

**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»**

**6 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 труду/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** можно никто из учащихся не относится.

**Ко II группе** можно отнести Бакирова Радмила, Салахутдинова Марсея.

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 пекарь. 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 триместр	2 триместр	3 триместр	Год
ба				204 часов

№	Название раздела, тема урока	Кол-во часов (204)	Дата		Основные виды деятельности обучающихся	Предметные
			План	факт		
1	Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека.	1			Просмотр видеотрейлера «История кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Определение понятия «кулинария»	<b>Знать/ понимать:</b> - что изучает кулинария; <b>Уметь:</b> - анализировать полученную информацию; - выделять главное в понятии кулинария
2	Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда.	1			Беседа о профессии. Первоначальное знакомство с организацией и, порядком работы в кабинете. Повторение правил безопасности труда безопасности при работе в кабинете. Обсуждение плана работы на ближайшие занятия.	<b>Знать/ понимать:</b> - приёмы техники безопасности при работе; <b>Уметь:</b> - применять полученные знания в жизни.
3	Профессия-повар.	1			Просмотр видеотрейлера «Профессия повар». Выделение главного из видеоматериала: требования к умениям специалиста. Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь обучающегося карточки «Повар должен знать, должен уметь».	<b>Знать/ понимать:</b> - производственную характеристику профессии «Повар»; - правила личной гигиены повара. <b>Уметь:</b> - различать профессии кулинар, повар, кондитер.
4	Личная гигиена повара.	1			Медицинский осмотр, личная медицинская книжка. Понятие о спецодежде. Ознакомление с правилами санитарии и гигиены для работников столовой.	<b>Знать/ понимать:</b> - правила прохождения медосмотра; - значимость специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места; - правила личной гигиены повара <b>Уметь:</b> - использовать спецодежду по назначению; - ухаживать за спецодеждой; - соблюдать правила личной гигиены повара.
5	Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.	1			Беседа об основных требованиях и правилах при работе на кухне. Чтение и анализ инструкции по приготовлению пищи.	<b>Знать/ понимать:</b> - знать санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи <b>Уметь:</b> - соблюдать санитарно-гигиенические требования во время приготовления пищи
6	Место и условия приготовления пищи.	1			Просмотр мультимедийной презентации «Виды кухни».	<b>Знать/ понимать:</b>

				Зонирование кухни. Знакомство с зоной практических действий: расстановка мебели, бытовая техника, виды посуды.	- место для приготовления пищи; - кухонную мебель, бытовую технику, виды посуды. <b>Уметь:</b> - использовать кухонные принадлежности, бытовые приборы, посуду по назначению;
7	Правила ТБ на кухне	1		Определение значимости соблюдения правил техники безопасности специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места. Обсуждение и анализ увиденного.	<b>Знать/ понимать:</b> - значимость специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места <b>Уметь:</b> - использовать специальную одежду по назначению; -организовывать рабочее место для приготовления пищи.
8	Источники опасности на кухне.	1		Просмотр видеоматериала «Опасность на кухне». Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь основных источников опасности на кухне.	<b>Знать/ понимать:</b> - основные источники опасности на кухне (огонь, пар, электробытовые приборы); - методы устранения опасности на кухне. <b>Уметь:</b> - анализировать различные ситуации, - устранять источники опасности во время приготовления пищи.
9	Организация рабочего места повара.	1		Выполнение практической работы: организация рабочего места. Подбор посуды для приготовления и подачи блюда. Подбор инвентаря и приспособлений для подготовки продуктов, для их нарезки. Анализ выполненной работы.	<b>Знать/ понимать:</b> - правила организации рабочего места перед началом работы, во время работы и по окончании работы. <b>Уметь:</b> - использовать специальную одежду по назначению; -организовывать рабочее место для приготовления пищи перед началом работы, во время работы и по окончании работы.
10 11 12	Практическая работа «Организация рабочего места при приготовлении салата.	1 1 1		Выполнение практической работы: организация рабочего места: перед началом работы, во время работы и по окончании работы. Подбор посуды, инвентаря и инструментов. Инструкции по ТБ. – овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда. Анализ выполненной работы.	<b>Знать/ понимать:</b> - правила организации рабочего места. <b>Уметь:</b> - использовать специальную одежду по назначению; -организовывать рабочее место для приготовления пищи; - подбирать посуду, инвентарь и инструменты для выполнения

					заданий.
13	Виды посуды: кухонная, столовая, столовые приборы.	1		<p>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. Запись в рабочую тетрадь: кухонную, столовую посуду, столовые приборы.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды кухонной и столовой посуды;</li> <li>современные виды посуды и материал её изготовления;</li> <li>-средства по уходу за посудой.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать виды посуды от назначения;</li> <li>- читать инструкции о правилах ухода за различными видами посуды.</li> <li>- пользоваться средствами по уходу за посудой.</li> </ul>
14	Правила ухода за различными видами посуды.	1		<p>Формирование правил по уходу и запись в рабочую тетрадь обучающегося. Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила техники безопасности при использовании химических средств по уходу за посудой.</li> <li>- виды кухонной и столовой посуды;</li> <li>современные виды посуды и материал её изготовления;</li> <li>-средства по уходу за посудой.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать виды посуды;</li> <li>- читать инструкции о правилах ухода за различными видами посуды.</li> <li>- пользоваться средствами по уходу за посудой.</li> </ul>
15	Практическая работа «Уход за посудой».	1		<p>Моделирование ситуаций. Выполнение практической работы с использованием разных моющих и чистящих ухода за посудой. использованием моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средства для ухода за столовой посудой для кухни и столовыми приборами;</li> <li>-способы ухода за столовой посудой и кухонными приборами;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b> - правильно ухаживать за различными видами посуды с применением различных чистящих и моющих средств.</p>
16	Кухонный инвентарь, маркировка.	1		<p>Просмотр видеоматериала «Группы кухонного инвентаря». Обсуждение и выделение главного из видеоматериала. Объяснение понятия «Кухонный инвентарь». Маркировка посуды и инвентаря. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- название, виды и назначение кухонного инвентаря;</li> <li>-назначение и кухонного инвентаря для приготовления пищи;</li> <li>-правила ухода и хранения</li> </ul>

