

**Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Школа для детей с ограниченными возможностями здоровья №11»
г. Димитровграда**

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УМР

_____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГКОУ «Школа № 11»

г. Димитровграда

_____ 20__ г.

**Адаптированная рабочая программа учебного
предмета(курса)**

«Труд / Технология. Поварское дело»

5 а класс

на 2024-2025 учебный год

Составитель: учитель первой категории

М.Н. Сыпина

Рассмотрено на заседании школьного методического объединения

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2024г.

г. Димитровград

2024г.

1. Пояснительная записка.

1.1. Нормативно-правовая база

Адаптированная рабочая программа по труду/технология «Поварское дело» составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

1. Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.;
2. Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства образования и науки РФ №1599 от 19 декабря 2014 года);
3. Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015г. № 4/15 от 22 декабря 2015 г.));
4. В соответствии с адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ОГКОУ «Школа №11».
5. Учебного плана ОГКОУ «Школа №11 на 2024 – 2025 учебный год,
6. Годового календарного учебного графика школы на 2024 – 2025 учебный год.

1.2. Общая характеристика учебного предмета

Учебный предмет труд/технология «Поварское дело» направлен на привитие трудовых навыков, навыков самостоятельности, умению обслужить себя, ориентироваться в современных товарах и услугах, познакомит с кухней, правилами ведения хозяйства, позволит научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов, а также получить основы приготовления пищи. Данная программа служит подготовкой детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей.

В 6 а классе труда/технологии «Поварское дело» обучаются 3 обучающихся. При построении уроков необходимо учитывать психолого-педагогические особенности обучающихся.

Исходя из результатов психолого – педагогической диагностики и рекомендаций ПМПК обучающиеся дифференцированы на подгруппы:

Уровень способностей в усвоении программного материала:

К I группе никто из учащихся не относится.

Кo II группе можно отнести Бакирова Радмила, Салахутдинова Марселя.

На уроках по Труд/ Технологии «Поварскому делу» они допускают больше ошибок при выполнении практических приёмов, самостоятельно найти их и исправить затрудняются. не всегда могут успешно применить полученные знания на практике. Эти обучающиеся овладевают упражнениями, но в то же время для успешной передачи своих действий им нужна помощь учителя в виде наводящих вопросов, плана, различных видов наглядности.

К III группе можно отнести Глухарева Илью который с трудом усваивает программный материал, нуждаясь в разнообразных видах помощи (наглядной и предметно-практической). Обучающийся в процессе обучения в некоторой мере преодолевают инертность, Значительная помощь учащимся бывает нужна главным образом, в начале выполнения задания, после чего они могут работать более самостоятельно, пока не встретятся с новой трудностью. Его деятельность нужно постоянно организовывать.

Трудности обучения проявляются, прежде всего, там, где требуется применить теоретические знания на практике. Обучающиеся медленно овладевают практическими навыками при сервировке стола и приготовлении блюд.

3. Общая характеристика учебного предмета

Цель: формирование у обучающихся необходимого объема до профессиональных знаний и общетрудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.

Задачи:

1. Введение первоначальных до профессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара.
2. Знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности.
3. Приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
4. Расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе.

Основная форма организации учебного процесса – урок, лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов.

На уроках труда/технологии «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.

4. Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет труд/ технология «Поварское дело» относится к образовательной области – Технология.

Рабочая программа для 6 класса рассчитана на 204 часа, реализуется 6 ч. в неделю, в течение 34 учебных недель.

Предметные результаты освоения программы по труду/ технологии «Поварское дело»:

Минимальный уровень:

- знать название продуктов, из чего состоит еда;
- представления о питательной ценности продуктов и приготовленных блюд;
- различать виды бутербродов;
- выполнять правила заваривания чая;
- выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;

– выполнять простейшие правила пользования ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;

– знать и выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами; – понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

-владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространённых технологических процессов (первичную обработку продуктов, нарезку продуктов, приготовление блюд, правила подачи готовых блюд, сервировка стола).

Достаточный уровень:

– уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;

– классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;

– выполнять калькуляцию салата (из расчёта на 2-3 порции);

– готовить тосты с использованием тостера;

– сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);

– мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;

– работать по технологической карте;

– уметь пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн, электрический чайник, варочная панель);

– пользоваться печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам;

– уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;

– знать правила экономии электроэнергии при использовании бытовых приборов;

– осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

– использовать в повседневной жизни социально-бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды;

– развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

5. Содержание учебного предмета

1. Место приготовления еды (зона практических действий)

• Правила поведения

Правильно вести себя за столом во время приёма еды (пользоваться приборами, салфетками, аккуратно принимать пищу); вежливо обращаться с просьбой, вопросом к сверстникам и взрослым; не оставлять на производственном столе после использования ножи, вилки, ложки, тарелки, разделочные доски; соблюдать правила безопасного поведения на кухне.

• Кухонные принадлежности

Повторять и закреплять виды посуды и кухонного инвентаря. Соблюдать правила при использовании посуды: не ставить на огонь пустые кастрюли, не соскабливать остатки пищи ножом или ложкой. Знакомиться с правилами ухода за различными видами посуды. Запоминать правила, которые помогут

сохранить посуду. Закреплять и практически применять знания при уходе за кухонными принадлежностями в практической деятельности. Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению еды. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах».

• **Правила пользования и ухода за посудой**

Знакомиться со средствами по уходу за посудой. Знать правила безопасности при использовании химических средств и их влияние на здоровье человека. Приобретать практические навыки при мытье посуды с применением химических моющих средств. Знать, что хорошее средство для мытья посуды позволяет избавиться от жира, грязи, не издает неприятных резких ароматов. Сравнить различные способы мытья посуды: в раковине - посудомоечной машине.

• **Бытовая техника** (посудомоечная машина, кухонный комбайн, тостер, электрический чайник, варочная панель)

Знакомиться с бытовой техникой. Знать роль бытовой техники в жизнедеятельности человека. Давать характеристику бытовым приборам. Определять значение своевременного ухода за бытовой техникой. Уметь правильно работать с бытовой техникой, согласно инструкции. Классифицировать разнообразие моющих средств. Уметь работать с бытовой техникой с соблюдением правил безопасности в практической деятельности.

• **Практические работы**

Знакомиться с правилами техники безопасности при работе в кабинете профильного труда «Поварское дело» с записью в журнале инструктажей. Закреплять и практически применять правила безопасности в практической деятельности. Читать и понимать технологическую карту выполнения практической работы. Соблюдать последовательность операций в деятельности.

2. Правила оказания медицинской помощи Познакомить с основами оказания первой медицинской помощи пострадавшему. Знать правила, способы, приёмы и средства по оказанию помощи пострадавшему в зависимости от каждой конкретной ситуации. Использовать препараты из медицинской аптечки. Выполнять весь комплекс оказания помощи пострадавшему.

3. Личная гигиена

Знать и уметь объяснить понятие «личная гигиена». Называть правила и приёмы соблюдения личной гигиены. Приобретать практические навыки последовательности выполнения личной гигиены. Устанавливать связь: личная гигиена – здоровье человека. Знать, что личная гигиена служит важным показателем общей культуры питания.

4. Питание.

• **Физиология питания**

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

• **Бутерброды и горячие напитки**

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекаря. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов.

Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Какао. Полезные свойства какао. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

• Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Приобретать начальные навыки работы с режущими инструментами (нож, мясорубка, терка). Называть правила и приёмы техники безопасности с режущими инструментами. Классифицировать способы нарезки овощей: кубиками, соломкой. Определять последовательность нарезки овощей. Уметь нарезать овощи с применением различных видов инструментов и бытовой техники (кухонный комбайн). Выполнять простые и сложные формы нарезки овощей. Определять место расположения рецепта в книге. Уметь правильно произвести расчёт салата по калькуляции.

• Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

• Молоко и молочные продукты

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока. Состав и полезные свойства молока. Роль молочных продуктов в сбалансированном питании. Виды молока: топленое, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Сроки хранения молока (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное). Тепловая обработка молока. На какие виды делится молоко по способу тепловой обработки. Как выбирать молоко и молочные продукты. Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Виды упаковок. Что должно быть на упаковке. Правила хранения и использование молочных продуктов. С чем лучше сочетать молочные продукты. Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести молока. Использование сухого молока.

• Крупы. Блюда из круп.

Теоретические сведения. Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Полезные свойства каш. Виды круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа. Способы хранения круп. Блюда из круп. Как правильно варить кашу. Общие правила варки каш. Подготовка круп к варке. Пропорции воды и крупы для приготовления каши. Требования к качеству готовой каши: рассыпчатая, вязкая, жидкая каша. Технология приготовления молочного супа. Технология приготовления вязкой каши. Подача готовых блюд. Дегустация. Оценка качества.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества каши. Приготовление блюд. Дегустация. Оценка качества.

• Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

5. Критерии и нормы оценки достижения планируемых результатов освоения программы по профильному труду «Поварское дело»

Учитывая степень обученности в тематическом плане предусмотрено повторение учебного материала, самостоятельная работа, дифференцированные задания с учетом индивидуальных и особых образовательных потребностей обучающихся.

Предусмотрены виды работ, которые позволяют вести контроль за усвоением учебного материала, а именно:

- проверочные работы;
- самостоятельные и практические работы;
- тест-контроль по изученным темам; - контрольные работы по окончании каждой четверти.

Задания создаются в соответствии с психофизическими особенностями каждого обучающегося 5 классов. Оценка знаний осуществляется по результатам текущих и итоговых контрольных работ.

Диагностика основных знаний, умений и навыков проводится на начало и конец учебного года, данные отражаются в таблице.

Формы контроля: устный фронтальный, устный индивидуальный, текущий, итоговая самостоятельная работа, тест, контрольная работа.

6. Нормы оценки теоретических знаний:

Оценка «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

7. Количество часов по триместрам:

класс	1	2	3	Год
	триместр	триместр	триместр	
5	60	69	75	204 часов

Дата	Название раздела, тема урока	Кол-во часов (204)	Основные виды деятельности обучающихся	Планируемые результаты	
				Предметные	БУД
	Вводный урок История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека.	1	Просмотр видеофрагмента «История кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Определение понятия «кулинария»	Знать/ понимать: - что изучает кулинария; Уметь: - анализировать полученную информацию; - выделять главное в понятии кулинария	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – делать элементарные выводы под руководством учителя
	Традиции русской кухни и русского гостеприимства.	1	Просмотр видеоматериала «Как принимали гостей на Руси». Обсуждение и анализ увиденного Моделирование игровых ситуаций	Знать/ понимать: - традиции русской кухни и русского гостеприимства.; Уметь: - применять полученные знания в жизни.	- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; -проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности

<p>Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Виды травм. Инструктаж по ТБ.</p>	<p>1</p>	<p>Повторение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете. Знакомство с видами травм</p>	<p>Знать/ понимать: - приёмы техники безопасности при работе; Уметь: - правильно соблюдать инструкции по технике безопасности; - оказывать первую медицинскую помощь.</p>	<p>– понимать необходимость общественного труда как условия безопасной и эффективной социализации; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей</p>
<p>Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур. Кухонные принадлежности, бытовые приборы и посуда.</p>	<p>1</p>	<p>Знакомство с зоной практических действий: расстановка мебели, бытовая техника, виды посуды.</p>	<p>Знать/ понимать: - место для приготовления пищи; - кухонную мебель, бытовую технику, виды посуды. Уметь: - использовать кухонные принадлежности, бытовые приборы, посуду по назначению;</p>	<p>– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду. – выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и</p>

					перспективных потребностей
	Организация рабочего места. Специальная одежда.	1	Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места. Обсуждение и анализ увиденного.	Знать/ понимать: - значимость специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места Уметь: - использовать специальную одежду по назначению; - организовывать рабочее место для приготовления пищи.	– самостоятельно организовывать своё рабочее место;
	Практическая работа «Организация рабочего места».	1	Выполнение практической работы	Знать/ понимать: - правила организации рабочего места Уметь: - использовать специальную одежду по назначению; - организовывать рабочее место для приготовления пищи	– высказывать свое мнение при обсуждении задания; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности
	Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.	1	Беседа об основных требованиях и правилах при работе на кухне. Чтение и анализ инструкции по приготовлению пищи.	Знать/ понимать: - знать санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи Уметь: - соблюдать санитарно-гигиенические требования во время приготовления пищи	– овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
	Санитарно-гигиенические	1	Поиск информации в тексте о	Знать/	осознанно

	требования и маркировка разделочных досок.		санитарно- гигиенических требования к разделочным доскам. Беседа о маркировке разделочных досок по цвету. Выполнение задания по цветной карточке (указать маркировку разделочной доски).	<p>понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение разделочных досок; - маркировку разделочных досок. <p>Уметь: - различать разделочные доски по цветовой гамме и маркировке, -использовать разделочные доски по назначению.</p>	действовать на основе разных видов инструкций и символов обозначения на разделочных досках.
	Пищевые отравления и меры их предупреждения. Практическая работа по использованию медицинской аптечки.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Пищевые отравления». Обсуждение и анализ увиденного материала. Выполнение практической работы	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение медицинской аптечки; - виды пищевых отравлений; -причины возникновения пищевых отравлений. <p>Уметь: - использовать содержимое медицинской аптечки по назначению; - предупредить появление пищевых отравлений;</p>	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. – выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей
	Источники опасности на кухне.	1	Просмотр видеоматериала «Опасность на кухне».	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники опасности на кухне (огонь, пар, электробытовые приборы); - методы устранения опасности на кухне. <p>Уметь:- анализировать различные ситуации, - устранять источники</p>	– овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;

				опасности во время приготовления пищи.	
	Техника безопасности при выполнении кулинарных работ.	1	Чтение и анализ инструкции «Техника безопасности и охрана труда при выполнении кулинарных работ».	Знать/ понимать: - инструкции «Техника безопасности и охрана труда при выполнении кулинарных работ». Уметь: - читать и анализировать инструкции «Техника безопасности и охрана труда при выполнении кулинарных работ».	– осознанно действовать на основе разных видов инструкций;
	Требования охраны труда во время выполнения практической работы. Оказание первой медицинской помощи при порезах.	1	Выполнение практических действий по оказанию первой медицинской помощи при порезах	Знать/ понимать: - требования охраны труда во время выполнения практических работ; - средства для оказания первой медицинской помощи. Уметь: - соблюдать охрану труда; -оказывать первую медицинскую помощь при порезах	– читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; – ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию
	Виды посуды. Правила ухода за различными видами посуды.	1	Просмотр видеофрагмента «Посуда в быту: что использовали наши предки». Беседа с элементами демонстрации современных видов посуды. Чтение текста о правилах ухода за различными видами посуды.	Знать/ понимать: - виды кухонной и столовой посуды; современные виды посуды и материал её изготовления; -средства по уходу за посудой. Уметь: - распознавать виды посуды от	– осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; – высказывать свое мнение при обсуждении задания; – проявлять познавательные интересы и активность

				<p>назначения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - читать инструкции о правилах ухода за различными видами посуды. - пользоваться средствами по уходу за посудой. 	<p>в предметной технологической деятельности; – выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</p>
	Химические средства для ухода за посудой. Техника безопасности при использовании химических средств.	1	Формирование правил по уходу и запись в рабочую тетрадь обучающегося. Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой.	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности при использовании химических средств по уходу за посудой. <p>Уметь: - читать и анализировать инструкции по технике безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться химическими средствами по уходу за посудой, с соблюдение правил техники безопасности. 	<p>– проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; – выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей</p>
	Посуда для кухни и уход за ней.	1	Просмотр видеоматериала «Посуда для кухни». Различение и название столовой посуды и столовых приборов.	<p>Знать/ понимать: - название, виды и назначение посуды для кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> -назначение столовых приборов; <p>Уметь: - различать кухонную посуду и столовые приборы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильно пользоваться 	<p>– понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях</p>

