вывода: чтобы котлеты не развалились на сковороде, их обваливают в панировке, которую делают из сухарей, крахмала, пшеничной, ржаной, рисовой или любой другой муки; иногда используют отруби с сушеными травами или манную крупу, а перед панировкой котлеты обмакивают во взбитое яйцо	Проговаривают основные этапы приготовления рыбных котлет. С помощью учителя выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Участвуют в разборе выполненной работы	Обсуждают этапы предстоящей работы по приготовлению рыбных котлет. Выполняют практическую работу, с опорой на образец и технологическую карту. Делают разбор выполненной работы
58	Обобщающий урок «Поешь рыбки - будут ноги прытки» - проектная деятельность (защита проектов)	3	Просмотр мультимедийных презентаций «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Обсуждение и анализ просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации	Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации, с помощью	Смотрят мультимедийные презентации «Поешь рыбки - будут ноги прытки». Участвуют в обсуждении и разборе просмотренного материала: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации
Блины. Виды блинов -6 часов					

59	Блины. Классификация блинов	1	Повторение значения слова «блины». Знакомство с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Запись в рабочую тетрадь	Проговаривают значение слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь	Рассказывают о значении слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь
60	Технология приготовления теста для блинов на кефире	1	Рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Чтение текста по технологии приготовления теста для блинов. Выполнение задания по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов с помощью учителя	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов
61	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1	Знакомство с технологией приготовления блинов «Блины русские». Называние основных компонентов:	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». С помощью учителя	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». Называют основные

			инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. Выполнение практической работы	проговаривают основные компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и качества готового блюда
62	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
64	Контрольная работа. Тест «Блины»	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

Напитки. Кисель – 2 часа					
65	<p>Кисель - полезный напиток для вашего здоровья.</p> <p>Виды традиционных киселей</p>	1	<p>Рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Расширение представления о полезных свойствах киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни.</p> <p>Знакомство с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка .</p> <p>Знакомство с полезными свойствами киселя на основе крахмала</p>	<p>Слушают рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Проговаривают полезные свойства киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни.</p> <p>Знакомятся с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка.</p> <p>Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст</p>	<p>Слушают рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Называют полезные свойства киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни.</p> <p>Знакомятся с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка.</p> <p>Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст</p>
66	<p>Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту»</p>	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.</p> <p>Повторение правил безопасности.</p> <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Рассмотрение и обсуждение выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.</p> <p>Повторяют правила безопасности.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту.</p> <p>Повторяют правила безопасности.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>

Сервизы, их разновидности - 2 час					
67	Сервиз. История появления сервизов	1	<p>Определение понятия «сервиз» - (от фр. service) - полный набор столовой или чайной посуды, рассчитанный на определённое количество человек (обычно от 6 до 12).</p> <p>Знакомство с историей появления сервизов через просмотр видеоматериала</p>	<p>С помощью учителя находят значение слова в словаре, записывают в словарь.</p> <p>Знакомятся с историей появления сервизов через просмотр видеоматериала.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта</p>	<p>Находят значение слова в словаре, записывают в словарь.</p> <p>Знакомятся с историей появления сервизов, через просмотр видеоматериала.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта</p>
68	Правила расстановки столовых предметов (сервиз)	1	<p>Чтение правил расстановки столовых приборов.</p> <p>Выполнение задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола».</p> <p>Работа с терминами «сервиз, столовые приборы»</p>	<p>Читают правила расстановки столовых приборов.</p> <p>Выполняют задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола», с помощью.</p> <p>С помощью учителя работают с терминами «сервиз, столовые приборы»</p>	<p>Читают правила расстановки столовых приборов.</p> <p>Выполняют задания по карточке «Восстановите правила сервировки стола».</p> <p>Работают с терминами «сервиз, столовые приборы»</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022077

Владелец Голых Ольга Александровна

Действителен с 14.04.2023 по 13.04.2024