					кухонного инвентаря; <b>Уметь:</b> - различать кухонный инвентарь по назначению; - правильно подготавливать кухонный инвентарь для приготовления пищи; - осуществлять надлежащий уход за кухонным инвентарём.
17	Электробытовые приборы на кухне. Техника безопасности.	1		Просмотр презентации «Бытовые приборы на кухне». Обсуждение и анализ увиденного. Знакомство с разнообразием бытовой техники на кухне, правилами эксплуатации бытовых приборов, оформить в рабочей тетради таблицу «Бытовые электроприборы на кухне».	<b>Знать/ понимать:</b> - виды электробытовых приборов; - назначение и основные функции бытовых приборов; - читать и анализировать инструкции по технике безопасности; <b>Уметь:</b> - различать бытовые приборы по назначению; - пользоваться бытовыми приборами с соблюдением правил техники безопасности.
18	Холодильник, правила ухода.	1		Знакомство с холодильником: назначение, устройство, принцип работы. Правила ухода. Расположение продуктов.	<b>Знать/ понимать:</b> - назначение и устройство холодильника; - принцип работы с холодильником; - правила работы и техники безопасности; <b>Уметь:</b> - подготавливать холодильник к работе; - правильно укладывать продукты; - соблюдать инструкции по технике безопасности;
19	Экскурсия в школьную столовую.	1		Знакомство со школьной столовой: расстановка мебели, бытовая техника, кухонное оборудование 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.	-развивать уважительное бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности; -участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; -воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
20	Входная	1		Выполнение обучающимися	<b>Знать /понимать:</b>

	диагностика с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело».			теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	-понятие «Кулинария», значимость профессии – повар; правила санитарии и гигиены; - оборудование, посуду (кухонную, столовую, столовые приборы) и инвентарь); <b>Уметь:</b> - применять санитарные правила и правила личной гигиены повара; - использовать по назначению посуду и инвентарь
21	Правила техники безопасности с моющими средствами.	1		Поиск нужной информации в тексте по выбору современного моющего и чистящего средства для ухода за поверхностью стен и пола, бытовой техники	<b>Знать/ понимать:</b> - 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 <b>Уметь:</b> - различать моющие средства от чистящих; -применять по назначению чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола; -соблюдать правила техники безопасности при работе чистящими и моющими средствами.
22	Правила техники безопасности при работе с горячей посудой.	1		Инструкции по технике безопасности при работе с горячей посудой. Инструкции по технике безопасности при работе с горячей жидкостью.	<b>Знать/ понимать:</b> - правила т/б при работе с горячей посудой; - правила работы горячей жидкостью. <b>Уметь:</b> - соблюдать правила при заполнении посуды водой, правила закладки продуктов в кипящую воду, при открывании крышки во время приготовления пищи.
23	Правила техники безопасности при работе с ножом и режущими приборами.	1		Инструкции по технике безопасности при работе с ножом. Инструкции по технике безопасности при работе с режущими приборами. Запись в рабочую тетрадь.	<b>Знать/ понимать:</b> - ножи поварской тройки; -маркировку ножей; - правила работы с ножами, правила нарезки продуктов. <b>Уметь:</b> - использовать ножи по назначению с учётом их маркировки;

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила нарезки продуктов;</li> <li>- работать с ножами поварской тройки.</li> </ul>
24	Классификация овощей. Способы хранения овощей.	1		<p>Просмотр презентации «Организация работы овощного цеха». Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь.</p> <p>Просмотр презентации «Классификация овощей». Работа по таблице «Кулинарная классификация овощей». Запись в рабочую тетрадь.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-назначение овощного цеха;</li> <li>- виды технологи-ческого оборудования;</li> <li>- кулинарную классификацию овощей;</li> <li>-правила и особенности выбора овощей для приготовления блюд;</li> <li>- способы хранения овощей.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-различать технологическое оборудование.</li> </ul>
25	Пищевая ценность овощей.	1		<p>Просмотр презентации «Пищевая ценность овощей и их роль в питании человека». Обсуждение и анализ увиденного.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-роль овощей в правильном питании;</li> <li>- что такое нитраты;</li> <li>- правила хранения овощей;</li> <li>- показатели качества овощей.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-различать овощи по их классификации;</li> <li>- определять качество овощей органолептическим методом;</li> <li>- использовать сырые овощи в питании.</li> </ul>
26	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. Запись в рабочую тетрадь.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность первичной обработки овощей;</li> <li>- отличительные особенности обработки картофеля и моркови;</li> <li>-понятия «калибровка» и «калибровка»</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать последовательность;</li> <li>- производить первичную обработку овощей;</li> <li>- анализировать качество выполнения работ.</li> </ul>
27	Виды грибов их обработка.	1		<p>Презентация «Разнообразие грибов». Таблица « Съедобные и не съедобные грибы». Запись в тетрадь. Блюда из грибов.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- съедобные и не съедобные грибы;</li> <li>-кулинарную обработку грибов;</li> <li>-сроки хранения грибов;</li> <li>-блюда из грибов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-различать грибы;</li> </ul>