				кухонной посудой и столовыми приборами.	социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)
	Столовая посуда и столовые приборы. Способы ухода за посудой.	1	Обсуждение и анализ назначения столовой посуды и столовых приборов. Чтение способов ухода за посудой.	Знать/ понимать: - название, виды и назначение столовой посуды для кухни; -назначение столовых приборов; Способы ухода за столовой посудой и кухонными приборами; Уметь: - различать столовую посуду и столовые приборы; -правильно ухаживать за столовыми приборами и столовой посудой.	– действовать осознанно на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы
	Практическая работа «Уход за столовой посудой».	1	Моделирование ситуаций. Выполнение практической работы с использованием разных способов ухода за посудой	Знать/ понимать: средства для ухода за столовой посудой для кухни и столовыми приборами; -способы ухода за столовой посудой и кухонными приборами; Уметь: - правильно ухаживать за столовыми приборами и столовой посудой.	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; -вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)
	Кухонный инвентарь.	1	Просмотр видеоматериала	Знать/	– проявлять

Подготовка инвентаря к приготовлению пищи.			<p>«Группы кухонного инвентаря». Обсуждение и выделение главного из видеоматериала. Объяснение понятия «Кухонный инвентарь». Выполнение упражнения по разграничению понятий. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p>	<p>понимать: - название, виды и назначение кухонного инвентаря; -назначение и кухонного инвентаря для приготовления пищи; -правила ухода и хранения кухонного инвентаря; Уметь: - различать кухонный инвентарь по назначению; -правильно подготавливать кухонный инвентарь для приготовления пищи; - осуществлять надлежащий уход за кухонным инвентарём.</p>	<p>познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p>
Современные моющие и чистящие средства для ухода за поверхностью стен и пола.	1		<p>Поиск нужной информации в тексте по выбору современного моющего и чистящего средства для ухода за поверхностью стен и пола</p>	<p>Знать/ понимать: - название, виды и назначение современных моющих и чистящих средств для ухода за поверхностью стен и пола; - правила техники безопасности при использовании чистящих средств для ухода за поверхностью стен и пола Уметь: - различать моющие средства от чистящих; -применять по</p>	<p>– осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы;</p>

				назначению чистящие средства для ухода за поверхностью стен и пола -соблюдать правила техники безопасности при работе чистящими и моющими средствами.	
	Практическая работа «Уход за кухонным инвентарём».	1	Выполнение практической работы с использованием моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём	Знать/ понимать: средства для ухода за кухонным инвентарём; -способы и правила ухода за кухонным инвентарём; Уметь: - правильно ухаживать за кухонным инвентарём в процессе работы и после окончания.	– читать вслух учебные тексты, понимать прочитанное
	Профессия-повар. Личная гигиена повара.	1	Просмотр видеофрагмента «Профессия повар». Выделение главного из видеоматериала: требования к умениям специалиста. Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь обучающегося карточки «Повар должен знать»	Знать/ понимать: - производственную характеристику профессии «Повар»; -правила личной гигиены повара Уметь: - соблюдать правила личной гигиены повара	– развивать уважительное и бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей

					й
Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности.	1	Знакомство со школьной столовой: расстановка мебели, бытовая техника, кухонное оборудование и виды посуды. Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места. Наблюдение за работой шеф-повара и помощниками повара. Обсуждение и анализ увиденного. Повторение правил и приёмов соблюдения личной гигиены	Знать/ понимать: - производственные помещения столовой: помещения для приёма продуктов, помещения для первичной обработки продуктов, - для приготовления пищи, для санитарной обработки посуды и кухонного инвентаря - помещения для приёма пищи. Уметь: - различать производственные помещения.	- развивать уважительное и бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности; - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства	
Входная диагностика с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело».	1	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	Знать /понимать: - понятие «Кулинария», значимость профессии – повар; правила санитарии и гигиены; - оборудование, посуду (кухонную, столовую, столовые приборы) и инвентарь; - Уметь: - применять санитарные правила и правила личной гигиены повара; - использовать по назначению посуду и инвентарь.	- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. - использовать по назначению усвоенные логические операции	
Посудомоечная машина.	1	Знакомство с посудомоечной	Знать/	- проявлять	

Управление и функции посудомоечной машины.			<p>машиной: описание машины, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средств для посудомоечной машины. Обсуждение и анализ выполненной работы. Запись в рабочую тетрадь правил пользования посудомоечной машиной. Повторение приёмов укладывания разных видов посуды за учителем .</p>	<p>понимать: - виды посудомоечных машин; - основные функции посудомоечных машин; -читать и анализировать инструкции по технике безопасности; - Уметь: - пользоваться химическими средствами по уходу за посудой, с соблюдением правил техники безопасности</p>	<p>познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; – работать индивидуально, в паре, в группе; – использовать в жизни и деятельности и некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами</p>
Способы укладывания посуды. Этапы мойки. Выбор средств для посудомоечной машины.	1		<p>Обсуждение проблемной ситуации. Чтение и анализ текста «Правила ухода». Выделение главного из текста. Запись правил в рабочую тетрадь. Выполнение упражнения по выбору средств для посудомоечной машины с опорой на инструкцию.</p>	<p>Знать/ понимать: Способы укладывания посуды. Этапы мойки ; -средства для мытья для посудомоечной машины Уметь: укладывать посуду в посудомоечную машину; - пользоваться химическими средствами по уходу за посудой, с соблюдением правил техники</p>	<p>-проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; – работать</p>

				безопасности.	индивидуально, в паре, в группе;
	Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной. Практическая работа «Загрузка посудомоечной машины посудой».	1	Повторение правил ТБ и ОТ при пользовании посудомоечной машиной. Выполнение упражнения по выбору средств для посудомоечной машины с опорой на инструкцию. Выполнение и анализ практической работы. Обсуждение и анализ выполненной практической работы	Знать/ понимать: - -читать и анализировать инструкции по технике безопасности; -способы укладки посуды; Уметь: - - правильно укладывать посуду в посудомоечную машину; - соблюдать правила техники безопасности.	использовать в жизни и деятельность и некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами
	Продукты питания (хлеб, мясо, овощи, фрукты и т.д.). Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека.	1	Просмотр видефрагмента «Основа здоровья». Обсуждение и анализ увиденного. Знакомство с основными принципами здорового питания.	Знать/ понимать: - - продукты питания, различие растительной пищи и пищи животного происхождения; ; - основные принципы здорового питания Уметь: - использовать продукты питания для здоровья человека.	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
	Правильное питание – как залог здорового питания.	1	Чтение текста «Организация рационального питания». Выделение главного из текста. Запись в рабочую тетрадь	Знать/ понимать: - -читать и анализировать материал о правильном питании; - что правильное питание – залог здоровья; Уметь: - выделять в тексте главное;	– осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – делать элементарн

				- правильно организовывать рациональное питание.	ые выводы под руководством учителя
Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.	1	Работа с таблицей «Пищевые вещества». Знакомство с пищевыми веществами и их значением в питании человека. Нахождение в тексте значения слов: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Заполнение таблицы «Значение пищевых веществ». Знакомство с пищевой пирамидой. Обсуждение и анализ ступеней пищевой пирамиды. Игровая ситуация «Вкусно и полезно»	Знать/ понимать: - питательные вещества; - значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Уметь: - различать продукты, содержащие белки, жиры, углеводы;	– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду. – вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)	
Пищевая пирамида. Рекомендуемые продукты: вкусно и полезно.	1	Работа с плакатом «Пищевая пирамида». Нахождение в тексте значения «пищевая пирамида». Запись определения в рабочую тетрадь.	Знать/ понимать: - уровни пищевой пирамиды (4); - состав продуктов каждого уровня; - количество порций употребляемых в день. Уметь: - различать продукты, по уровню и содержанию белков, жиров, углеводов.	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;	
Витамины. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.	1	Просмотр видеоматериала «Витамины для детей». Обсуждение и анализ увиденного. Игра-практикум «Витамины и здоровые продукты»	Знать/ понимать: - пользу витаминов для человека; - продукты питания и содержащиеся в них	- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – участвовать в диалоге,	

				<p>витамины. Уметь: - различать витамины по их назначению</p>	<p>слушать и понимать речь других; – делать элементарные выводы под руководством учителя</p>
<p>Принципы правильного питания. Продукты для здорового питания. Запрещённые продукты.</p>	1	<p>Работа со схемой «Принципы рационального питания». Чтение текста с выделением основных принципов здорового питания. Использование полученных знаний при заполнении таблицы «Здоровое питание». Просмотр видеоматериала «Запрещённые продукты». Обсуждение и анализ увиденного</p>	<p>Знать/ понимать: - анализировать принципы рационального питания ; - полезные и запрещённые продукты Уметь: - различать полезные продукты от вредных.</p>	<p>– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду. – вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)</p>	
<p>Режим питания. Правила рационального питания на каждый день.</p>	1	<p>Работа с плакатом «Режим питания». Обсуждение и анализ увиденного. Поиск ответа в тексте на вопрос «Что такое режим питания и почему он необходим?». Запись определения в рабочую тетрадь. Повторение правил рационального питания в диалоге: учитель-ученик.</p>	<p>Знать/ понимать: - что такое режим питания и для чего он необходим; - правила соблюдения режима питания. Уметь: - соблюдать правила рационального питания.</p>	<p>– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p>	
<p>Практическая работа «Составление рационального питания на день».</p>	1	<p>Выполнение практической работы с опорой на карточку – иллюстрацию «Примерное меню на день». Запись в рабочую тетрадь обучающегося</p>	<p>Знать/ понимать: - что такое меню; - правила составления меню с учётом режима питания; Уметь: -</p>	<p>- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;</p>	

				составлять примерное меню на день. - работать с таблицей.	
Хлеб – всему голова. Виды хлеба. Полезные свойства хлеба. Хранение хлеба.	1	Просмотр видеофрагмента «История хлеба в России». Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практической работы в рабочей тетради обучающегося Чтение текста с последующим выделением главного: виды хлеба, полезные свойства и хранение хлеба. Просмотр видеоматериала.	Знать/ понимать: - виды хлеба, состав хлеба; -производство хлеба; -полезные свойства; -правила хранения хлеба; -блюда из хлеба. Уметь: - различать хлеб по составу муки; - применять хлеб по назначению; - готовить блюда из хлеба. - хранить хлеб.	- развивать уважительное и бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности;	
Значение хлеба в питании человека. Профессия «пекарь».	1	Профессия «Пекарь». Обсуждение и анализ увиденного: особенности ремесла, обязанности, качество и что должен знать и уметь пекарь.	Знать/ понимать: - профессию – пекарь его обязанности; -значение хлеба в питании человека; - полезные свойства хлеба. Уметь: - различать и анализировать профессию – повар и профессию пекарь; - определять ценность и значимость хлеба в питании.	участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;	
Практическая работа «Запись рецепта освежить чёрствый хлеб».	1	Выполнение практической работы в рабочей тетради обучающегося.	Знать/ понимать: - последовательность выполнения работы; - рецепты как	- ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию	

				освежить чёрствый хлеб; Уметь: применять знания на практике.	ю
Бутерброды. История возникновения бутербродов. Значение бутербродов в питании.	1	Просмотр видеофрагмента «Из истории бутербродов». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со словарём. Чтение текста с выделением главного о значении бутербродов в питании.	Знать/ понимать: - виды бутербродов; -основное и дополнительно сырьё для приготовления бутербродов; -применение бутербродов в питании. Уметь: - различать бутерброды (простые, сложные)	– развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - делать элементарные выводы под руководством учителя	
Виды бутербродов. Бутерброды в правильном питании. Классификация бутербродов по способу приготовления.	1	Работа с таблицей «Виды бутербродов». Выполнение упражнения по классификации бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые и закрытые; закусочные. Запись в рабочую тетрадь обучающихся.	Знать/ понимать: - виды бутербродов; - классификацию бутербродов. Уметь: - Выполнять упражнения по классификации бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые и закрытые; закусочные.	– развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - делать элементарные выводы под руководством учителя	
Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Первая медицинская помощь при порезах.	1	Название инструментов и приспособлений для нарезания продуктов. Овладение навыками первой медицинской помощи при порезах.	Знать/ понимать: - виды инструментов и приспособлений для нарезания продуктов для	– развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий,	

				<p>бутербродов; - правила нарезки продуктов; Правила техники безопасности при работе с инструментами и приспособлениями.</p> <p>Уметь: - пользоваться инструментами и приспособлениями для нарезания продуктов; -правильно нарезать продукты для приготовления бутербродов; -оказывать первую помощь при порезах.</p>	<p>поручений, договоренностей; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - делать элементарные выводы под руководством учителя</p>
	Бутерброды. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.	1	<p>Работа с таблицей «Технология приготовления бутербродов». Обсуждение и анализ технологии приготовления бутербродов. Чтение текста и выделение главного: условия, хранение и подача бутербродов.</p>	<p>Знать/ понимать: - продукты для приготовления бутербродов; - технологию приготовления; -требования к качеству и хранению бутербродов; -правила подачи.</p> <p>Уметь: - подбирать продукты; -готовить бутерброды согласно технологической карты; - соблюдать условия хранения и требования к качеству готовых бутербродов; -подавать бутерброды.</p>	<p>развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - делать элементарные выводы под руководством учителя</p>
	Практическая работа «Приготовление горячих бутербродов».	1	Выполнение практической работы с использованием технологической карты.	Знать/ понимать: - продукты для	развивать навыки самостоятел

			Обсуждение и анализ выполненной практической работы.	<p>приготовления горячих бутербродов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления; - требования к качеству горячих бутербродов; - правила подачи. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать продукты; - готовить горячие бутерброды согласно технологической карты; - соблюдать условия требования к качеству готовых бутербродов; - подавать горячие бутерброды. 	<p>ности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практически задач; - делать элементарные выводы под руководством учителя</p>
	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера.	1	Знакомство с тостером: описание, устройство, набор функций, режим работы. Работа со словарём. Чтение инструкции «Техника безопасности при использовании тостера» Запись в рабочую тетрадь значение слова «тостер».	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приёмы работы с тостером - правила техники безопасности; <p>Уметь: - подготавливать тостер к работе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с тостером; - правильно соблюдать инструкции по технике безопасности; - оказывать первую медицинскую помощь. 	<p>– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.</p>
	Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах.	1	». Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды тостов; - продукты для приготовления тостов; 	<p>– адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректиров</p>

			при ожогах.	<p>правила нарезки хлеба для приготовления тостов;</p> <p>- средства для оказания первой медицинской помощи при ожогах.</p> <p>Уметь:</p> <p>- подготавливать продукты;</p> <p>- нарезать продукты;</p> <p>- работать с тостером;</p> <p>- готовить тосты;</p> <p>подавать готовые тосты;</p> <p>- оказывать первую медицинскую помощь.</p>	<p>ать в соответствии и с ней свою деятельность. – высказывать свое мнение при обсуждении задания</p>
	Сервировка стола. Правила этикета. Последовательность сервировки стола.	1	<p>Анализ проблемной ситуации. Поиск в тексте значения слов «сервировка» и «этикет». Работа с иллюстрациями «Правила этикета и хорошие манеры». Составление и запись правил этикета в рабочую тетрадь.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <p>- значимость сервировки стола;</p> <p>- правила и последовательность сервировки стола;</p> <p>- правила этикета и хорошие манеры за столом.</p> <p>Уметь:</p> <p>- подбирать скатерть, посуду, салфетки к сервировке стола;</p> <p>- сервировать стол;</p> <p>- соблюдать правила этикета.</p>	<p>– развивать навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками и в разных социальных ситуациях; - самостоятельно организовывать своё рабочее место;</p>
	Набор столового белья, салфеток, приборов и посуды для сервировки стола.	1	<p>Просмотр видеоматериала «Предметы сервировки». Обсуждение и анализ увиденного. Работа по карточкам на различение предметов</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <p>- значимость столового белья, салфеток,</p>	<p>– работать индивидуально, в паре, в группе; использовать</p>

			этикета.	приборов и посуды для сервировки стола; -правила и последовательность использования столового белья, салфеток, приборов и посуды для сервировки стола для завтрака, обеда и ужина; Уметь: -подбирать скатерть, посуду, салфетки к сервировке стола к завтраку, обеду, ужину;	ь по назначению усвоенные логические операции
Салфетки. Виды салфеток. Значение салфеток для сервировки стола.	1	Просмотр видеофрагмента «История появления салфеток». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со словарём. Поиск информации в тексте о значении салфеток для сервировки стола. Наблюдение за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания.		Знать/ понимать: - виды салфеток по материалу изготовления; необходимость салфеток при сервировке стола. Уметь: -подбирать салфетки к сервировке стола ; - использовать салфетницы при сервировке стола;	-- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
Способы складывания салфеток и их расположение. Практическая работа «Складывание салфеток».	1	Выполнение практической работы по образцу учителя. Анализ выполненной работы.		Знать/ понимать: - различные способы складывания салфеток; -расположение салфеток при сервировке стола. Уметь: -подбирать и	-осознавать действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; – -работать индивидуал

				<p>складывать салфетки к сервировке стола различными способами;</p> <p>- анализировать выполненную работу.</p>	<p>вно, в паре, в группе; - использовать по назначению усвоенные логические операции</p>
	<p>Напитки. Виды напитков. Роль напитков в питании человека. Полезные свойства напитков.</p>	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Напитки». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного о роли и полезных свойствах напитков в питании человека.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <p>- виды напитков;</p> <p>- полезные свойства напитков»</p> <p>- роль напитков в питании человека.</p> <p>- температуру подачи.</p> <p>Уметь:</p> <p>- различать напитки холодные и горячие.</p> <p>- различать напитки по цвету, вкусу, запаху.</p>	<p>– адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. – высказывать свое мнение при обсуждении задания;</p>
	<p>Практическая работа «Определение напитков по цвету, вкусу». Полезные и вредные напитки. Дегустация. Оценка качества.</p>	1	<p>Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению напитков по цвету и вкусу. Заполнение таблицы «Полезные и вредные напитки».</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <p>- виды вредных и полезных напитков;</p> <p>- особенности качества.</p> <p>Уметь:</p> <p>- анализировать и пояснять отличительные особенности напитков;</p> <p>- различать напитки по цвету, вкусу, запаху.</p> <p>- оценивать качество при дегустации.</p>	<p>– использовать по назначению усвоенные логические операции разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)</p>
	<p>Электрический чайник.</p>	1	<p>Знакомство с электрическим</p>	<p>Знать/</p>	<p>–</p>

<p>Термопот. Правила эксплуатации электрического чайника и термопота. Соблюдение правил безопасности.</p>			<p>чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы. Работа со словарём. Чтение инструкции «Правила эксплуатации электрического чайника». Запись в рабочую тетрадь значение слов «термопот», «минимум», «максимум».</p>	<p>понимать: - приёмы работы с электрическим чайником и термопотом. -отличительные особенности; -правила работы и техники безопасности; Уметь: - подготавливать электрический чайник и термопот к работе; -работать с электрическим чайником и термопотом; -правильно соблюдать инструкции по технике безопасности;</p>	<p>формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду; – осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы;</p>
<p>Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике и термопоте».</p>	<p>1</p>	<p>Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - последовательность и приёмы работы с электрическим чайником и термопотом. - правила техники безопасности; Уметь: - Анализировать работу при подготовки электрического чайника и термопота к работе; - наливать воду и нагревать её ;-соблюдать инструкции по технике безопасности;</p>	<p>– использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач</p>	
<p>Чай, его пищевая ценность. Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства.</p>	<p>1</p>	<p>Просмотр видеофрагмента «История чаепития в России». Выделение главного из видеоматериала. Наблюдение за демонстрацией учителя сортов</p>	<p>Знать/ понимать: - сорта чая, вкусовые</p>	<p>– проявлять познавательные интересы и активность</p>	

			чая. Беседа о полезных свойствах чая. Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста «Технология приготовления чая с сахаром». Запись в рабочую тетрадь обучающегося.	достоинства; - пищевую ценность и полезные свойства различных сортов чая - особенности качества. Уметь: - анализировать и пояснять отличительные особенности чая; - различать сорта чая по цвету, запаху.	в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – делать элементарные выводы под руководством учителя
	Технология заваривания чая. Правила подачи чая.	1	Чтение текста «Технология приготовления чая с сахаром». Запись в рабочую тетрадь обучающегося.	Знать/ понимать: - последовательность и технологию заваривания чая; - правила техники безопасности при заваривании чая; - посуду для заваривания и подачи чая; Уметь: - заваривать чай; - анализировать работу при заваривании чая ; - соблюдать инструкции по технике безопасности при заваривании чая;	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – делать элементарные выводы под руководством учителя
	Практическая работа «Заваривание чая». Оценка качества работы	1	Наблюдение за демонстрацией учителя заваривания чая. Повторение приёмов заваривания чая обучающимися. Анализ	Знать/ понимать: -	– проявлять познавательные интересы и

			вкусовых качеств чая.	последовательность и приёмы заваривания чая; - предназначение посуды для заваривания чая - правила техники безопасности; Уметь: - анализировать работу при заваривания чая; - наливать чай и определять по цвету и вкусу. -соблюдать инструкции по технике безопаснос-ти;	активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – делать элементарные выводы под руководством учителя
Сервировка стола к чаю. Особенности сервировки стола к чаю.	1	Мультимедийная презентация «Сервировка стола к чаю». Работа с карточками-рисунками: подписать предметы сервировки к чаю. Обсуждение и анализ выполненной работы.	Знать/ понимать: - значимость столового белья, салфеток, приборов и посуды для сервировки стола; -правила и последовательность использования столового белья, салфеток, приборов и посуды для сервировки стола для завтрака; Уметь: -подбирать скатерть, посуду, салфетки к сервировке стола к завтраку;	- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; -вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)	
Набор салфеток, приборов и посуды для чая. Практическая работа	1	Выполнение практической работы по технологической карте.	Знать/ понимать: -	- развивать навыки самостоятел	

«Сервировка стола к чаю»			<p>последовательность сервировки стола к чаю;</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение салфеток при сервировке стола; -назначение приборов и посуды для подачи чая; - предназначение посуды для заваривания чая - правила техники безопасности; <p>Уметь: - анализировать работу при сервировке стола;</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбирать посуду к сервировке стола к чаю - сервировать стол к чаю; 	<p>ности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; -вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)</p>
Какао. Полезные свойства какао. Содержание активных веществ в какао.	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «История какао». Беседа о пользе и вреде для здоровья. Работа с текстом «Какао в кулинарии».</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - что такое какао, вкусовые достоинства; - пищевую ценность и полезные свойства напитка - особенности качества напитка. <p>Уметь:- работать с текстом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать пользу и вред какао порошка. 	<ul style="list-style-type: none"> -овладевать первоначальные установки, нормы и правила; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности
Какао в кулинарии. Как выбрать какао для напитка.	1	<p>Работа с текстом «Какао в кулинарии». Выделение главного из текста (качество порошка): упаковка, внешний вид, аромат, степень измельчения и аромат. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности использования какао порошка в кулинарии и 	<ul style="list-style-type: none"> -овладевать первоначальные установки, нормы и правила; - осуществлять

				детском питании; - особенности какао порошка по внешнему виду и степени измельчения продукта. Уметь: - работать с образцами какао порошка; - анализировать и выделять качество какао порошка по упаковке, внешнему виду, аромату, степени измельчения и аромату .	ь коллективный поиск средств их осуществления; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности
	Практическая работа «Приготовление какао с молоком».	1	Выполнение практической работы. Анализ действий при приготовлении напитка и определении цвета, вкуса и запаха какао с молоком».	Знать/ понимать: - технологию приготовления какао с молоком; - кухонную посуду для приготовления; - правила техники безопасности; - правила подачи. Уметь: - анализировать работу при приготовления какао с молоком; - определять качества напитка по цвету, вкусу и запаху. - подавать готовый напиток.	-овладевать первоначальными установками, нормы и правила; - осуществляют коллективный поиск средств их осуществления; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности
	Овощи. История происхождения овощей. Влияние на организм человека, полезные вещества. Советы правильного питания.	1	Просмотр видеоматериала «История происхождения овощей». Работа с таблицей «Питательная ценность овощей». Чтение и анализ текста о влиянии на организм человека. Обсуждение и анализ увиденного. Запись в тетрадь обучающегося сведений о питательной ценности овощей. Работа с иллюстрацией «Советы	Знать/ понимать: -группы овощей (корнеплоды, клубнеплоды, луковые, капустные, листовые -	- овладевать первоначальными установками , нормами и правилами; - осуществляют коллективный поиск

			правильного питания».	классификацию овощей; -роль овощей в рационе питания. Уметь: - различать овощи по их группе; -использовать овощи согласно кулинарной классификации.	средств их осуществления; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности
	Практическая работа «Определение формы, цвета, вкуса овощей».	1	Игровая ситуация с муляжами натурального размера. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала. Анализ действий при проведении практической работы на определение формы, цвета и вкуса.	Знать/ понимать: - последовательность выполнения задания; - различие овощей по группе. Уметь: - анализировать работу при определении овощей по форме, цвету и вкусу; - определять качество овощей по внешнему виду.	- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности.
	Овощи в кулинарии. Как выбрать овощи.	1	Работа по таблице «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Приведение примеров из личного опыта. Чтение текста о выборе признаков несвежих овощей. Запись признаков в рабочую тетрадь. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала.	Знать/ понимать: - кулинарную классификацию овощей; -правила и особенности выбора овощей для приготовления блюд; -роль овощей в рационе питания. Уметь: - использовать овощи по их кулинарной характеристики	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; - использовать доступные

				-анализировать действия при выборе овощей; - выявлять признаки несвежести овощей.	источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач
	Подготовка овощей к употреблению в пищу. Способы хранения овощей.	1	Наблюдение за демонстрацией учителя подготовки корнеплодов, капусты и зелёных овощей в пищу: сортировка и калибровка, мойка овощей, очистка, нарезка. Работа с карточкой: назвать способы хранения подготовленных овощей.	Знать/ понимать: - последовательность подготовки корнеплодов, клубнеплодов, капусты и зелёных овощей в пищу подготовки; - способы хранения корнеплодов, клубнеплодов, капусты и зелени; Уметь: - подготавливать овощи в пищу; -анализировать действия при подготовке овощей; - подготавливать овощи к хранению;	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач
	Практическая работа «Подготовка овощей к употреблению в пищу».	1	Выполнение практической работы. Анализ действий при подготовке овощей к употреблению». Анализ выполненной работы.	Знать/ понимать: - последовательность выполнения задания; - последовательность первичной обработки овощей. -инструменты и приспособления для обработки овощей. Уметь: - анализировать работу при	- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач

				подготовки овощей к употреблению; -соблюдать правила техники безопасности.	
Холодильник. Назначение. Устройство.	1	Знакомство с холодильником: назначение, устройство, принцип работы.	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение и устройство холодильника; - принцип работы с холодильником; -правила работы и техники безопасности; <p>Уметь: -</p> <ul style="list-style-type: none"> подготавливать холодильник к работе; -использовать холодильник по назначению; - соблюдать инструкции по технике безопасности; 	<ul style="list-style-type: none"> - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. 	
Правила ухода и эксплуатации: размещение, загрузка, размораживание, мытьё, чистка задней стенки.	1	Беседа об уходе и эксплуатации: размещение, загрузка, правила ухода. Чтение инструкции «Правила безопасности при эксплуатации холодильника». Обсуждение и анализ выполненной работы. Мультимедийная презентация «Правила ухода за холодильником». Выделение главного из видеоматериала. Выбор нужной информации из текста: подготовка к размораживанию, размораживание и мытьё холодильника. Составление схемы «Пошаговая разморозка холодильника». Повторение схемы пошаговой разморозки холодильника. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий.	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ухода за холодильником; - порядок размещения и загрузки продуктов в холодильнике с правилами товарного соседства; <p>Уметь: -</p> <ul style="list-style-type: none"> подготавливать продукты к размещению в холодильнике; -размещать продукты в холодильник для хранения; - производить размораживани 	<ul style="list-style-type: none"> - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего 	

				е холодильника и чистку задней стенки; - мыть холодильник с применением специальных средств	хозяйства
	Практическая работа «Разложи правильно продукты».	1	Повторение приёмов укладки разных видов продуктов с опорой на изученный материал. Обсуждение проблемных ситуаций. Анализ выполненной практической работы.	Знать/ понимать: - приёмов укладки разных видов продуктов; - порядок размещения и загрузки продуктов в холодильнике с правилами товарного соседства; Уметь: - подготавливать продукты к размещению в холодильнике; - размещать продукты в холодильник для хранения;	- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
	Замороженные овощи. Выбор овощей для заморозки.	1	Анализ проблемной ситуации. Наблюдение за демонстрацией учителя замороженных овощей. Беседа о заморозке овощей на зиму: правила заморозки, условия хранения, сроки хранения, упаковка. Обмен опытом в процессе беседы. Запись рекомендаций о подготовке овощей на зиму.	Знать/ понимать: - рекомендации о подготовке овощей к заморозке; - правила заморозки; - условия, сроки хранения замороженных овощей; - виды упаковок для замораживания овощей; - кулинарное использование замороженных овощей. Уметь: - подготавливать овощи к	- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду. - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - воспитывать готовность к рациональному

				заморозке; - упаковывать овощи в упаковочный материал для заморозки; - использовать замороженные овощи в кулинарии.	ведению домашнего хозяйства
	Практическая работа «Правила подготовки овощей к заморозке и их заморозка».	1	Работа в рабочей тетради обучающегося. Выполнение практической работы по подготовке овощей к заморозке с самопроверкой по эталону. Анализ выполненной работы.	Знать/ понимать: - последовательность подготовки овощей к заморозке ; - условия и сроки хранения замороженных овощей; Уметь: - анализировать работу при первичной обработки овощей; - готовить овощи к заморозки; - замораживать овощи;	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.
	Замороженные фрукты и ягоды. Кулинарное использование.	1	Анализ проблемной ситуации. Наблюдение за демонстрацией учителя замороженных фруктов и ягод. Беседа о заморозке фруктов и ягод на зиму: правила заморозки, условия хранения, сроки хранения, упаковка. Обмен опытом в процессе беседы. Запись рекомендаций о подготовке фруктов и ягод на зиму.	Знать/ понимать: - рекомендации о подготовке фруктов и ягод к заморозке; - правила заморозки; - условия, сроки хранения замороженных фруктов и ягод ; - виды упаковок для замораживания фруктов и ягод; - кулинарное	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

				использование замороженных фруктов и ягод. Уметь: - подготавливать фруктов и ягод к заморозке; - упаковывать фрукты и ягоды в упаковочный материал для заморозки; - использовать замороженные фрукты и ягод в приготовлении блюд.	
	Практическая работа. «Правила и способы замораживания фруктов и ягод».	1	Работа в рабочей тетради обучающегося. Выполнение практической работы с самопроверкой по эталону. Анализ выполненной работы.	Знать/ понимать: - последовательность подготовки овощей к заморозке; - условия и сроки хранения замороженных овощей; Уметь: - подготавливать продукты к размещению в холодильнике; - размещать продукты в холодильник для хранения;	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач
	Томатные, листовые овощи. Кулинарная классификация овощей.	1	Мультимедийная презентация «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Употребление в речи понятий по классификации овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по классификации овощей через художественное восприятие.	Знать/ понимать: - кулинарную классификацию томатных и листовых овощей; - правила и особенности выбора овощей	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности

				<p>для приготовления блюд;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать овощи по их кулинарной характеристики ; - анализировать действия при выборе овощей; - выявлять признаки несвежести овощей. 	<p>и;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач
	<p>Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету томатных, листовых овощей».</p>	1	<p>Выполнение практической работы. Использование натуральных образцов овощей, муляжи. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - последовательность выполнения задания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отличительные особенности овощей. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать работу при определении овощей по форме, цвету и вкусу; - определять качество овощей по внешнему виду. 	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать первоначальными установками, нормами и правилами; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности.
	<p>Бобовые, тыквенные овощи. Кулинарная классификация овощей.</p>	1	<p>Мультимедийная презентация «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Употребление в речи понятий по классификации овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по классификации овощей через художественное восприятие.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кулинарную классификацию тыквенных и бобовых овощей; - правила и особенности выбора овощей для приготовления блюд; <p>Уметь:</p>	<ul style="list-style-type: none"> проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять

				<ul style="list-style-type: none"> - использовать овощи по их кулинарной характеристики ; - анализировать действия при выборе овощей; - выявлять признаки несвежести овощей. 	<p>коллективный поиск средств их осуществления;</p> <p>- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач</p>
	Пряные овощи и травы. Специи.	1	<p>Мультимедийная презентация «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя зелёных овощей и специй. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Поиск в тексте: описание, полезные свойства и значение для приготовления блюд. Запись в рабочую тетрадь обучающегося «Салатно-шпинатные овощи».</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кулинарную классификацию паслёновых, пряных овощей; - правила и особенности выбора овощей для приготовления блюд; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать овощи по их кулинарной характеристики ; - анализировать действия при выборе овощей; - выявлять признаки несвежести овощей. 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; - использовать по назначению усвоенные логические операции
	Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету специй».	1	<p>Выполнение практической работы. Использование натуральных образцов специй: перец черный душистый, перец черный горошком, перец черный молотый. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - последовательность выполнения задания;</p> <p>- отличительные особенности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической

				<p>специй.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать работу при определении овощей по форме, цвету и вкусу; - определять качество специй по внешнему виду. 	<p>ской деятельности;</p> <p>осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; - использовать по назначению усвоенные логические операции
Фрукты. Полезные свойства фруктов. Использование фруктов в кулинарии.	1	Мультимедийная презентация «Фрукты». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа о полезных свойствах фруктов и значении для здоровья человека.	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отличительные особенности фруктов; - классификацию фруктов; - полезные свойства фруктов для здоровья человека; - использование фруктов в кулинарии. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать фрукты по внешнему виду; - применять и использовать фрукты в кулинарии. 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; 	
Кулинарная классификация фруктов: семечковые, косточковые.	1	Поиск в тексте нужной информации об использовании фруктов в кулинарии. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по классификации семечковых и косточковых фруктов через	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кулинарную классификацию: семечковых, косточковых фруктов; - правила и 	<ul style="list-style-type: none"> - читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное 	

			художественное восприятие.	особенности выбора фруктов для приготовления сладких блюд; Уметь: - использовать фрукты по их кулинарной характеристики ; -анализировать действия при выборе фруктов; - выявлять признаки несвежести фруктов.	е; - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
Кулинарная классификация фруктов: орехо-плодные и тропические.	1	Поиск в тексте нужной информации об использовании фруктов в кулинарии. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по классификации орехо-плодных и тропических фруктов через художественное восприятие.	Знать/ понимать: - кулинарную классификацию : орехо-плодных и тропических фруктов; -правила и особенности выбора фруктов для приготовления сладких блюд; Уметь: - использовать фрукты по их кулинарной характеристики ; -анализировать действия при выборе фруктов; - выявлять признаки несвежести фруктов.		
Практическая работа «Определение фруктов по: внешнему виду, вкусу, цвету».	1	Выполнение практической работы. Употребление в речи понятий по классификации фруктов. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы.	Знать/ понимать: - последовательность выполнения задания; - отличительные особенности специй.	- использовать по назначению усвоенные логические операции	

				<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать работу при определении овощей по форме, цвету и вкусу; - определять качество специй по внешнему виду. 	
	Контрольная работа - (теоретической части)	1	<p>Выполнение заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор правильного ответа теоретической части теста; - анализ выполненной работы. 		<ul style="list-style-type: none"> - развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий.
	Первичная обработка овощей.	1	<p>Работа с плакатом «Первичная обработка овощей». Выделение главного из видеоматериала: сортировка, калибровка, мойка, очистка, промывка и нарезка. Поиск объяснения понятий «калибровка» и «сортировка» в тексте.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность первичной обработки овощей; - отличительные особенности обработки картофеля и моркови; - понятия «калибровка» и «сортировка» <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать последовательность; - производить первичную обработку овощей; - анализировать качество выполнения работ. 	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;
	Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов.	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Листовые и пряные овощи». Выделение главного из видеоматериала. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Наблюдение за демонстрацией</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, 	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической

			учителя обработки лука и чеснока. Обсуждение и анализ действий.	тыквенных овощей, томатов, - способы нарезки овощей и их применение для приготовления блюд. Уметь: - производить обработку листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов; - нарезать овощи; - анализировать работу.	ской организации труда; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - высказывать свое мнение при обсуждении задания.
	Последовательность и правила первичной обработки овощей: корнеплоды, клубнеплодов.	1	Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: корнеплоды, клубнеплоды». Выделение главного из видеоматериала: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, доочистка, нарезка. Составление схемы первичной обработки свёклы, моркови, картофеля. Анализ выполненной работы. Работа с технологической схемой механической обработки корнеплодов, клубнеплодов. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.	Знать/ понимать: - последовательность первичной обработки овощей: корнеплоды, клубнеплодов - способы нарезки картофеля, моркови и их применение для приготовления блюд. Уметь: - производить обработку картофеля, свеклы, моркови; - нарезать овощи; - анализировать работу.	- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - высказывать свое мнение при обсуждении задания.
	Практическая работа «Обработка свёклы, моркови, картофеля».	1	Выполнение практической работы. Повторение приёмов обработки овощей. Анализ выполненной работы.	Знать/ понимать: - последовательность выполнения задания; - отличительные особенности обработки свёклы, моркови, картофеля.	- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - принимать цели и задачи

				<ul style="list-style-type: none"> - формы нарезки и кулинарное использование. Уметь: - анализировать работу при обработке свёклы, моркови, картофеля; - производить нарезку овощей; -- анализировать работу. 	<p>решения типовых учебных и практических задач;</p> <p>- высказывать свое мнение при обсуждении задания.</p>
	Последовательность и правила первичной обработки овощей: капустные, нарезка.	1	<p>Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: капустные». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя последовательности и правил обработки овощей: капуста: загрязнённые, загнившие листья, кочерыжка, промывание, разрезание, вырезание кочерыжки. Составление технологической схемы механической обработки капусты. Выполнение задания в карточке «Укажи последовательность подготовки кочана капусты к нарезке» Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическую схему механической обработки капусты; - способы нарезки и применение для приготовления блюд. Уметь: - производить обработку капусты; - нарезать капусту; - анализировать работу. 	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - высказывать свое мнение при обсуждении задания
	Практическая работа «Обработка капусты, нарезка». Оказание первой помощи при порезах.	1	<p>Выполнение практической работы. Подготовка кочана капусты к нарезке: соломка, квадратики(шашки), дольки, рубка. Удаление кочерыжки. Последовательное выполнения работы. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - последовательность выполнения задания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отличительные особенности обработки капусты. - формы нарезки и кулинарное использование. Уметь: - анализировать работу при обработке 	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; -

				<p>капусты; - производить нарезку капусту соломкой, квадратиками(шашками), дольками, рубкой; - анализировать работу.</p>	<p>высказывать свое мнение при обсуждении задания; - выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей</p>
<p>Последовательность и правила первичной обработки овощей: луковичные, нарезка. Оказание первой помощи при порезах.</p>	1	<p>Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: луковичные». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя последовательности и правил обработки овощей: донце, шейка, сухие чешуйки, промывка в холодной воде; Разграничение понятий по обработке лука и капусты. Составление технологической схемы механической обработки лука, чеснока и капусты. Анализ выполненной работы. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.</p>	<p>Знать/ понимать: - технологическую схему механической обработки луковых овощей; - способы нарезки и использование для приготовления блюд. Уметь: - производить обработку луковых овощей; - нарезать лук, чеснок; - анализировать работу.</p>	<p>- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - высказывать свое мнение при обсуждении задания; - выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей</p>	
<p>Значение и использование простых и сложных форм нарезки.</p>	1	<p>Мультимедийная презентация «Простые и сложные формы нарезки. Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя последовательности и правил нарезки; Разграничение понятий сложные и простые формы</p>	<p>Знать/ понимать: - значение нарезки овощей; -простые и сложные формы нарезки</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной</p>	

			нарезки. Анализ выполненной работы. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель -обучающийся.	-использование для приготовления блюд. Уметь: -анализировать полученную информа-цию; - различать простую и сложную нарезку; - анализировать работу.	технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.
	Нарезка овощей. Простые и сложные формы нарезки овощей.	1	Беседа с элементами демонстрации простых форм нарезки овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель- обучающийся. Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение задания по карточке-рисунок: укажи форму нарезки овоща. Работа с таблицей «Форма нарезки овощей». Запись сложных форм нарезки в тетрадь.	Знать/ понимать: -простые и сложные формы нарезки овощей; - кулинарное использование. Уметь: - пользоваться инструкцией; -анализировать полученную информа-цию; - различать простую и сложную нарезку; - анализировать выполненную работу.	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач
	Практическая работа « Простые формы нарезка овощей». Оказание первой помощи при порезах.	3	Выполнение практической работы. Подготовка овощей к нарезке. Нарезка овощей простыми формами: брусочками, ломтиками, кубиками, дольками,	Знать/ понимать: - простые формы нарезки овощей;	- овладевать первоначальными установками, нормами и

			<p>кружочками соломкой, Работа с таблицей «Формы нарезки овощей». Анализ выполненной работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения задания; - простые формы нарезки и кулинарное использование. <p>Уметь: - нарезать овощи простым способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать работу при нарезки овощей простым способом; - оказывать первую помощь при порезах; - анализировать работу. 	<p>правилами технологической организации труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - высказывать свое мнение при обсуждении задания.
	<p>Практическая работа «Сложные формы нарезка овощей». Оказание первой помощи при порезах.</p>	3	<p>Выполнение практической работы. Подготовка овощей к нарезке. Нарезка овощей сложными формами: бочоночки, чесночки, спирали гребешки. Работа с таблицей «Сложные формы нарезки овощей». Анализ выполненной работы. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель- обучающийся.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы сложных форм нарезки овощей; - последовательность выполнения задания; - сложные формы нарезки овощей и их кулинарное использование. <p>Уметь: - нарезать овощи сложной формы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать работу при нарезки овощей сложным способом; - оказывать первую помощь при порезах ; - анализировать работу. 	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - высказывать свое мнение при обсуждении задания.
	<p>Карвинг. Украшения из овощей и оформление блюд. Инструменты для карвинга.</p>	1	<p>Мультимедийная презентация «Карвинг». Просмотр видефрагмента коллекция «Украшение блюд». Обсуждение</p>	<p>Знать/ понимать: - что такое карвинг;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимать необходимость общественн

			и анализ увиденного. Беседа о значении украшения блюд в питании. Работа со словарём: «карвинг». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель- обучающийся.	<ul style="list-style-type: none"> - инструменты и приспособления для карвинга; - значение украшений из овощей при оформлении блюд. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученную информацию; - вырезать из овощей украшения для оформления блюд; - анализировать работу. 	<p>о полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно организовывать своё рабочее место; - работать индивидуально, в паре, в группе; - делать элементарные выводы под руководством учителя.
	Практическая работа «Фигурная нарезка из овощей: цветы из помидор и огурцов, розочка из красного перца и редиса». Оценка качества.	3	<p>Просмотр видеоматериала «Украшения из овощей: «Цветы из помидор и огурцов», «Розочка из красного перца и редиса». Наблюдение за демонстрацией учителя вырезания украшений. Повторение приёмов вырезания за учителем. Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - последовательность выполнения задания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - фигурные формы нарезки и кулинарное использование. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -вырезать из овощей цветы, листья, веера и т.д. -украшать вырезанны-ми овощами блюда; - анализировать работу при фигурной нарезки овощей. 	<ul style="list-style-type: none"> -развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; – высказывать свое мнение при обсуждении задания; – выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных

					потребности.
	Контрольная работа - (теоретической части)	1	Выполнение заданий: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - анализ выполненной работы		- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий.
	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном.	1	Просмотр видеофрагмента «Использование инструментов и бытовой техники при нарезке овощей». Выделение главного из видеоматериала: виды приспособлений для нарезки овощей. Запись в рабочую тетрадь «Виды инструментов и бытовой техники». Мультимедийная презентация «Кухонный комбайн. Запись полезных советов при пользовании кухонным комбайном в рабочую тетрадь обучающегося. Чтение инструкции «Эксплуатация кухонного комбайна».	Знать/ понимать: - назначение и устройство кухонного комбайна; - принцип работы ; - правила работы и техники безопасности; Уметь: - подготавливать кухонный комбайн к работе; - использовать по назначению; - соблюдать инструкции по технике безопасности;	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
	Значение и виды тепловой обработки продуктов: основные, комбинированные, вспомогательные.	1	Просмотр видеоматериала «Тепловая обработка овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа о значении тепловой обработки для приготовления пищи. Способы тепловой обработки основные, комбинированные, вспомогательные.	Знать/ понимать: - положительные и отрицательные стороны тепловой обработки продуктов; - виды тепловой обработки и отличительные особенности; - правила техники безопасности при тепловой обработке; Уметь: - различать виды	- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;

				тепловой обработки; - производить тепловую обработку продуктов; - соблюдать инструкции по технике безопасности;	
	Правила тепловой обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов.	1	Анализ проблемной ситуации. Беседа о правилах кулинарной тепловой обработки овощей: сохранение цвета и витаминов. Выделение из текста правил тепловой обработки овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель - обучающийся.	Знать/ понимать: - значение тепловой обработки для приготовления блюд; - способы тепловой обработки: основной, комбинированный, вспомогательный. Уметь: -организовать технологический процесс; -использовать виды тепловой обработки в приготовлении пищи; - соблюдать правила тепловой обработки для различных продуктов; -анализировать работу при тепловой обработке	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.
	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	1	Анализ проблемной ситуации. Беседа о изменениях происходящих в продуктах при кулинарной тепловой обработке овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель - обучающийся.	Знать/ понимать: - изменения происходящие при тепловой обработке продуктов; - изменения цвета продуктов; - меры для сохранения	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять

				<p>цвета свеклы.</p> <p>Уметь: анализировать полученную информацию; - выделять главное в изменениях происходящих в процессе тепловой обработки; - анализировать работу.</p>	<p>ь коллективный поиск средств их осуществления; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.</p>
	Способы тепловой обработки продуктов (варка основным способом, припускание).	1	<p>Мультимедийная презентация « Виды тепловой обработки».</p> <p>Просмотр видеофрагмента «Варка, припускание».</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов тепловой обработки: варка, припускание.</p>	<p>Знать/ понимать: - основной способ варки; - что такое припускание; - правила техники безопасности;</p> <p>Уметь: - различать виды тепловой обработки; - производить тепловую обработку продуктов; - соблюдать инструкции по технике безопасности;</p>	<p>- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;</p>
	Практическая работа «Тепловая обработка продуктов. Варка картофеля».	1	<p>Выполнение заданий по разграничению: варка, припускание). Наблюдение за демонстрацией учителя варки, припускании. Повторение приёмов тепловой обработки за учителем. Выполнение практической работы. Варка картофеля. Анализ качества выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - последовательность варки основным способом; - продолжительность варки овощей; - способы подачи отварного картофеля.</p> <p>Уметь: - анализировать работу во время технологическог</p>	<p>- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;</p>