					- производить кулинарную обработку грибов.
28	Нарезка овощей. Простые и сложные формы нарезки овощей	1		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 нарезки. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель - обучающийся.	<b>Знать/ понимать:</b> -простые и сложные формы нарезки овощей; - кулинарное использование. <b>Уметь:</b> - пользоваться инструкцией; -анализировать полученную информацию; - различать простую и сложную нарезку;
29	Простые и сложные формы нарезки картофеля, моркови свеклы.	1		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 нарезки. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель - обучающийся.	<b>Знать/ понимать:</b> -простые и сложные формы нарезки овощей; - кулинарное использование. <b>Уметь:</b> - пользоваться инструкцией; -анализировать полученную информацию; - различать простую и сложную нарезку;
30	Формы нарезки томатных, капустных, луковых овощей.	1		Работа с таблице «Форма нарезки капустных овощей. Запись в рабочую тетрадь. Работа с таблице «Форма нарезки томатных овощей». Запись в рабочую тетрадь. Работа с таблице «Форма нарезки луковых овощей». Запись в рабочую тетрадь.	<b>Знать/ понимать:</b> - первичную обработку овощей; - формы нарезки; - способы хранения овощей. <b>Уметь:</b> - первичную обработку овощей; - нарезать овощи простыми и сложными формами; - хранить овощи.
31, 32, 33	Практическая работа. Простые и сложные формы нарезки картофеля.	1		Выполнение практической работы. Первичная обработка картофеля. Кулинарное использование. Нарезка картофеля простыми формами: бочонки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружки. Нарезка картофеля сложными формами: бочонки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружки Инструкции по ТБ при работе с режущими инструментами. Работа с карточкой- задания « Простые и сложные формы нарезки картофеля». Анализ выполненной работы	<b>Знать/понимать:</b> - последовательность первичной обработки картофеля; - простые и сложные формы нарезки картофеля; - последовательность выполнения задания; -правила ТБ. <b>Уметь:</b> - производить первичную обработку картофеля; - нарезать картофель простыми и сложными способами; - соблюдать правила ТБ; -анализировать работу.
34, 35, 36	Практическая работа. Простые и сложные формы	1 1 1		Выполнение практической работы. Первичная обработка моркови. Нарезка овощей простыми	<b>Знать/понимать:</b> - последовательность первичной обработки моркови; - простые и сложные формы

	нарезки моркови.			<p>формами: соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки.</p> <p>Нарезка овощей сложными формами: звёздочки, гребешки, шарики, орешки.</p> <p>Инструкции по ТБ при работе с режущими инструментами.</p> <p>Работа с таблицей « Простые формы нарезки моркови».</p> <p>Кулинарное использование.</p> <p>Анализ выполненной работы.</p>	<p>нарезки моркови;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения задания;</li> <li>-правила ТБ.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить первичную обработку моркови;</li> <li>- нарезать морковь простыми и сложными способами;</li> <li>- соблюдать правила ТБ;</li> <li>-анализировать работу.</li> </ul>
37, 38, 39	Практическая работа. Формы нарезки томатных, капустных, луковых овощей.	1 1 1		<p>Выполнение практической работы. Подготовка кочана капусты к нарезке: соломка, квадратики(шашки), дольки, рубка. Удаление кочерыжки.</p> <p>Инструкции по ТБ при работе с режущими инструментами.</p> <p>Первичная обработка томатных, луковых овощей. Анализ выполненной работы</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-первичную обработку овощей;</li> <li>-инструменты для очистки и нарезки овощей;</li> <li>- правила нарезки;</li> <li>-технику безопасности.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать овощи к нарезке;</li> <li>- нарезать овощи различными формами;</li> <li>- различать простую и сложную нарезку;</li> <li>- анализировать выполненную работу.</li> </ul>
40	Подготовка продуктов к приготовлению салатов.	1		<p>Просмотр видеоматериала «Приготовление салатов». Схема «Первичная обработка овощей». Таблица «Формы нарезки овощей».</p> <p>Правила приготовления продуктов. Правила т/б при работе с ножом. Запись в рабочую тетрадь: последовательность подготовки продуктов для приготовления салатов.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- первичную обработку продуктов;</li> <li>- совместимость продуктов для салатов;</li> <li>- виды нарезки продуктов;</li> <li>-сроки хранения.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить первичную обработку продуктов;</li> <li>-нарезать продукты;</li> <li>-хранить нарезанные продукты</li> </ul>
41	Технология приготовления салатов из моркови, редьки, капусты, огурцов, помидоров, лука.	1		<p>Презентация «Ассортимент салатов из свежих овощей».</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецептов в рабочую тетрадь.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- т/б при работе с ножом;</li> <li>-правила приготовления салатов;</li> <li>-санитарные правила при приготовлении пищи;</li> <li>- виды заправок;</li> <li>- способы украшения салатов;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать т/б при работе с ножом</li> <li>- нарезать продукты различными способами;</li> <li>- готовить заправки для салатов;</li> <li>- украшать готовые салаты.</li> </ul>