				<p>о процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять процесс варки продуктов; -соблюдать правила техники безопасности; -оказывать первой медицинской помощи при ожогах; - анализировать работу. 	<p>высказывать свое мнение при обсуждении задания;</p> <p>–</p> <p>выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;</p> <p>- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p>
	<p>Основные способы тепловой обработки продуктов: (жарка основным способом, жарка в большом количестве жира (во фритюре).</p>	1	<p>Беседа с элементами демонстрации видов тепловой обработки: жарение основным способом, жарка в большом количестве жира (во фритюре). Выполнение заданий по жарке основным способом, жарка в большом количестве жира (во фритюре).</p> <p>Анализ проблемной ситуации. Беседа об основных способах жарки. Выделение из текста правил жарки овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -способы жарки; - определение основной способ жарки; -что такое фритюр; -правила техники безопасности; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты к тепловой обработке; - различать виды тепловой обработки; - производить жарку продуктов; - соблюдать инструкции по технике безопасности; 	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; - высказывать свое мнение при обсуждении задания;
	<p>Комбинированные способы тепловой обработки продуктов (тушение, запекание).</p>	1	<p>Анализ проблемной ситуации. Беседа о комбинированных способах жарки. Выделение из текста правил жарки овощей. Реализация своего жизненного</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - комбинированн 	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать первоначальными установками, нормами и

			<p>опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся. Беседа с элементами демонстрации видов тепловой обработки: тушение, запекание.</p>	<p>ые способы жарки; -что такое тушение и запекание; -правила техники безопасности; Уметь: - различать виды тепловой обработки; - производить тепловую обработку продуктов путём запекания и тушения; - соблюдать инструкции по технике безопасности;</p>	<p>правилами технологической организации труда; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; - высказывать свое мнение при обсуждении задания;</p>
	<p>Вспомогательные способы тепловой обработки (пассирование, бланширование).</p>	1	<p>Беседа с элементами демонстрации вспомогательных способов тепловой обработки: (пассирование, бланширование). Анализ проблемной ситуации. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся.</p>	<p>Знать/ понимать: - Вспомогательные способы тепловой обработки; -что такое пассирование, бланширование; -правила техники безопасности; Уметь: - различать виды тепловой обработки; - производить тепловую обработку продуктов путём запекания и тушения; - соблюдать инструкции по технике безопасности;</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.</p>
	<p>Практическая работа «Пассирование моркови и лука».</p>	1	<p>Выполнение задания по пассированию лука, моркови. Анализ качества выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - последовательность</p>	<p>- развивать навыки самостоятельности при</p>

				<p>выполнения задания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическую схему подготовки овощей к пассерованию; - требования к качеству. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать работу во время технологического процесса; - осуществлять процесс пассерования овощей; - соблюдать правила техники безопасности; - оказывать первой медицинской помощи при ожогах; - анализировать работу 	<p>выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; - высказывать свое мнение при обсуждении задания; - выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
	<p>Практическая работа «Жарка картофеля основным способом».</p>		<p>Беседа с элементами демонстрации тепловой обработки: жарение основным способом. Выполнение заданий по подготовке картофеля к жарению: очистка, мойка, дочистка, нарезка, жарение, подача. Выбор посуды и инвентаря. Выполнение задания по жарке картофеля основным способом. Анализ качества выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - последовательность жарки основным способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическую схему подготовки овощей к жарению; - правила подачи отварного картофеля. <p>Уметь:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; - обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе

				<p>-анализировать работу во время технологического процесса;</p> <p>- осуществлять процесс жарки картофеля;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности;</p> <p>-оказывать первой медицинской помощи при ожогах;</p> <p>- анализировать работу.</p>	<p>деятельности;</p> <p>– высказывать свое мнение при обсуждении задания;</p> <p>– выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;</p> <p>- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p>
	Контрольная работа (теоретической части).	1	<p>Выполнение заданий:</p> <p>- выбор правильного ответа теоретической части теста;</p> <p>- анализ выполненной работы.</p>		<p>- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий.</p>
	Блюда из овощей. Салаты.	1	<p>Мультимедийная презентация «Блюда из овощей» Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа о пользе блюд из овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Поиск в тексте: описание, полезные свойства и значение овощей для приготовления блюд. Запись в рабочую тетрадь обучающегося «Салаты».</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <p>- значение овощных блюд в питании;</p> <p>-совместимость продуктов для приготовления салатов;</p> <p>- правила подачи салатов;</p> <p>- хранение готовых салатов.</p> <p>Уметь: - выделять полезные свойства;</p> <p>- подбирать состав продуктов;</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;</p>

				<ul style="list-style-type: none"> - температуру подачи салатов; - подбирать посуду для подачи; - требования качества. 	
Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.	1	Анализ проблемной ситуации. Просмотр мультимедийной презентации «Технология приготовления салата из варёных овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение из текста правил варки овощей. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.	<p>Знать/ понимать: - процессы происходящие при тепловой обработке овощей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - как сохранить витамин С; - правила закладки овощей при варке; - время варки овощей; - правила и условия варки овощей. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать овощи к варке; - соблюдать правила и условия варки овощей; - анализировать работу при варке овощей; 	<ul style="list-style-type: none"> - развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий; - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; 	
Технология приготовления салатов из варёных овощей.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Технология приготовления салата из варёных овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецепта «Винегрет» в рабочую тетрадь обучающегося.	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать состав продуктов для «Винегрета» - формы нарезки овощей; - правила подачи; - условия хранения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать состав продуктов для винегрета; - нарезать овощи 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; - использовать в жизни и 	

				кубиком; - температуру подачи салатов; - подбирать посуду для подачи; -подавать готовое блюдо.	деятельность и некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами
Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	1	Беседа об основных показателях качества готовых блюд: вкус, запах, цвет, консистенция. Работа с таблицей Выполнение задания по карточке «Закончи предложение». Используйте слова- подсказки. Просмотр видеофрагмента «Оформлению готовых блюд». Обсуждение увиденного. Анализ качества выполненной работы.	Знать/ понимать: - знать показатели качества готовых блюд: вкус, запах, цвет, консистенция; - способы оформления готовых блюд, с использованием продуктов входящих в состав блюда. Уметь: - подбирать состав продуктов для винегрета; -нарезать овощи кубиком; - температуру подачи салатов; - подбирать посуду для подачи; -подавать готовое блюдо.	- осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности.	
Практическая работа «Приготовление винегрета». Дегустация.	1	Просмотр видеофрагмента «Приготовление винегрета». Выделение главного из видеоматериала: ингредиенты для салата; последовательность приготовления винегрета. Составление технологической схемы приготовления «Винегрета». Чтение технологической карты «Варка овощей». Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы.	Знать/ понимать: - состав продуктов для приготовления винегрета; - технологическую схему подготовки овощей к приготовлению; -технологию	- осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - овладевать первоначальными установками, нормами и	

				приготовления винегрета; -правила подачи. Уметь: - готовить винегрет; -соблюдать правила техники безопасности и санитарии; -украшать винегрет; - готовить блюдо к подаче; - анализировать работу.	правилами технологической организации труда; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности.
Салат из свежих овощей. Технология приготовления салата из свежих овощей. Полезные свойства салата.	1	Составление технологической схемы приготовления салата из свежих овощей. Беседа о полезных свойствах салата. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление салата из свежих овощей».	Знать/ понимать: - знать состав продуктов для приготовления салата - формы нарезки овощей; - правила подачи; - условия хранения. Уметь: - подбирать состав продуктов; -нарезать овощи; - температуру подачи салатов; - подбирать посуду для подачи; -подавать готовое блюдо.	- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности.	
Практическая работа «Приготовление салата из капусты». Украшение готового салата. Дегустация. Оценка качества.	1	Выполнение практической работы: приготовление салата из капусты; выполнение украшения из свежего огурца и помидора. Анализ качества выполненной работы.	Знать/ понимать: - состав продуктов для приготовления; - технологическую схему	- осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения	

				<p>подготовки овощей к приготовлению ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологию приготовления; -правила подачи. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать овощи, готовить; -соблюдать правила техники безопасности и санитарии; -украшать блюдо; - готовить блюдо к подаче; - анализировать работу. 	<p>практической работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности
	Технология приготовления витаминного салата.	1	<p>Беседа о полезных свойствах салата и значение для здоровья человека. Просмотр видеофрагмента «Витаминный салат». Выделение главного из видеоматериала: пошаговое приготовление салата. Обсуждение и анализ увиденного. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление витаминного салата». Анализ качества выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать состав продуктов для приготовления салата - формы нарезки овощей; - правила подачи; - условия хранения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать состав продуктов; -нарезать овощи; - температуру подачи салатов; - подбирать посуду для подачи; -подавать готовое блюдо. 	<ul style="list-style-type: none"> - развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; - обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; - высказывать свое мнение при обсуждении задания; - выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспектив

					ых потребностей
	Практическая работа «Приготовление витаминного салата». Украшение готового салата. Дегустация. Оценка качества.	1	Выполнение практической работы: приготовление салата из моркови; выполнение украшения свежей зеленью. Анализ качества выполненной работы.	<p>Знать/ понимать: - состав продуктов для приготовления;</p> <p>- технологическую схему приготовления;</p> <p>- способы украшения;</p> <p>- показатели качества.</p> <p>- правила подачи.</p> <p>Уметь:</p> <p>- подбирать фрукты;</p> <p>- нарезать фрукты;</p> <p>- соблюдать технологический процесс приготовления;</p> <p>- украшать блюдо;</p> <p>- готовить блюдо к подаче;</p> <p>- определять качество.</p>	<p>- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;</p> <p>- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;</p> <p>- высказывать свое мнение при обсуждении задания;</p> <p>- выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей</p>
	Контрольная работа (теоретической части).	1	Выполнение заданий: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - анализ выполненной работы.		<p>- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий.</p>
	Как подать к столу фрукты. Фруктовые салаты.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Фрукты в кулинарии». Выделение главного из видеоматериала: подача на стол, сохранение полезности, формы, вкуса и аромата. Запись в рабочую тетрадь рецепта фруктового салата.	<p>Знать/ понимать: - состав продуктов для приготовления;</p> <p>- технологическую схему приготовления;</p>	<p>- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;</p>

				<p>-способы украшения; - показатели качества. - правила подачи. Уметь: - подбирать фрукты; - нарезать фрукты; - соблюдать технологический процесс приготовления; -украшать блюдо; - готовить блюдо к подаче; - определять качество.</p>	<p>- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; - высказывать свое мнение при обсуждении задания; - выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей</p>
	<p>Практическая работа «Приготовление фруктового салата».</p>	1	<p>Просмотр видеофрагмента «Приготовление фруктового салата». Выделение главного из видеоматериала: ингредиенты для салата; последовательность приготовления. Составление технологической схемы приготовления «Фруктовый салат». Чтение технологической карты. Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы. Украшение готового салата. Дегустация. Оценка качества.</p>	<p>Знать/ понимать: - состав продуктов для приготовления; - технологическую схему приготовления; -способы украшения; - показатели качества. - правила подачи. Уметь: - подбирать фрукты; - нарезать фрукты; - соблюдать технологический процесс приготовления; -украшать блюдо; - готовить блюдо к подаче; - определять качество.</p>	<p>- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; - обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; - высказывать свое мнение при обсуждении задания; выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих</p>

					и перспективных потребностей.
	Блюда из яиц. Виды яиц.	1	<p>Просмотр видеоматериала «Виды яиц». Выделение главного из видеоматериала: история и польза куриных яиц, форма и цвет. Работа с таблицей «Классификация яиц».</p> <p>Выделение главного из видеоматериала: диетические, столовые.</p>	<p>Знать/ понимать: - виды яиц в зависимости от вида птиц; - вкусовые качества; - питательную ценность куриных яиц; - отличительные особенности диетических и столовых куриных яиц; - блюда из яиц; - кулинарное использование.</p> <p>Уметь: - различать виды яиц: куриные, гусиные, перепелиные, утиные, страусиные. - различать диетические яйца от столовых;</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;</p> <p>- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач</p>
	Практическая работа «Строение куриного яйца».	1	<p>Выполнение практической работы «Строение яйца».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Строение куриного яйца». Выделение главного из видеоматериала. Зарисовка строения яйца птицы, указать из чего состоит яйцо. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - строение куриного яйца; - из чего состоит яйцо</p> <p>Уметь: - различать части куриного яйца; - анализировать работу.</p>	<p>- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;</p> <p>- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;</p> <p>- высказывать свое мнение при</p>

					обсуждении задания; выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
	Значение куриных яиц в питании человека.	1	Поиск в тексте информации о полезных свойствах яиц. Запись в рабочую тетрадь. Чтение карточки «Пищевая ценность блюд из яиц». Работа с таблицей «Классификация яиц». Перенос таблицы в рабочую тетрадь обучающегося.	Знать/ понимать: - значение куриных яиц в питании; - классификацию куриных яиц; - пищевую ценность яиц; -кулинарное использование. Уметь: - работать с таблицей «Классификация яиц»; - анализировать работу.	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.
	Как выбирать и хранить яйца. Способы определения свежести яиц.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Способы определения свежести яиц». Выделение главного из видеоматериала. Беседа, с элементами демонстрации учителя, способов определения свежести яиц. Повторение приёмов за учителем.	Знать/ понимать: -как выбрать куриные яйца; - сроки хранения яиц; - способы определения свежести яиц; Уметь: - выбирать куриные по маркировке яйца;	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять

				- определять свежесть яиц: водой, встряской, по внешнему виду, по состоянию содержимого.	коллективный поиск средств их осуществления; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.
			3 - триместр		
	Практическая работа «Определение свежести яиц при погружении в воду; при разбивании.	1	Выполнение практической работы «Определение качества яиц при помощи овоскопа; при погружении в воду; при разбивании яйца». Запись результатов практической работы в рабочую тетрадь обучающегося.	Знать/ понимать: - показатели качества яиц; - способы определения свежести яиц; Уметь: -определять свежесть яиц различными способами; - анализировать работу.	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач
	Классификация куриных яиц и яичных продуктов (меланж, яичный порошок).	1	Работа со словарём: «меланж». Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Выделение главного из видеоматериала: диетические, столовые, продукты переработки (яичный порошок, меланж).	Знать/ понимать: - классификацию куриных яиц; - классификацию яичных продуктов; -что такое меланж; -применение	- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильном

				<p>яичного порошка.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять яичные продукты в приготовлении блюд; - анализировать работу. 	<ul style="list-style-type: none"> у труду; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практически х задач; - осуществлять коллективн ый поиск средств их осуществле ния; - проявлять познаватель ные интересы и активность в предметной технологиче ской деятельност и
	Упаковка и маркировка куриных яиц. Меры предосторожности при работе с яйцами.	1	<p>Выделение главного из видеоматериала: использование в кулинарии, упаковка и маркировка яиц. Изучение карточки «Маркировка куриных яиц». Анализ проблемной ситуации. Поиск информации в тексте о мерах предосторожности при работе с яйцами. Запись в рабочую тетрадь мер предосторожности при работе с яйцами. Средства обработки куриных яиц.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды упаковки; -материал изготовления упаковки; - маркировку яиц, отличительные особенности; -правила обработки куриных яиц. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -считывать маркировку; -различать маркировку по цвету; - обрабатывать куриные яйца перед применением; - анализировать работу. 	<ul style="list-style-type: none"> - формироват ь установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилном у труду; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практически х задач; - осуществлять коллективн ый поиск средств их осуществле ния; - проявлять познаватель ные интересы и активность