42	Изготовление простых украшений из сырых овощей для салатов.	1		<p>Просмотр видеоматериала «Украшения из овощей: Лилии из лука, «Цветы из помидор и огурцов», «Розочка из красного перца и редиса».</p> <p>Наблюдение за демонстрацией учителя вырезания украшений. Повторение приёмов вырезания за учителем. Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения задания;</li> <li>- первичную обработку овощей;</li> <li>- фигурные формы нарезки и кулинарное использование.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготавливать овощи;</li> <li>-вырезать из овощей цветы, листья, веера и т.д.</li> <li>-украшать вырезанными овощами блюда;</li> <li>- анализировать работу.</li> </ul>
43 44 45	<p>Питательная ценность салатов из сырых овощей.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Приготовление Салат из моркови с яблоком».</p>	1 1 1		<p>Презентация «Ассортимент салатов из свежих овощей».</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного.</p> <p>Выполнение практической работы. Технологическая карта. Инструкционные указания по приготовлению салата. Инструкции по ТБ при работе с ножом и режущими инструментами.</p> <p>Дегустация.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- питательную ценность салатов из свежих овощей;</li> <li>- первичную обработку сырья;</li> <li>-правила т/б, санитарии;</li> <li>-технологии приготовления;</li> <li>-правила подачи;</li> <li>- способы украшения готового салата.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-производить первичную обработку сырья;</li> <li>-работать с технологической картой;</li> <li>-выбирать посуду для подачи;</li> <li>-готовить и подавать салат.</li> </ul>
46, 47, 48	<p>Практическая работа.</p> <p>Технология приготовления салата «Букет».</p>	1 1 1		<p>Выполнение практической работы.</p> <p>Первичная обработка сырья: помидор, чеснока, зелёного лука, огурца.</p> <p>Технологическая карта. Инструкционные указания по приготовлению салата. Инструкции по ТБ при работе с ножом и режущими инструментами.</p> <p>Дегустация.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- первичную обработку сырья;</li> <li>-правила т/б, санитарии;</li> <li>-технологии приготовления;</li> <li>-правила подачи;</li> <li>- способы украшения готового салата.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-производить первичную обработку сырья;</li> <li>-работать с технологической картой;</li> <li>-выбирать посуду для подачи;</li> <li>-готовить и подавать салат.</li> </ul>
49, 50, 51	<p>Практическая работа.</p> <p>Технология приготовления</p>	1 1 1		<p>Выполнение практической работы.</p> <p>Первичная обработка сырья: капусты, помидор, зелёного лука, огурца, болгарского перца.</p>	<p><b>Знать/ понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- первичную обработку сырья;</li> <li>-правила т/б, санитарии;</li> <li>-технологии приготовления;</li> <li>-правила подачи;</li> </ul>

	салат овощной «Монах».			Технологическая карта. Инструкционные указания по приготовлению салата. Инструкции по ТБ при работе с ножом и режущими инструментами. Дегустация.	- способы украшения готового салата. <b>Уметь:</b> -производить первичную обработку сырья; -работать с технологической картой; -выбирать посуду для подачи; -готовить и подавать салат.
52, 53, 54	Практическая работа. Технология приготовления салат «Морковный с чесноком».	1 1 1		Выполнение практической работы. Первичная обработка сырья: моркови, чеснока, плавленого сыра. Технологическая карта. Инструкционные указания по приготовлению салата. Инструкции по ТБ при работе с ножом и режущими инструментами. Дегустация.	<b>Знать/ понимать:</b> - первичную обработку сырья; -правила т/б, санитарии; -технологии приготовления; -правила подачи; - способы украшения готового салата. <b>Уметь:</b> -производить первичную обработку сырья; -работать с технологической картой; -выбирать посуду для подачи; -готовить и подавать салат.
55	Тепловая обработка: варка её разновидности.	1		Видеоурок «Основные виды тепловой кулинарной обработки». Анализ проблемной ситуации. Беседа об основных способах жарки. Выделение из текста правил жарки овощей основным способом. Запись в рабочую тетрадь. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся.	<b>Знать/ понимать:</b> - основные виды тепловой кулинарной обработки; - разновидности варки овощей; -правила техники безопасности; <b>Уметь:</b> -подготавливать продукты к тепловой обработке; - различать виды тепловой обработки; - производить варку овощей; - соблюдать инструкции по технике безопасности;
56	Изменения происходящие при варке овощей.	1		Видеоурок «Как правильно варить овощи». Обсуждение и анализ увиденного. Таблица « Время варки овощей». Запись в рабочую тетрадь.	<b>Знать/ понимать:</b> - изменения при варке овощей: размягчение, уменьшение массы; - правила варки овощей для сохранения витаминов; - виды тепловой обработки. <b>Уметь:</b> - использовать различные виды тепловой обработки овощей с сохранение витаминов;
57	Правила варки овощей в воде, на пару.	1		Таблица «Правила варки овощей в воде, на пару». Правила т/б при работе с нагревательными приборами и горячей посудой и горячей	<b>Знать/ понимать:</b> - правила варки овощей; - время приготовления