					в предметной технологической деятельности
	Блюда из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую.	1	<p>Просмотр видеофрагментов «Варка куриных яиц».</p> <p>Выделение главного из видеоматериала: показатели проваренности куриных яиц.</p> <p>Время варки яиц. Посуда для варки яиц: яйцеварки, кастрюли, сотейники, котлы со специальными сетчатыми вкладышами. Поиск информации</p> <p>значение слов в тексте: «всмятку», «в мешочек», «вкрутую». Запись в рабочую тетрадь.</p>	<p>Знать/ понимать: - посуду для варки яиц;</p> <p>- время варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую;</p> <p>- показатели проваренности куриных яиц.</p> <p>Уметь:</p> <p>-обрабатывать куриные яйца перед варкой;</p> <p>- отваривать куриные яйца: всмятку, в «мешочек», вкрутую.</p> <p>- соблюдать время варки яиц.</p>	<p>- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду;</p> <p>- принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;</p> <p>- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;</p> <p>- проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности</p>
	Практическая работа «Варка куриного яйца всмятку, вкрутую».	1	<p>Выполнение практической работы « Варка яйца всмятку, вкрутую». Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с горячей жидкостью». Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - чем отличаются способы варки яиц;</p> <p>-как используют варёные яйца</p> <p>-правила подачи отварных яиц.</p> <p>Уметь:</p> <p>-анализировать работу во время</p>	<p>- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;</p> <p>- осознанно действовать на основе разных видов инструкций,</p>

				<p>технологическог о процесса; - осуществлять процесс варки яиц всмятку, вкрутую; -соблюдать правила техники безопасности; -оказывать первой медицинской помощи при ожогах; - анализировать работу.</p>	<p>технологиче ских карт для решения практическо й работы; - читать вслух учебные тексты, технологиче ские карты, понимать прочитанно е.</p>
	Блюда из яиц. Правила подачи варёных яиц, всмятку, в «мешочек».	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из яиц». Выделение главного из видеоматериала. Работа по таблице «Блюда из отварных яиц». Беседа с элементами демонстрации подачи варёных яиц. Повторение приёмов за учителем. Подбор посуды для подачи. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - блюда из яиц; -правила подачи варёных яиц, всмятку, в «мешочек». - посуду для подачи; Уметь: - различать блюда (варёные, жареные, запечённые); - подбирать посуду для подачи; Подавать готовые блюда из яиц.</p>	<p>- проявлять познаватель ные интересы и активность в данной области предметной технологиче ской деятельност и; - обладать готовностью к осуществле нию самоконтро ля в процессе деятельност и; - читать вслух учебные тексты, технологиче ские карты, понимать прочитанно е; - использоват ь по назначению усвоенные логические операции.</p>
	Виды инструментов для нарезки и приготовления яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Инструменты и приспособления для нарезки овощей». Беседа о видах инструментов для яиц:</p>	<p>Знать/ понимать: - виды инструментов для нарезки</p>	<p>- проявлять познаватель ные интересы и активность</p>

яйцеварка, венчик для взбивания яиц.			пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц. Работа со словарём: «пашотница», «яичный сепаратор», «яйцеварка», «венчик». Запись значения слов в рабочую тетрадь. Обсуждение и анализ увиденного.	яиц; - виды инструментов для приготовления яиц; - правила обращения с инструментами. Уметь: - различать инструменты по назначению; - пользоваться инструментами для нарезки и приготовления яиц;	в данной области предметной технологической деятельности; - обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; - читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; - использовать по назначению усвоенные логические операции.
Виды нарезки яиц. Украшения из варёных яиц.	1	1	Просмотр мультимедийной презентации «Виды нарезки и использование яиц». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение технологической карты по нарезке овощей. Виды украшений из яиц для украшения блюд. Анализ качества выполненной работы.	Знать/ понимать: - правила подготовки яиц к нарезке; - способы нарезки яиц; - инструменты и приспособления для нарезки яиц; - виды украшений из яиц. Уметь: - нарезать ; - применять украшения из яиц для оформления готовых блюд;	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; - читать вслух учебные тексты, технологические карты,

					<p>понимать прочитанное;</p> <p>- использовать по назначению усвоенные логические операции.</p>
<p>Практическая работа «Украшения из вареного яйца».</p>	1	<p>Выполнение практической работы. Повторение правил ТБ и ОТ при работе с ножом. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Последовательное выполнение работы. Вырезание из варёных яиц, цветов, колечек, мышки. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <p>- варианты украшений и варёного яйца;</p> <p>- последовательность операций при нарезке;</p> <p>- правила техники безопасности при работе с ножом;</p> <p>- применение украшений для оформления блюд.</p> <p>Уметь:</p> <p>- вырезать из варёного яйца цветы, колечки;</p> <p>- составлять композиции;</p> <p>- соблюдать правила техники безопасности;</p> <p>- оказывать первой медицинской помощи при порезах;</p> <p>- анализировать работу</p>	<p>- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;</p> <p>- осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы;</p> <p>- читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное.</p>	
<p>Жарение яиц: приготовление яичницы с гарниром.</p>	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Жарение яиц». Выделение главного из видеоматериала: особенности приготовления блюд из яиц. Поиск информации значения слов: яичница с гарниром. Запись рецепта «Яичница с гарниром» в рабочую тетрадь. Работа с таблицей «Технология приготовления жареных и запечённых яиц».</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <p>- способ жарки яичницы;</p> <p>- последовательность выполнения задания;</p> <p>- требования к качеству;</p> <p>- срок хранения</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>- обладать готовностью</p>	

				<p>блюд из яиц.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить основным способом; - подбирать гарнир; - соблюдать правила техники безопасности; - оказывать первой медицинской помощи при ожогах; - анализировать работу. 	<p>к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; - использовать по назначению усвоенные логические операции.
	<p>Практическая работа «Приготовление яичницы с гарниром».</p>	1	<p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту «Приготовление яичницы с гарниром». Повторение правил ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Последовательное выполнение работы. Дегустация приготовленного блюда. Анализ качества выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическую схему подготовки продуктов; - технологию и последовательность приготовления; - правила подачи; - показатели качества. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать продукты; - осуществлять процесс жарки яичницы с гарниром; - дегустировать; - давать оценку качества; - соблюдать правила техники безопасности; - оказывать первой медицинской помощи при ожогах; - анализировать 	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное.

				работу.	
Запечённые яичные блюда: омлет натуральный запеченный.	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Запечённые яичные блюда». Выделение главного из видеоматериала</p> <p>Беседа с элементами демонстрации подачи запечённых блюд из яиц. Чтение инструкции «Правила ТБ, санитарии и гигиены. Запись рецепта «Омлет натуральный запечённый» в рабочую тетрадь.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - запеченные блюда; - способы запекания; - технологически й процесс приготовления; - требования к качеству; - срок хранения запечённых блюд из яиц. <p>Уметь: -</p> <ul style="list-style-type: none"> подготавливать продукты; - запекать блюда из яиц; - соблюдать технологию приготовления; - соблюдать правила техники безопасности; - оказывать первой медицинской помощи при ожогах; - анализировать работу. 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; - читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; - использовать по назначению усвоенные логические операции 	
Практическая работа «Приготовление омлета запечённого». Дегустация. Оценка качества.	1	<p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту «Приготовление омлета запечённого». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ качества выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическую схему подготовки продуктов; - технологию и последовательность приготовления; - правила подачи; - показатели качества. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать продукты; - осуществлять процесс 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; 	

				запекания омлета натурального; -дегустировать; -давать оценку качества; -соблюдать правила техники безопасности; -оказывать первой медицинской помощи при ожогах; - анализировать работу.	- читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; - использовать по назначению усвоенные логические операции
	Контрольная работа.	1	Выполнение заданий: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - анализ выполненной работы.		- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий.
	Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании человека.	1	Просмотр видеоматериала «Молоко и молочные продукты». Разграничение понятий: молоко - молочные продукты. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Обсуждение и анализ увиденного: описание продукта, классификация молочных продуктов, значение молока в питании. Работа с таблицей «Состав молока». Беседа о значении молока и молочных продуктов в питании человека.	Знать/ понимать: - классификацию молока и молочных продуктов; - виды молока и молочных продуктов; - полезные свойства и состав молока. Уметь: - характеризовать молоко и молочные продукты;	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию

					ю
	Питательная ценность молока. Состав и полезные свойства молока.	1	Работа с таблицей «Состав молока». Беседа о питательной ценности молока и молочных продуктов о полезных свойствах молока. Чтение карточки о содержании веществ: кальций, калий, магний, витамины А, В1. Работа по карточке «Молоко и его свойства». Запись рабочую тетрадь.	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пищевую ценность молока; - жирность молока; дефекты молока; - кулинарное использование молока; -условия и способы хранения молока. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать молоко для приготовления блюд; - правильно хранить молоко. -- <p>анализировать работу.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию
	Виды молока по способу тепловой обработки: стерилизованное, топлёное, пастеризованное.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Виды молока». Выделение главного из видеоматериала: пастеризация, термизация, стерилизация, кипячение, топлёное молоко. Работа со словарём» «пастеризация». «стерилизация», «топлёное молоко». Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь: виды молока и молочных продуктов.	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тепловую обработку молока; - классификацию молока стерилизованного, топлёного, пастеризованного; - виды молока; - требования к качеству; - виды упаковок; - дефекты молока. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать молоко стерилизованное, топлёное, пастеризованное; 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); -

				<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество. молока, выявлять дефекты. - анализировать работу. 	<p>ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию</p>
	<p>Практическая работа «Различение молока коровьего по виду, цвету, вкусу, консистенции».</p>	1	<p>Выполнение практической работы. Работа с натуральными образцами молока, и молока топленого. Дегустация. Работа с таблицей «Вид молока». Запись в рабочую тетрадь полученных результатов. Обсуждение и анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения задания; - отличительные особенности молока в зависимости от тепловой обработки. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать последовательность при выполнении практической работы; - различать виды молока; - анализировать работу. 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию
	<p>. Молочные консервы. Маркировка</p>	1	<p>Просмотр видеоматериала «Молочные консервы». Беседа о питательной ценности сгущенного молока и сливок, о их применении и полезных свойствах. Работа с маркировкой молочных консервов. Запись в рабочую тетрадь: маркировка молочных консервов.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды молочных консервов; - индекс молочной промышленности (М); - маркировку молочных консервов; - требования к качеству; - виды упаковок; - дефекты консервированного и сухого молока. 	<ul style="list-style-type: none"> - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практически

				<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать консервированное молоко от сгущённого; - читать маркировку на крышке или дне банки; - оценивать качество, выявлять дефекты; - определять срок годности; - анализировать работу. 	<ul style="list-style-type: none"> х задач; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности
	<p>Практическая работа «Различение молочных консервов по виду, цвету, консистенции».</p>	1	<p>Выполнение практической работы. Работа с натуральными образцами молочных консервов. Занесение полученных результатов в таблицу «Виды сгущённого молока». Обсуждение и анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения задания; - отличительные особенности молочных консервов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать последовательность при выполнении практической работы; - анализировать работу. 	<ul style="list-style-type: none"> - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности
	<p>Виды молока: консервированное, сухое.</p>	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Виды молока».</p>	<p>Знать/ понимать: -</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формироват

Требования к качеству.			<p>Обсуждение и анализ увиденного: описание продукта, классификация консервированного, сухого молока, применение консервированного, сухого молока в кулинарии. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Выделение главного из видеоматериала: консервированное и сухое молоко. Основные показатели качества консервированного и сухого молока.</p>	<p>тепловую обработку молока;</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию консервированного и сухого молока; - требования к качеству; - виды упаковок; - дефекты консервированного и сухого молока. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать консервированное, сухое молоко в приготовлении блюд; - оценивать качество молока, выявлять дефекты. - анализировать работу. 	<p>ь установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилльному труду;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности
Сроки хранения молока и молочных продуктов.	1		<p>Работа с таблицей «Сроки хранения молока». Беседа о способах выбора и условиях хранения молока и молочных продуктах. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Запись в рабочую тетрадь.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия хранения молока и молочных продуктов; - сроки хранения молока пастеризованного, стерилизованного, сухого и сгущённого молока. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать условия и сроки хранения молока и молочных продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилльному труду; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - осуществлять коллективный

				- анализировать работу.	ый поиск средств их осуществления; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности
Виды упаковок молока и молочных продуктов.	1	<p>Просмотр видеофрагмента «Виды упаковки молока и молочных продуктов».</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов упаковок: мягкая, жёсткая, полужёсткая из листовых материалов, металлическая. Изучение маркировки и дизайна молочной тары. Знакомство с современными технологиями упаковки молочных продуктов.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <p>- последовательность выполнения задания;</p> <p>- отличительные особенности молочных консервов.</p> <p>Уметь:</p> <p>- соблюдать последовательность при выполнении практической работы;</p> <p>- анализировать работу</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;</p> <p>- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;</p> <p>- использовать по назначению усвоенные логические операции</p>	
Практическая работа «Изучение маркировки молочной тары».	1	<p>Выполнение практической работы. Работа с различными видами упаковки молока и молочных продуктов. Изучение маркировки молочной тары: форма, материал. Обсуждение и анализ выполненной работы. Запись в рабочую тетрадь полученных результатов.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <p>- последовательность выполнения задания;</p> <p>- виды упаковок: мягкая, жёсткая, полужёсткая из</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности</p>	

				<p>листовых материалов, металлическая;</p> <p>- виды современных упаковок молочных продуктов.</p> <p>Уметь:</p> <p>- соблюдать последовательность при выполнении практической работы;</p> <p>- считать маркировку;</p> <p>- анализировать работу.</p>	<p>и;</p> <p>- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии и с ней свою деятельность;</p> <p>- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;</p> <p>- использовать по назначению усвоенные логические операции.</p>
	<p>Практическая работа «Кипячение молока».</p>	1	<p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту «Кипячение молока». Подготовка посуды и инвентаря. Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <p>- последовательность выполнения задания;</p> <p>- правила техники безопасности, санитарии и гигиены;</p> <p>- время кипячения молока.</p> <p>Уметь:</p> <p>- соблюдать последовательность при выполнении практической работы;</p> <p>- кипятить молоко;</p> <p>- анализировать работу.</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии и с ней свою деятельность;</p> <p>- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;</p> <p>- использовать по назначению усвоенные логические операции.</p>

<p>Кисломолочные продукты. Полезные свойства кисломолочных продуктов.</p>	<p>1</p>	<p>Мультимедийная презентация «Кисломолочные продукты». Изучение полезных свойств кисломолочных продуктов по таблице «Полезные свойства кисломолочных продуктов». Обсуждение и анализ полезных свойств кисломолочных продуктов. Просмотр видефрагмента «Способы получения кисломолочных продуктов». Выделение главного из видеоматериала: закваска, сквашивание молока на культурах вызывающих молочнокислое брожение. Изучение технологической схемы производства йогурта.</p>	<p>Знать/ понимать: - виды кисломолочных продуктов; - полезные свойства; - способы получения кисломолочных продуктов. Уметь: - характеризовать кисломолочные продукты по их виду; - различать кисломолочные продукты</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; - использовать по назначению усвоенные логические операции</p>
<p>Виды кисломолочных продуктов: кефир, простокваша, ряженка.</p>	<p>1</p>	<p>Мультимедийная презентация «Кисломолочные продукты». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации кисломолочных продуктов: кефир, простокваша, ряженка. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Запись в рабочую тетрадь.</p>	<p>Знать/ понимать: - виды кисломолочных продуктов; - отличительные особенности кефира, простокваши, ряженки; - полезные свойства; - способы получения кисломолочных продуктов. Уметь: - характеризовать кисломолочные продукты по их виду; - использовать кисломолочные</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных</p>

				продукты в пищу	ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию
Виды кисломолочных продуктов: творог и творожные изделия, сметана, йогурт.	1	Мультимедийная презентация «Кисломолочные продукты». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации кисломолочных продуктов: творог и творожные изделия, сметана, сметана. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Запись в рабочую тетрадь.	<p>Знать/ понимать: - виды кисломолочных продуктов; -отличительные особенности творога и творожных изделий, сметаны, йогуртов;</p> <p>- полезные свойства;</p> <p>- способы применения кисломолочных продуктов в кулинарии.</p> <p>Уметь:</p> <p>- характеризовать кисломолочные продукты по их виду;</p> <p>- применять кисломолочные продукты в кулинарии.</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;</p> <p>- вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);</p> <p>- ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию</p>	
Практическая работа «Различение творога и творожных изделий».	1	Выполнение практической работы. Работа с натуральными образцами творога и творожных	<p>Знать/ понимать:</p> <p>-</p>	- проявлять познавательные	

			<p>изделий. Занесение полученных результатов в таблицу «Виды творога и творожных изделий». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Запись в рабочую тетрадь. Обсуждение и анализ выполненной работы.</p>	<p>последовательность выполнения задания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отличительные особенности творога и творожных изделий; - жирность творога и творожных изделий <p>-применение в детском и диетическом питании.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать последовательность при выполнении практической работы; - отличать творог от творожных изделий; - анализировать работу. 	<p>интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию
Практическая работа «Различение кисломолочных продуктов: йогурт».	1	<p>Выполнение практической работы по различению кисломолочных продуктов. Занесение полученных результатов в таблицу «Йогурты». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Запись в рабочую тетрадь. Обсуждение и анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения задания; - отличительные особенности питьевого йогурта; -состав; -применение в детском и диетическом питании. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать последовательность при 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и 	

				<p>выполнении практической работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -распознавать по вкусу и запаху; - анализировать работу. 	<p>поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию
	<p>Блюда из творога: отварные, жареные, запечённые.</p>	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из творога». Обсуждение и анализ увиденного с выделением главного: отварные, жареные, запечённые блюда из творога. Изучение требований к приготовлению блюд из творога. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Запись в рабочую тетрадь. Обсуждение и анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - блюда из творога; - технологическую схему приготовления отварных, жареных, запечённых блюд из творога; -правила подачи блюд из творога; - посуду для подачи; - требования качества готовых блюд; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -различать блюда из творога; - читать технологическую карту; - готовить блюда из творога; - подбирать посуду для приготовления и подачи; -подавать готовые блюда. 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию

					ю
Практическая работа «Приготовление сырников».	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту «Приготовление сырников». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ качества выполненной работы.	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукты для приготовления сырников; - первичную обработку продуктов; - технологию приготовления сырников; - правила подачи. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать продукты для приготовления; - производить первичную обработку продуктов; - соблюдать последовательность при выполнении практической работы; - анализировать выполненную работу; 	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное. 	
Блюда из творога: отварные Вареники ленивые.	1	Мультимедийная презентация «Приготовление блюда «Вареники ленивые». Обсуждение и анализ увиденного. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Запись рецепта в рабочую тетрадь.	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику отварных блюд из творога; - особенности приготовления вареников ленивых; - полезные свойства; - технологический процесс приготовления. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать творожные блюда по температуре подачи: горячие, холодные; - читать технологические схемы 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального 	

				приготовления блюд.	взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию.
	Практическая работа «Приготовление вареников ленивых».	1	Выполнение практической работы «Приготовление вареников ленивых». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ выполненной работы.	Знать/ понимать: - правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - продукты для приготовления; - первичную обработку продуктов; - технологию приготовления; - правила подачи молочных супов. Уметь: - соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - подбирать продукты для приготовления; - производить первичную обработку продуктов; - соблюдать последовательность при выполнении практической работы; - анализировать выполненную работу;	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию.
	Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и	1	Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из молока». Работа со словарём: «соус»,	Знать/ понимать: -	- проявлять познавательные

напитки.			<p>«десерт». Обсуждение и анализ увиденного с выделением главного: закуски, первые и вторые блюда, десертные блюда. Изучение требований к приготовлению блюд из молока. Запись в рабочую тетрадь обучающегося требований к приготовлению блюд из молока.</p>	<p>характеристику блюд из молока; - блюда приготовленные на основе молока; -особенности приготовления; - полезные свойства; - технологический процесс приготовления. Уметь: - характеризовать супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки; - читать технологические схемы приготовления блюд.</p>	<p>интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию.</p>
Приготовление молочных супов.	1	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Молочные супы». Обсуждение и анализ увиденного с выделением главного: совместимость продуктов. Изучение требований к приготовлению молочных супов. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Запись в рабочую тетрадь. Обсуждение и анализ выполненной работы. Изучение технологической схемы приготовления молочного супа.</p>	<p>Знать/ понимать: - разновидности молочных супов; -особенности приготовления; - продукты используемые для приготовления супов; - технологический процесс приготовления. Уметь: - подбирать продукты; - работать с технологическими картами;</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и</p>

				- готовить и подавать молочные супы.	поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию
Практическая работа «Приготовление молочного супа с макаронными изделиями».	1	Выполнение практической работы «Приготовление молочного супа с крупой». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ выполненной работы.	<p>Знать/ понимать: - правила техники безопасности, санитарии и гигиены;</p> <p>- продукты для приготовления молочного супа;</p> <p>- первичную обработку продуктов;</p> <p>- технологию приготовления;</p> <p>- правила подачи молочных супов.</p> <p>Уметь:</p> <p>- соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены;</p> <p>- подбирать продукты для приготовления;</p> <p>- производить первичную обработку продуктов;</p> <p>- соблюдать последовательность при выполнении</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;</p> <p>- вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);</p> <p>- ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию</p>	

				практической работы; -анализировать выполненную работу;	ю
	Блюда из молока. Молочные десерты.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Молочные десерты». Сервировка стола. Обсуждение и анализ увиденного с выделением главного. Изучение требований к приготовлению молочных десертов. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Запись в рабочую тетрадь рецепта молочного десерта.	Знать/ понимать: - разновидности молочных десертов; -особенности приготовления; - продукты используемые для приготовления ; - технологический процесс приготовления. Уметь: - подбирать продукты; - работать с технологическими картами; - готовить и подавать; -сервировать стол для подачи десертов.	- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду; - самостоятельно организовывать своё рабочее место; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию
	Контрольная работа	1	Выполнение заданий: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - анализ выполненной работы.		- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий.
	Сладкие блюда. Горячие и холодные сладкие блюда.	1	Просмотр видефрагмента «Сладкие блюда». Выделение главного из видеоматериала: сладкие блюда – это компоты, кисели, желеобразные блюда,	Знать/ понимать: - значение сладких блюд в кулинарии;	- проявлять познавательные интересы и активность

			пудинги. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Запись в рабочую тетрадь. Виды горячих и холодных сладких блюд. Обсуждение и анализ выполненной работы.	<ul style="list-style-type: none"> - сладкие блюда по температуре подачи; - правила подачи; - условия и сроки хранения сладких блюд. Уметь: <ul style="list-style-type: none"> - различать сладкие блюда по температуре подачи; - работать с технологической картой; - готовить и подавать сладкие блюда; 	<p>в данной области предметной технологической деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;
	Приготовление компотов.	1	Просмотр видеофрагмента «Приготовление компотов». Выделение главного из видеоматериала. Обсуждение и анализ увиденного. Виды компотов в зависимости от используемого сырья. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.	Знать/ понимать: <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления; - первичную обработку ягод и фруктов; - правила варки сиропа; - правила подачи. Уметь: <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять первичную обработку ягод и фруктов; - соблюдать технологический процесс приготовления; - готовить и подавать. 	<ul style="list-style-type: none"> - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилному труду; - самостоятельно организовывать своё рабочее место; - работать индивидуально, в паре, в группе; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
	Практическая работа « Приготовление компота».	1	Выполнение практической работы «Приготовление компота из свежих фруктов и ягод». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного	Знать/ понимать: <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - продукты для приготовления; 	<ul style="list-style-type: none"> - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к

			блюда. Анализ выполненной работы.	<ul style="list-style-type: none"> - первичную обработку продуктов; - технологию приготовления; - правила подачи. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - подбирать продукты для приготовления; - производить первичную обработку продуктов; - соблюдать последовательность технологического процесса приготовления; - анализировать выполненную работу; 	<ul style="list-style-type: none"> профильном у труду; - самостоятельно организовывать своё рабочее место; - работать индивидуально, в паре, в группе; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
	Желированные блюда.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Желированные блюда». Работа со словарём: желе, самбук мусс. Запись в тетрадь значения слова. Чтение интересных фактов о приготовлении киселя. Запись рецепта киселя в рабочую тетрадь обучающегося.	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды желированных блюд; - отличительные особенности; - правила подачи - условия и сроки хранения . <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать кисели: по консистенции (густой, средней густоты, полужидкий); - читать технологию приготовления; - готовить и подавать. 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;
	Практическая работа «Приготовление киселя».	1	Выполнение практической работы «Приготовление киселя». Повторение правил санитарии и	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные

			<p>гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ выполненной работы.</p>	<p>техники безопасности, санитарии и гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукты для приготовления; - первичную обработку продуктов; - технологию приготовления; - правила подачи. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - подбирать продукты для приготовления; - производить первичную обработку продуктов; - соблюдать последовательность технологического процесса приготовления; -анализировать выполненную работу. 	<p>интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;
	Десерты, понятие и характеристика.	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Десерты». Работа со словарём: «десерт». Запись в тетрадь значения слова. Беседа с иллюстрациями о видах и особенностях десерта. Знакомство с интересными рецептами. Выбор наиболее понравившегося рецепта и запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p>	<p>Знать/ понимать: - виды и разновидности десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отличительные особенности; - правила подачи -условия и сроки хранения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать десерты; -подбирать продукты для приготовления; - соблюдать технологию приготовления; 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;

				- готовить и подавать.	
Практическая работа «Приготовление кондитерской колбаски».	1	Выполнение практической работы. «Приготовление кондитерской колбаски». Ознакомление с рецептурой. Чтение технологической карты. Оформление блюда и подача. Дегустация. Анализ выполненной работы.	<p>Знать/ понимать: - правила техники безопасности, санитарии и гигиены;</p> <p>- продукты для приготовления;</p> <p>- первичную обработку продуктов;</p> <p>- технологию приготовления;</p> <p>- правила подачи.</p> <p>Уметь:</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены;</p> <p>- подбирать продукты для приготовления;</p> <p>- производить первичную обработку продуктов;</p> <p>- соблюдать последовательность технологического процесса приготовления;</p> <p>-анализировать выполненную работу;</p>	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; <p>- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;</p>	
Контрольная работа	1	Выполнение заданий: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - анализ выполненной работы.			- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий.
Крупы. Виды и свойства круп. Хранение круп.	1	Просмотр видеофрагмента «Интересные факты о крупах». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации образцов круп, о значении круп в питании. Классификация круп. Поиск	<p>Знать/ понимать: - виды круп;</p> <p>- классификацию и свойства круп;</p>	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области	

			<p>информации в тексте о выборе и хранении рисовой крупы в домашних условиях. Беседа с элементами демонстрации ёмкостей для хранения. Запись в рабочую тетрадь «Советы по хранению». Знакомство со способами защиты круп от насекомых в домашних условиях.</p>	<p>- условия и сроки хранения; - способы защиты круп от вредителей. Уметь: - различать крупы по внешнему виду; - соблюдать условия хранения.</p>	<p>предметной технологической деятельности; - адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии и с ней свою деятельность; - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; - использовать по назначению усвоенные логические операции</p>
	Использование круп в кулинарии.	1	<p>Нахождение в тексте наиболее полезных и популярных круп. Классификация круп. Работа с таблицей «Использование круп в кулинарии». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Запись в рабочую тетрадь.</p>	<p>Знать/ понимать: - значение круп в питании; - классификацию и свойства круп; - наиболее популярные крупы; - способы применения круп в кулинарии. Уметь: - различать крупы по внешнему виду; - использовать различные виды круп для приготовления блюд..</p>	<p>- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду; - самостоятельно организовывать своё рабочее место; - работать индивидуально, в паре, в группе; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства</p>
	Гречневая крупа. Виды гречневой крупы.	1	<p>Просмотр видеофрагмента «Как гречка на Русь пришла».</p>	<p>Знать/ понимать: -</p>	<p>- формироват</p>

Полезные свойства гречки.			<p>Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов гречневой крупы: зелёная гречка, ядрица, «сечка», молотая гречка, хлопья гречневые. Работа со словарём: ядрица, «сечка».</p> <p>Знакомство с полезными свойствами: укрепляет иммунитет, улучшает кровообращение, улучшает состояние кожи и волос.</p> <p>Наблюдение за способами хранения: стеклянная банка, посуда из пластика, мешочек из холста. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения.</p> <p>Изучение блюд из гречневой крупы по карточкам-иллюстрациям.</p>	<p>полезные свойства гречки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды гречневой крупы; зелёная гречка, ядрица, «сечка», молотая гречка, хлопья гречневые; - способы хранения гречневой крупы; -блюда из гречневой крупы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать виды гречневой крупы по внешнему виду; - использовать различные виды гречневой крупы для приготовления блюд; -соблюдать условия хранения гречневой крупы. 	<p>ь установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду;</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать индивидуально, в паре, в группе; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; - высказывать свое мнение при обсуждении задания.
Пшеничная крупа. Полезные свойства.	1	1	<p>Просмотр видеоматериала «Пшеничная крупа». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с использованием иллюстраций о полезных свойствах пшеничной крупы: обмен веществ, витамин Д, укрепляет ногти и волосы, лечит сердечные заболевания.</p> <p>Выполнение упражнения по определению качества крупы по цвету, запаху и вкусу.</p> <p>Заполнение таблицы «Свойства крупы». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения.</p> <p>Изучение блюд из пшеничной крупы по карточкам-иллюстрациям.</p>	<p>Знать/ понимать: - полезные свойства пшеничной крупы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -показатели качества пшеничной крупы; - способы хранения пшеничной крупы; -блюда из пшеничной крупы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять качество пшеничной крупы по цвету, запаху и вкусу; -соблюдать условия хранения 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникац

				гречневой крупы; -готовить блюда из пшённой крупы.	ию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию
Манная крупа. Полезные свойства манной крупы.	1	Игровая ситуация. Слушание отрывка из рассказа Носова «Мишкина каша». Обсуждение и анализ услышанного. Беседа с использованием иллюстраций о полезных свойствах манной крупы: белки, крахмал, витамины В1,В2,В6, Е, минеральные вещества. Заполнение таблицы «Свойства манной крупы». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Изучение блюд из манной крупы по карточкам-иллюстрациям.	Знать/ понимать: - производство манной крупы; - полезные свойства манной крупы крупы; -показатели качества манной крупы; - способы хранения манной крупы; -блюда из манной крупы. Уметь: -определять качество манной крупы по цвету, запаху и вкусу; -соблюдать условия хранения манной крупы; -готовить блюда из манной крупы.	- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - высказывать свое мнение при обсуждении задания	
Рисовая крупа. Полезные свойства. Блюда из рисовой крупы.	1	Игровая ситуация. Слушание «Сказка про кашу» в стихах С.В.Еремеева. Обсуждение и анализ услышанного. Нахождение ответа на вопрос: что такое рис и где он растёт. Беседа о полезных свойствах рисовой крупы: углеводы, пищевые волокна, аминокислоты. Изучение разновидностей риса. Заполнение таблицы «Свойства крупы». Реализация своего жизненного	Знать/ понимать: - крупы из риса – зерна (рис шлифованный, рис дробленый шлифованный); - полезные свойства рисовой крупы; -показатели качества	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; -	