				жидкостью. Разбор производственной ситуации: как сделать пароварку своими руками из обычной кастрюли. Записать в тетрадь: правила варки овощей основным способом, на пару.	овощей; - норма соли; <b>Уметь:</b> -подготавливать овощи к варке; - отваривать овощи в воде и на пару; -определять готовность овощей.
58 59 60	Практическая работа. Отваривание очищенного картофеля, моркови.  <i>Контрольная работа за 1 триместр.</i>	1 1 1		Выполнение практической работы. Первичная обработка сырья. Технологическая карта. Инструкции по ТБ при работе с ножом и режущими инструментами. Инструкции по ТБ при работе с горячей посудой, жидкостью. Выполнение заданий: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - анализ выполненной работы.	<b>Знать/ понимать:</b> - правила варки овощей; - время приготовления овощей; - норма соли; <b>Уметь:</b> -подготавливать овощи к варке; - производить первичную обработку овощей; - отваривать овощи в воде и на пару; - соблюдать правила т/б; -определять готовность овощей.
61 62 63	Составление технологической карты – салат «Оливье». Практическая работа. Приготовление салата «Оливье».	1 1 1		Работа с технологической картой. Выполнение практической работы: приготовление салата «Оливье». Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление салата». Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с ножом. Анализ качества выполненной работы.	– работать индивидуально, в паре, в группе; - 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. – высказывать свое мнение при обсуждении задания;
64	Классификация холодных блюд и закусок.	1		Просмотра презентации «Холодные блюда и закуски». Обсуждение и анализ увиденного. Санитарные правила. Инвентарь и приспособления (выемки, ножи для фигурной нарезки и карбования, яйцерезки, формы и т.д.) Посуда для отпуска холодных блюд и закусок.	- 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).
65	Питательная ценность холодных блюд и закусок.	1		Таблица « Калорийность холодных блюд». Просмотр видеоматериала «Питательная ценность холодных блюд и закусок». Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь.	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - использовать по назначению усвоенные логические операции.

66	Подготовка продуктов для холодных блюд.	1		Схема механической обработке «Овощи и зелень». Просмотр видеоматериала «Подготовка рыбы, мяса, сыров, сливочного масла к приготовлению холодных блюд». Санитарные правила. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.	-осознавать действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; – работать индивидуально, в паре, в группе; -использовать по назначению усвоенные логические операции.
67	Технология приготовления бутербродов.	1		Просмотр мультимедийной презентации «Виды простых и сложных бутербродов». Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практической работы: приготовление открытых бутербродов: простых и сложных. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление бутербродов. Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с ножом. Анализ качества выполненной работы.	– адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. – высказывать свое мнение при обсуждении задания; – делать элементарные выводы под руководством учителя; – работать индивидуально, в паре, в группе; -использовать по назначению усвоенные логические операции.
68	Практическая работа. Приготовление открытых бутербродов: простых и сложных.	1			
69		1			
70	Технология приготовления закрытых бутербродов.	1		Просмотр мультимедийной презентации «Закрытые бутерброды». Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практической работы: приготовление открытых бутербродов: простых и сложных. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление закрытых бутербродов. Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с ножом. Анализ качества выполненной работы.	- 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
71	Практическая работа. Приготовление закрытых бутербродов: сэндвичи.	1			
72		1			
73	Технология приготовления закусочных бутербродов.	1		Просмотр мультимедийной презентации «Закусочные бутерброды». Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практической работы. Подбор продуктов. Оформление технологической карты. Приготовление закусочных бутербродов: канапе. Правила техники безопасности при работе с ножом. Подача готовых канапе. Анализ выполненной работы.	- 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 -осознавать действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; – работать индивидуально, в паре, в группе; -использовать по назначению усвоенные логические операции.
74	Практическая работа. Приготовление закусочных бутербродов: канапе.	1			
75		1			
76	Технология приготовления	1		Просмотр мультимедийной презентации «Простые овощные	-осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

	простых овощных закусок.			закуски». Обсуждение и анализ увиденного. Инструкции по т/б, правила санитарии и гигиены. Запись рецепта в рабочую тетрадь.	– участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – делать элементарные выводы под руководством учителя; – работать индивидуально, в паре, в группе;
77	Технология приготовления грибных блюд и закусок.	1		Просмотр презентации «Блюда и закуски из грибов». Обсуждение и анализ увиденного. Инструкции по т/б, правила санитарии и гигиены. Запись рецепта в рабочую тетрадь.	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий.
78	Оформление холодных блюд и закусок.	1		Видеоурок «Оформление холодных блюд и закусок». Инструкции по т/б, правила санитарии и гигиены. Выполнение упражнения по оформлению холодных блюд и закусок. Запись в рабочую тетрадь.	– 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
79 80 81	Практическая работа. Приготовление простых овощных блюд, грибных блюд и закусок.	1 1 1		Работа с технологической картой. Выполнение практической работы: приготовление простых овощных блюд, грибных блюд и закусок. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление ». Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с ножом. Анализ качества выполненной работы.	– 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
82	Отпуск холодных блюд и закусок.	1		Просмотр видеоурока «Отпуск холодных блюд и закусок». Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь «Правила отпуска холодных блюд и закусок.	– 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
83	Требование к качеству холодных блюд и закусок.	1		Работа с таблицей « Требования к качеству холодных блюд и закусок». Запись в рабочую тетрадь.	-развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
84	Технология приготовления салата картофельного.	1		Просмотр видеоурока «Приготовление салата картофельного». Обсуждение и анализ увиденного. Инструкции по т/б, правила	- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – обладать готовностью к

				санитарии и гигиены. Запись рецепта в рабочую тетрадь.	осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; -вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)
85 86 87	Практическая работа. Приготовления салата картофельного.	1 1 1		Работа с технологической картой. Выполнение практической работы: приготовление салата картофельного. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление ». Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с ножом. Анализ качества выполненной работы.	- 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)
88, 89, 90	Технология приготовления салата картофельного. Практическая работа. Приготовления салата мясного.	1		Просмотр видеоурока «Приготовление салата мясного». Обсуждение и анализ увиденного. Инструкции по т/б, правила санитарии и гигиены. Запись рецепта в рабочую тетрадь. Работа с технологической картой. Выполнение практической работы: приготовление салата мясного. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление ». Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с ножом. Анализ качества выполненной работы.	-овладевать первоначальные установки, нормы и правила; -осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности
91, 92, 93	Технология приготовления салата картофельного. Практическая работа. Приготовления салата «Столичного».	1		Просмотр видеоурока «Приготовление салата «Столичного». Обсуждение и анализ увиденного. Инструкции по т/б, правила санитарии и гигиены. Запись рецепта в рабочую тетрадь. Работа с технологической картой. Выполнение практической работы: приготовление салата «Столичного». Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление ». Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с ножом. Анализ качества выполненной работы.	- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности
94, 95,	Технология приготовления салата	1 1 1		Просмотр видео урока. Приготовление салата рыбного. Работа с технологической	- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами;

96	картофельного. Практическая работа. Приготовления салата рыбного.			картой. Выполнение практической работы: приготовление салата рыбного. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление ». Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с ножом. Анализ качества выполненной работы.	- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности.
97	Приготовление рыбных закусок.	1		Мультимедийная презентация «Рыбные закуски». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Работа с таблицей ассортимент рыбных закусок. Требования к качеству. Запись в рабочую тетрадь.	- 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
98	Приготовление мясных закусок.	1		Мультимедийная презентация «Мясные закуски». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Работа с таблицей ассортимент мясных закусок. Требования к качеству. Запись в рабочую тетрадь. Просмотр видеоматериала нарезка мясных продуктов. Знакомство с режущим оборудованием - Слайсер.	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления
99	Требования к качеству мясных и рыбных закусок.	1		Работа с таблицей « Требования к качеству мясных и рыбных закусок». Запись в рабочую тетрадь.	- 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.
100, 101, 102	Технология приготовления винегретов: овощных, с сельдью. Составление технологической карты на винегрет овощной.	1 1 1		Просмотр презентации « Винегреты». Обсуждение и анализ увиденного. Разбор технологической схемы приготовления винегретов. Запись в рабочую тетрадь технологической карты на приготовление винегрета овощного. Таблица «Нарезка овощей». Требования к качеству.	-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
103, 104, 105	Практическая работа. Приготовление	1 1 1		Выполнение практической работы. Наблюдение за демонстрацией	-проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной

	винегрета овощного.			учителя подготовки овощей к варке. Варка овощей. Очистка, нарезка овощей. Правила ТБ при нарезке овощей. Подготовка посуды, инвентаря для выполнения задания. Работа с технологической картой. Оформление и подача блюда. Анализ действий и выполненной работы.	технологической деятельности; - осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.
106, 107, 108	Практическая работа. Приготовление помидоры фаршированные салатом. <b>Повторение по теме «Холодные блюда и закуски».</b>	1 1 1		Выполнение практической работы. Наблюдение за демонстрацией учителя первичная обработка томатов: мойка, нарезка. Подготовка посуды и инвентаря к выполнению задания. Правила ТБ, санитарии и гигиены. Работа с технологической картой. Оформление и подача блюда. Анализ действий и выполненной работы.	- 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
109, 110, 111	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель фаршированный овощами».			Выполнение практической работы: приготовление простых овощных блюд, грибных блюд и закусок. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление». Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с ножом, жарочным шкафом. Работа с технологической картой. Анализ качества выполненной работы.	
112, 113, 114	Холодные напитки их классификация. Питательная ценность холодных напитков. Требования к качеству холодных напитков.	1 1 1		Мультимедийная презентация «Классификация холодных напитков». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Запись в рабочую тетрадь.	-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.
115, 116, 117	Практическая работа. Приготовление молочного напитка: Молочный коктейль.	1 1 1		Выполнение практической работы. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление Молочного коктейля». Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с горячей жидкостью, электроприборами.	-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

				Работа с технологической картой. Анализ качества выполненной работы Правила подачи.	коммуникативных и познавательных задач
118, 119, 120	Практическая работа. Приготовление клюквенного напитка.	1 1 1		Выполнение практической работы. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление Клюквенного напитка». Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с горячей жидкостью, электроприборами. Работа с технологической картой. Анализ качества выполненной работы Правила подачи.	- 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
121, 122, 123	Классификация горячих напитков. Питательные свойства чая, кофе, какао. Технология приготовления горячих напитков.	1 1 1		Просмотр видефрагмента «История чаепития в России». Выделение главного из видеоматериала. Наблюдение за демонстрацией учителя сортов чая. Беседа о полезных свойствах чая. Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста «Технология приготовления чая с сахаром». Запись в рабочую тетрадь обучающегося.	- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности.
124, 125, 126	Практическая работа. Приготовление чая с сахаром и лимоном. Сервировка стола к чаю.	1 1 1		Выполнение практической работы. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление чая с сахаром и лимоном». Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с горячей жидкостью, электроприборами. Работа с технологической картой. Анализ качества выполненной работы Правила подачи. Сервировка стола.	- 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
127, 128, 129	Практическая работа. Приготовление кофе, кофейного напитка. Сервировка стола к кофе.	1 1 1		Выполнение практической работы. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление кофе сублимированного, молотого». Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с горячей жидкостью, электроприборами. Работа с технологической картой.	- 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