			<p>опыта в виде собственного суждения. Изучение блюд из рисовой крупы по карточкам-иллюстрациям</p>	<p>рисовой крупы; - способы хранения рисовой крупы; -блюда из рисовой крупы. Уметь: - различать крупы из риса по внешнему виду, цвету, запаху и вкусу; -соблюдать условия хранения рисовой крупы; -готовить блюда из рисовой крупы.</p>	<p>осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию</p>
Геркулес. Полезные свойства овсяной крупы.	1	<p>Игровая ситуация. Слушание отрывка из сказки «Геркулес». Обсуждение и анализ услышанного. Беседа о полезных свойствах овсяной крупы: снабжает энергией, помогает пищеварению, ухаживает за кожей, витамины и микроэлементы. Различение геркулеса от овсяных хлопьев. Поиск в тексте различий: вязкая каша- жидкая каша. Работа с таблицей «Рецептара вязкой каши». Запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p>	<p>Знать/ понимать: - крупы из овса (овсяная недробленая, Геркулес, лепестковые хлопья, хлопья Экстра, толокно); - полезные свойства овсяной крупы; -показатели качества овсяной крупы; - способы хранения овсяной крупы; -блюда из овсяной крупы. Уметь: - различать крупы из овса по внешнему виду, цвету, запаху и вкусу; -соблюдать условия хранения</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых,</p>	

				овсяной крупы; -готовить блюда из овсяной крупы.	бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию
	Практическая работа «Различение круп: кукурузная, пшеничная, гречневая, рисовая, пшённная, манная».	1	Выполнение упражнения по определению качества крупы по цвету, запаху и вкусу. Заполнение таблицы «Свойства крупы» Изучение технологической схемы приготовления манной каши. Игровая ситуация «Угадай по описанию». Беседа с элементами демонстрации приёмов по выполнению практической работы. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение и анализ практической работы. Выполнение упражнения по определению качества крупы по цвету, запаху и вкусу. Заполнение таблицы «Свойства крупы».	Знать/ понимать: - последовательность выполнения задания; - отличительные особенности круп. Уметь: -анализировать работу при распознавании круп по форме, цвету и вкусу; - определять качество крупы по внешнему виду.	- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - высказывать свое мнение при обсуждении задания
	Контрольная работа - (теоретической части)		Выполнение заданий: - выбор правильного ответа теоретической части теста;		- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий.
	Блюда из круп.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из круп». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с использованием иллюстраций по оформлению блюд. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Изучение блюд из различных видов круп по карточкам-иллюстрациям. Анализ выполненной работы	Знать/ понимать: - блюда из круп (каши, гарниры); - разновидности каш: рассыпчатые, жидкие, вязкие; - особенности приготовления; -правила подачи	

				<p>блюды из круп; - посуду для подачи; - требования качества готовых блюд из круп; Уметь: - различать блюда из круп; - читать технологическую карту; - готовить блюда из круп; - подбирать посуду для приготовления и подачи; - подавать готовые блюда.</p>	
	Подготовка круп к варке.	1	Чтение карточки «Подготовка круп к варке». Записать в рабочую тетрадь. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения.	<p>Знать/ понимать: - подготовку круп к варке (пшённую, рисовую, перловую, гречневую); - последовательность операций подготовки (перебрать, отделить примеси, промыть); Уметь: - подготавливать гречневую крупу к варке; - соблюдать последовательность подготовки крупы к варке;</p>	<p>проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную</p>

					информаци ю
	Общие правила варки каш (рассыпчатая, вязкая, жидкая). Требования к качеству каш.		Выделение главного из видеоматериала: вязкие, жидкие, рассыпчатые каши; о подготовке круп к варке. Чтение карточки о требованиях к качеству каш. Запись в рабочую тетрадь обучающегося: «Варим кашу правильно». Выполнение упражнения по разграничению понятий: рассыпчатая, вязкая, жидкая.	Знать/ понимать: - правила варки каш: рассыпчатых, вязких, жидких; - отличительные особенности приготовления каш; -показатели качества каш. Уметь: - подготавливать крупу к варке; -варить каши рассыпчатые, вязкие, жидкие; -определять качество приготовленных блюд.	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; - использовать по назначению усвоенные логические операции
	Пропорции воды и крупы для приготовления каши. Расчёт пропорций воды и крупы для приготовления каши.	1	Анализ проблемной ситуации. Работа с таблицей «Таблица пропорций». Поиск в словаре значения слова: «консистенция». Беседа с элементами демонстрации приёмов расчёта воды и крупы для приготовления каши /на примере рисовой каши/. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Анализ выполненной работы.	Знать/ понимать: - приёмы расчёта пропорции воды и крупы для приготовления каш; -правила расчёта пропорций воды и крупы для приготовления каш. Уметь: - рассчитывать пропорции воды и крупы для приготовления каш;	- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - высказывать

					свое мнение при обсуждении задания.
Блюда из гречневой крупы. Технология приготовления, блюдо из гречневой крупы.	1	<p>Просмотр видеоматериала «Блюда из гречневой крупы»». Обсуждение и анализ увиденного. Изучение блюд из гречневой крупы по карточкам-иллюстрациям. Беседа о необходимости употребления блюд из гречки. Рецепты блюд из гречневой крупы. Записать в рабочую тетрадь рецепт приготовления блюд из гречки. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовку гречневую крупу к варке; - последовательность операций подготовки к варке(перебрать, поджарить); - технологию приготовления блюда; -правила подачи готового блюда; - требования к качеству. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать крупу к варке; -соблюдать последовательность подготовки крупы к варке; -готовить блюда из гречневой крупы. 	<ul style="list-style-type: none"> - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду; - самостоятельно организовывать своё рабочее место; - работать индивидуально, в паре, в группе; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. 	
Практическая работа. Приготовление блюда «Гречневая каша рассыпчатая».	1	<p>Выполнение практической работы. Работа с технологической схемой приготовления гречневой каши рассыпчатой. Ознакомление с рецептурой. Чтение технологической карты. Приготовление блюда. Оформление блюда и подача. Дегустация. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - продукты для приготовления гречневой каши; - первичную обработку продуктов; - технологию приготовления; - правила подачи. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать правила техники 	<ul style="list-style-type: none"> - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду; - самостоятельно организовывать своё рабочее место; - работать индивидуально, в паре, в группе; - 	

				<p>безопасности, санитарии и гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать продукты для приготовления; - производить подготовку продуктов; - соблюдать последовательность технологического процесса приготовления гречневой каши; - анализировать выполненную работу; 	<p>воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p>
	<p>Блюда из пшённой крупы. Технология приготовления, блюд из пшённой крупы.</p>		<p>Просмотр видеоматериала «Блюда из пшённой крупы». Обсуждение и анализ увиденного. Изучение блюд из пшённой крупы по карточкам-иллюстрациям. Беседа о необходимости употребления блюд из гречки. Рецепты блюд из пшённой крупы. Записать в рабочую тетрадь рецепт приготовления блюд из пшённой крупы. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовку пшённой крупы к варке; - последовательность операций подготовки к варке (перебрать, промыть); - технологию приготовления блюда; - правила подачи готового блюда; - требования к качеству. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать крупу к варке; - соблюдать последовательность подготовки крупы к варке; - готовить блюда из пшённой крупы. 	<ul style="list-style-type: none"> - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду; - самостоятельно организовывать своё рабочее место; - работать индивидуально, в паре, в группе; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
	<p>Практическая работа. Приготовление блюда «Пшеничная каша на молоке»</p>	1	<p>Выполнение практической работы. Работа с технологической схемой приготовления пшённой каши на молоке. Ознакомление с рецептурой. Чтение технологической карты.</p>	<p>Знать/ понимать: - правила техники безопасности, санитарии и гигиены;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области

			<p>Приготовление блюда с опорой на технологическую карту. Оформление блюда и подача. Дегустация. Анализ выполненной работы.</p>	<p>- продукты для приготовления пшённой каши; - первичную обработку продуктов; - технологию приготовления пшённой каши; - правила подачи. Уметь: -соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - подбирать продукты для приготовления пшённой каши; - производить первичную обработку продуктов; - соблюдать последовательность технологического процесса приготовления пшённой каши; -анализировать выполненную работу;</p>	<p>предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию.</p>
	Контрольная работа.	1	<p>Выполнение заданий /Приложение №2/: - выбор правильного ответа теоретической части теста;</p>		<p>- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий.</p>
	Технология приготовления манной каши.	1	<p>Изучение технологической схемы приготовления манной каши. Работа по таблице «Требования к качеству каш». Чтение технологической карты «Приготовление манной каши». Правила подачи готового блюда. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - приёмы расчёта пропорции воды и крупы для приготовления каши; -правила расчёта пропорций воды и крупы для приготовления каши.</p>	<p>- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; - осознанно действовать на основе</p>

				<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать пропорции воды и крупы для приготовления манной каши; - подавать приготовленное блюдо; - подбирать посуду для подачи. 	<p>разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - высказывать свое мнение при обсуждении задания.
	<p>Практическая работа «Приготовление манной каши».</p>	1	<p>Выполнение практической работы. Работа с технологической схемой приготовления манной каши. Ознакомление с рецептурой. Чтение технологической карты. Инструкции по технике безопасности, санитарии и гигиене. Приготовление блюда с опорой на технологическую карту. Оформление блюда и подача. Дегустация. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - продукты для приготовления манной каши; - первичную обработку продуктов; - технологию приготовления манной каши; - правила подачи; - требования к качеству. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - подбирать продукты для приготовления манной каши; - производить первичную обработку продуктов; - соблюдать последовательность технологического процесса приготовления манной каши; - определять качество 	<ul style="list-style-type: none"> - развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - высказывать свое мнение при обсуждении задания.

				готового блюда. -анализировать выполненную работу;	
	Технология приготовления молочной рисовой каши.	1	Изучение технологической схемы приготовления рисовой каши. Работа по таблице «Требования к качеству каш». Ознакомление с рецептурой. Чтение технологической карты «Приготовление рисовой каши на молоке». Правила подачи готового блюда. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Анализ выполненной работы. Работа по таблице «Требования к качеству каш».	Знать/ понимать: - приёмы расчёта пропорции воды и крупы для приготовления рисовой каши; -правила расчёта пропорций воды и крупы для приготовления каши. Уметь: - рассчитывать пропорции воды и крупы для приготовления рисовой каши; - подавать приготовленное блюдо; - подбирать посуду для подачи.	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию.
	Практическая работа «Приготовление молочной рисовой каши».	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту Работа с технологической схемой приготовления рисовой каши. Чтение технологической карты. Инструкции по технике безопасности, санитарии и гигиене. Приготовление блюда с опорой на технологическую карту. Оформление блюда и подача. Дегустация. Анализ выполненной работы.	Знать/ понимать: - правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - продукты для приготовления рисовой каши; - первичную обработку продуктов; - технологию	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять

				<p>приготовления манной каши;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила подачи; - требования к качеству. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - подбирать продукты для приготовления рисовой каши; - производить первичную обработку продуктов; - соблюдать последовательность технологического процесса приготовления рисовой каши; - определять качество готового блюда. - анализировать выполненную работу; 	<p>коллективный поиск средств их осуществления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию.
Технология приготовления овсяной каши.	1	<p>Игровая ситуация. Слушание отрывка из сказки «Геркулес». Обсуждение и анализ услышанного. Беседа о полезных свойствах овсяной крупы: снабжает энергией, помогает пищеварению, ухаживает за кожей, витамины и микроэлементы. Различение геркулеса от овсяных хлопьев. Поиск в тексте различий: вязкая каша- жидкая каша. Работа с таблицей «Рецептара вязкой каши». Запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приёмы расчёта пропорции воды и крупы для приготовления каши; - правила расчёта пропорций воды и крупы для приготовления каши. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать пропорции воды и крупы для приготовления овсяной каши; - подавать приготовленное блюдо; - подбирать посуду для подачи. 	<ul style="list-style-type: none"> - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - работать индивидуально 	

					<p>бно, в паре, в группе; - выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</p>
	<p>Практическая работа «Приготовление овсяной каши».</p>	1	<p>Чтение технологической карты приготовления овсяной каши на молоке. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - продукты для приготовления овсяной каши; - первичную обработку продуктов; - технологию приготовления овсяной каши; - правила подачи; - требования к качеству. Уметь: - соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - подбирать продукты для приготовления овсяной каши; - производить первичную обработку продуктов; - соблюдать последовательность технологического процесса приготовления овсяной каши; - определять качество</p>	<p>- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - работать индивидуально, в паре, в группе; - выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</p>

				готового блюда. -анализировать выполненную работу;	
	Блюда из каш.	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из каш»</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного. Изучение блюд из каш : биточки, котлеты по карточкам-иллюстрациям. Беседа о формировании котлет и биточков. Рецепты блюд из каш. Записать в рабочую тетрадь рецепт приготовления блюд из каш. Анализ выполненной работы.</p> <p>Обсуждение и анализ услышанного.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - блюда из каш; - из каких каш (вязких) готовят блюда; - особенности приготовления; -правила подачи блюд из каш; - посуду для подачи; - требования качества готовых блюд из каш; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -различать биточки от котлет по форме; - читать технологическую карту; - готовить блюда из каш; - подбирать посуду для приготовления и подачи; -подавать готовые блюда. 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию.
	Технология приготовления блюда биточки рисовые.	1	<p>Изучение технологической схемы приготовления блюда.</p> <p>Работа по таблице «Требования к качеству к блюдам из каш».</p> <p>Чтение технологической карты «Биточки рисовые». Способ формирования биточков. Правила подачи готового блюда. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -из какой каши приготовить биточки; - последовательность приготовления блюда; - правила формирования биточков; -правила подачи; -показатели 	<ul style="list-style-type: none"> - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилному труду; - осознанно действовать на основе

				<p>качества.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать пропорции воды и крупы для приготовления манной каши; - подавать приготовленное блюдо; - подбирать посуду для подачи. 	<p>разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать индивидуально, в паре, в группе; - выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
	<p>Практическая работа «Приготовление блюда «Биточки рисовые»».</p>	1	<p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту Работа с технологической схемой приготовления блюда «Биточки рисовые». Чтение технологической карты. Инструкции по технике безопасности, санитарии и гигиене. Приготовление блюда с опорой на технологическую карту. Оформление блюда и подача. Дегустация. Анализ выполненной работы.</p>	<p>Знать/ понимать: - правила техники безопасности, санитарии и гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукты для приготовления биточков; - правила формования биточков; - технологию приготовления ; - правила подачи; - требования к качеству. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены; - подбирать продукты для приготовления; - формовать биточки рисовые; - соблюдать последовательн 	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных

				<p>ость технологического процесса приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качество готового блюда. - анализировать выполненную работу; 	<p>пособиях и находить нужную информацию</p>
	<p>Обобщающий урок «Каша – здоровье наше.</p>	1	<p>Подведение итогов по изученной теме.</p>	<p>Знать/ понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретический материал по «Поварскому делу». <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять полученные знания в жизни. 	<ul style="list-style-type: none"> - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; - высказывать свое мнение при обсуждении задания.