				Анализ качества выполненной работы Правила подачи. Сервировка стола.	
130, 131, 132	Технология приготовления какао. Практическая работа. Приготовление какао.  <i>Контрольная работа за 2 триместр.</i>	1 1 1		Выполнение практической работы. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление какао с молоком». Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с горячей жидкостью, электроприборами. Работа с технологической картой. Анализ качества выполненной работы Правила подачи.  Выполнение заданий: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - анализ выполненной работы.	- читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
133 134 135	Классификация холодных сладких блюд. Ассортимент холодных сладких блюд.	1 1 1		Просмотр мультимедийной презентации «Холодные блюда и закуски». Обсуждение и анализ увиденного. Классификация холодных блюд. Запись в рабочую тетрадь: виды холодных блюд, технология приготовления, температура подачи, условия и сроки хранения.	- читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
136 137 138	Технология приготовления холодных сладких блюд: киселей, компотов. Отпуск сладких блюд. Требования к качеству.	1 1 1		Просмотр видефрагмента «Приготовление компотов и киселей». Выделение главного из видеоматериала. Обсуждение и анализ увиденного. Виды компотов в зависимости от используемого сырья. Запись рецептов в рабочую тетрадь обучающегося.	- принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - высказывать свое мнение при обсуждении задания. - читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
139, 140, 141	Практическая работа. Технология приготовления компота из свежих фруктов. Правила	1 1 1		Выполнение практической работы «Приготовление компота из свежих фруктов и ягод». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической	- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - самостоятельно организовывать своё рабочее место;

	оформления и подачи.			работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ выполненной работы.	- работать индивидуально, в паре, в группе; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
142, 143, 144	Практическая работа. Технология приготовления кисель молочный. Правила оформления и подачи.	1 1 1		Выполнение практической работы «Приготовление киселя молочного». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Правила оформления киселя молочного. Дегустация приготовленного блюда. Анализ выполненной работы.	- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - самостоятельно организовывать своё рабочее место; - работать индивидуально, в паре, в группе; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
145, 146, 147	Классификация горячих сладких блюд. Ассортимент горячих сладких блюд.	1 1 1		Просмотр мультимедийной презентации «Горячие сладкие блюда». Обсуждение и анализ увиденного. Классификация холодных блюд. Запись в рабочую тетрадь: виды горячих блюд, технология приготовления, температура подачи, условия и сроки хранения.	- 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
148, 149, 150	Практическая работа. Приготовления Яблочного пирога. Правила оформления и подачи.	1 1 1		Выполнение практической работы «Приготовление яблочного пирога». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Правила подачи и оформления. Дегустация приготовленного блюда. Анализ выполненной работы.	- 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
151, 152, 153	Практическая работа. Приготовление блюда Яблоки в слойке. Правила оформления и подачи.	1		Выполнение практической работы. Первичная обработка фруктов. Правила ТБ, санитарии и гигиены. Способы нарезки яблок для приготовления данного блюда. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Правила оформления и подачи.	- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - самостоятельно организовывать своё рабочее место; - работать индивидуально, в паре, в группе; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
154, 155, 156	Практическая работа. Приготовление пудинга из	1 1		Выполнение практической работы «Приготовление пудинга из манной крупы с черносливом».	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;

	манной крупы с черносливом.	1		<p>Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ.</p> <p>Чтение технологической карты.</p> <p>Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий.</p> <p>Дегустация приготовленного блюда. Анализ выполненной работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;</li> <li>- самостоятельно организовывать своё рабочее место;</li> <li>- работать индивидуально, в паре, в группе;</li> <li>- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</li> </ul>
157, 158, 159	Самостоятельная работа. Приготовление сладких блюд. Торт из печенья.	1 1 1		<p>Выполнение практической работы «Приготовление сладких блюд. Торт из печенья».</p> <p>Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ.</p> <p>Чтение технологической карты.</p> <p>Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий.</p> <p>Дегустация приготовленного блюда. Анализ выполненной работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;</li> <li>- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;</li> <li>- принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;</li> <li>- высказывать свое мнение при обсуждении задания.</li> </ul>
160 161 162	Виды круп и макаронных изделий. Первичная обработка круп. Правила варки круп.	1 1 1		<p>Просмотр видефрагмента «Интересные факты о крупах».</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации образцов круп, о значении круп в питании.</p> <p>Классификация круп.</p> <p>Знакомство со способами защиты круп от насекомых в домашних условиях.</p> <p>Схема «Первичная обработка круп».</p> <p>Инструкция «Правила варки круп».</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</li> <li>- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;</li> <li>- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</li> </ul>
163 164 165	Блюда из круп: каши рассыпчатые, вязкие, жидкие запеканки, биточки, пудинги, котлеты. Составление технологической карты.	1 1 1		<p>Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из каш»</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного. Изучение блюд из каш : биточки, котлеты по карточкам-иллюстрациям.</p> <p>Беседа о формировании котлет и биточков. Рецепты блюд из каш.</p> <p>Записать в рабочую тетрадь рецепт приготовления блюд из каш. Анализ выполненной работы.</p> <p>Обсуждение и анализ услышанного.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;</li> <li>– обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;</li> <li>– высказывать свое мнение при обсуждении задания;</li> <li>– выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;</li> <li>- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</li> </ul>
166 167 168	Практическая работа. Приготовления блюда Запеканка из риса.	1 1 1		<p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Работа с технологической схемой приготовления блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; – обладать готовностью к осуществлению</li> </ul>

				<p>«Запеканка из риса» рисовые».</p> <p>Чтение технологической карты.</p> <p>Инструкции по технике безопасности, санитарии и гигиене.</p> <p>Приготовление блюда с опорой на технологическую карту.</p> <p>Оформление блюда и подача.</p> <p>Дегустация.</p> <p>Анализ выполненной работы.</p>	<p>самоконтроля в процессе деятельности;</p> <p>- высказывать свое мнение при обсуждении задания;</p>
169 170 171	<p>Практическая работа.</p> <p>Приготовление блюда Биточки пшеничные.</p>	1 1 1		<p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Работа с технологической схемой приготовления блюда «Биточки пшеничные».</p> <p>Чтение технологической карты.</p> <p>Инструкции по технике безопасности, санитарии и гигиене.</p> <p>Приготовление блюда с опорой на технологическую карту.</p> <p>Оформление блюда и подача.</p> <p>Дегустация.</p> <p>Анализ выполненной работы.</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>
172, 173, 174	<p>Блюда из макарон: макаронны отварные, запечённые, макаронник, лапшевник.</p>	1 1 1		<p>Просмотр видеоматериала приготовление блюд из макарон: макаронны отварные, запечённые, макаронник, лапшевник.</p> <p>Технологические схемы приготовления различных блюд из макарон.</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Правила оформления и подачи</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>- выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;</p> <p>- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p>
175, 176, 177	<p>Практическая работа.</p> <p>Технология приготовления макарон с маслом и сыром.</p>	1 1 1		<p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Работа с технологической схемой приготовления блюда «Макаронны с маслом и сыром».</p> <p>Чтение технологической карты.</p> <p>Инструкции по технике безопасности, санитарии и гигиене.</p> <p>Приготовление блюда с опорой на технологическую карту.</p> <p>Оформление блюда и подача.</p> <p>Дегустация.</p> <p>Анализ выполненной работы.</p>	<p>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;</p> <p>- самостоятельно организовывать своё рабочее место;</p> <p>- работать индивидуально, в паре, в группе;</p> <p>- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p>
178, 179, 180	<p>Практическая работа.</p> <p>Приготовление блюда</p>	1 1 1		<p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Работа с технологической</p>	<p>- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических</p>

	«Макаронник».			<p>схемой приготовления блюда «Макаронник».</p> <p>Чтение технологической карты.</p> <p>Инструкции по технике безопасности, санитарии и гигиене.</p> <p>Приготовление блюда с опорой на технологическую карту.</p> <p>Оформление блюда и подача.</p> <p>Дегустация.</p> <p>Анализ выполненной работы.</p>	<p>действий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно организовывать своё рабочее место;</li> <li>- работать индивидуально, в паре, в группе;</li> <li>- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</li> </ul>
181, 182 183	<p>Классификация и пищевая ценность яиц.</p> <p>Первичная обработка яиц.</p> <p>Технология приготовления отварных яиц.</p>	1 1 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. Просмотр мультимедийной презентации «Строение куриного яйца».</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</li> <li>- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;</li> <li>- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами</li> </ul>
184, 185, 186	<p>Технология приготовления жаренных и запечённых блюд из яиц.</p>	1 1 1		<p>Просмотр мультимедийной презентации «Запечённые яичные блюда».</p> <p>Выделение главного из видеоматериала .</p> <p>Беседа с элементами демонстрации подачи запечённых блюд из яиц.</p> <p>Чтение инструкции «Правила ТБ, санитарии и гигиены.</p> <p>Запись рецепта «Омлет натуральный запечённый» в рабочую тетрадь.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;</li> <li>- осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы;</li> <li>- проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности</li> </ul>
187, 188, 189	<p>Практическая работа.</p> <p>Приготовление омлета натурального.</p>	1 1 1		<p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту «Приготовление омлета запечённого».</p> <p>Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ.</p> <p>Чтение технологической карты.</p> <p>Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий.</p> <p>Дегустация приготовленного блюда.</p> <p>Анализ качества выполненной работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</li> <li>- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;</li> <li>- самостоятельно организовывать своё рабочее место;</li> <li>- работать индивидуально, в паре, в группе;</li> <li>- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</li> </ul>
190, 191, 192	<p>Классификация и питательная ценность творога.</p> <p>Технология приготовления холодных блюд из творога.</p> <p>Технология</p>	1 1 1		<p>Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из творога».</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного с выделением главного: отварные, жареные, запечённые блюда из творога.</p> <p>Изучение требований к приготовлению блюд из творога.</p> <p>Реализация своего жизненного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;</li> <li>- осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы;</li> <li>- проявлять познавательные</li> </ul>

	приготовления горячих блюд из творога.			опыта в виде собственного суждения. Запись в рабочую тетрадь. Обсуждение и анализ выполненной работы.	интересы и активность в предметной технологической деятельности
193, 194, 195	Практическая работа. Приготовление холодных блюд из творога: творог со сметаной.	1 1 1		Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту приготовление блюда «Творог со сметаной». 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.	- 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 перспективных потребностей
196, 197, 198	Практическая работа. Приготовление горячих блюд из творога: Запеканка творожная.	1 1 1		Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту приготовление блюда «Запеканка творожная». 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.	- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - самостоятельно организовывать своё рабочее место; - работать индивидуально, в паре, в группе; - воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
199, 200, 201	Самостоятельная работа. Приготовление блюд из яиц, творога.	1 1 1		Выполнение самостоятельной работы: приготовление блюд из яиц, творога. Технологические карты. Инструкции по ТБ, санитарии и гигиены. Дегустация. Оценка качества. Анализ качества выполненной работы.	- 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 перспективных потребностей
202, 203, 204	Контрольная работа (теоретической части).	1 1 1		Выполнение заданий: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - анализ выполненной работы.	- развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий.



