

Государственное общеобразовательное учреждение  
«Черновская специальная (коррекционная) школа-интернат»



Утверждено Педагогическим Советом

Протокол № от 29.08. 2023 г.

Директор \_\_\_\_\_ Е.А. Перфильева

Рабочая образовательная программа по предмету  
«Профильный труд» (кулинарное дело)  
для обучающихся 9 класса  
(1вариант АООП УО (ИН))  
на 2023 - 2024 учебный год

Ответственный за реализацию программы:  
Учитель С.Н. Авхадшина

### **Пояснительная записка**

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Кулинарное дело)» составлена на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный закон Российской Федерации от 24 сентября 2022 г. № 371-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации"» и статью 1 Федерального закона «Об обязательных требованиях в Российской Федерации»;
- Указ Президента РФ от 09 ноября 2022 г. № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно – нравственных ценностей»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления обучающихся и молодежи» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания " (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 22.03.2021г. № 115 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования";
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) №1599 от 19.12.2014г.;**(для обучающихся с УО);**
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022г. № 1023 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГОУ «Черновская специальная (коррекционная) школа - интернат». **(для варианта 1 и 2) с 1 по 9 класс;**

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Кулинарное дело)» адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд (Кулинарное дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Кулинарное дело)» в 9 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 34 часа в год (1 час в неделю).

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Кулинарное дело)» определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд».

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

Задачи обучения:

- овладение санитарно - гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;

- формирование представлений о технологии производства пищи;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения обучающихся по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Кулинарное дело)» в 9 классе определяет следующие задачи:

- формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;

- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

## II. СОДЕРЖАНИЕ

Обучение профильному труду в 9 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

На уроках профильного труда «Кулинарное 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, группе.

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



### Содержание разделов

| №  | Название раздела                                       | Количество часов |
|----|--------------------------------------------------------|------------------|
| 1. | Введение                                               | 3                |
| 2. | Последовательность и правила первичной обработки птицы | 6                |
| 3. | Столовое белье: скатерти, салфетки                     | 2                |
| 4. | Первые блюда: бульоны                                  | 12               |
| 5. | Десерты                                                | 11               |
|    | <b>Итого:</b>                                          | <b>34</b>        |

### **III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

#### **Личностные:**

- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

#### **Предметные:**

##### Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;

- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;

- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

### **Система оценки достижений**

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

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

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

#### **Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ**

*Оценка «5»* ставиться если:

- обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;
- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ

*Оценка «4»* ставиться, если:

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

*Оценка «3»* ставится, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

*Оценка «2»* не ставится

### **Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа**

*Оценка «5»* ставится, если:

- обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

*Оценка «4»* ставится, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:
- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;

- незначительно нарушена пооперационная последовательность

*Оценка «3»* ставиться, если:

- обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности,

но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:

- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой

*Оценка «2»* не ставится

#### **IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ И СПРАВОЧНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1. Программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб./ Под ред. В.В. Воронковой – М: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. – Сб.1. – 224с.
2. Ермакова В.И. «Основы кулинарии». Москва «Просвещение», 2002г.
3. Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издательство «ПРОФИКС», Санкт-Петербург, 2003г.
4. Бгажнокова И.М. Психология умственно отсталого школьника. М., 1987. 3. Бейкер Б., Брайтман А. Обучение детей бытовым навыкам: Путь к независимости /Пер, и ред. А. Битова. Обнинск, 1999.

5. Выготский Л.С. Проблемы дефектологии. М., 1995. 5. Выготский Л.С. Проблемы умственной отсталости. М., 1983. 6. Тин А.А. Приемы педагогической техники. 4-е изд. М., 2002.
6. Маслов Л.А. «Кулинария». Москва. Госторгиздат, 1958 г.



## V.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

| №                                            | Тема урока                                     | Кол-во часов | Дата | Программное содержание                                                                                                             | Дифференциация видов деятельности                                                                                                     |                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              |                                                |              |      |                                                                                                                                    | Минимальный уровень                                                                                                                   | Достаточный уровень                                                                                                                 |
| Предприятия общественного питания – 14 часов |                                                |              |      |                                                                                                                                    |                                                                                                                                       |                                                                                                                                     |
| 1                                            | Вводное занятие.                               | 1            |      | Содержание и задачи предмета «Кулинарное дело» на учебный год. Беседа о профессии кулинар.                                         | Знакомятся с предметом, его разделами, условными обозначениями. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии кулинарного дела.     | Знакомятся с предметом, его разделами, условными обозначениями. Отвечают на вопросы учителя. Называют направления кулинарного дела. |
| 2                                            | Повторение. Инструктаж по технике безопасности | 1            |      | Первичный инструктаж по технике безопасности Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями | Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами | Повторяют инструктаж по технике безопасности Называют правила безопасной работы с опорой на стенд «Техника безопасности             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                     |   |  |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Санитария и гигиена | 1 |  | <p>Определение чистящих и моющих средств по своему назначению.</p> <p>Нахождение различия между средствами.</p> <p>Повторение правил безопасности при использовании чистящих и моющих средств.</p> <p>Расширение общего кругозора</p> | <p>Проговаривают название чистящих и моющих средств.</p> <p>С помощью учителя находят различия между средствами.</p> <p>Показывают (с помощью педагога) приёмы пользования чистящими и моющими средствами</p> | <p>Ориентируются в тексте о назначении чистящих и моющих средств.</p> <p>Рассуждают о различии между средствами.</p> <p>Рассказывают о правилах безопасности, при использовании чистящих и моющих средств</p> |
| <p><b>Личностные:</b> положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.</p> <p><b>Регулятивные:</b> активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место.</p> <p><b>Познавательные:</b> знание техники безопасности на кухне; и для чего нужна гигиена на кухне.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь.</p> |                     |   |  |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                               |
| <p align="center"><b>Последовательность и правила первичной обработки птицы-6 часов</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |   |  |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                               |

|   |                          |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|--------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | Набор инвентаря и посуды | 1 |  | <p>Через объяснение учителя рассматривание инвентаря: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполнение таблицы «Изображение – Название».</p> <p>Формулирование вывода: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения</p> | <p>Рассматривают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. С помощью учителя заполняют таблицу «Изображение – Название».</p> <p>Проговаривают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения</p> | <p>Называют и различают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполняют таблицу «Изображение – Название».</p> <p>Делают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения</p> |
|---|--------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|   |                                                  |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---|--------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | Первичная обработка птицы                        | 1 |  | Знакомство с первичной обработкой птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец                                                                                                                                                     | Называют виды первичной обработки птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы», с помощью учителя. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец, с помощью учителя                                                                                                                                                     | Рассказывают о первичной обработке птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец                                                                                                                                 |
| 6 | Практическая работа «Размораживание тушки птицы» | 2 |  | Ознакомление с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составление схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполнение практической работы с опорой на схему. Обсуждение и разбор | Знакомятся с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Участвуют в составлении схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему, на доступном уровне. | Называют алгоритм действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составляют схему: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с |

|   |                                                                                                         |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                         |   |  | выполненной работы                                                                                                                                                                                                                                                   | Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя                                                                                                                                                                                                                                                                    | опорой на схему. Обсуждают и разбирают выполненную работу                                                                                                                                                                                                                            |
| 7 | Практическая работа<br>«Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»<br><br>Контрольная работа. | 2 |  | Работа с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждение и разбор предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах | Знаком медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью. Используют, при | Работают по технологической карте «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                      |   |  |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                      |   |  |                                                                                                                                                                                                      | необходимости,<br>медицинскую аптечку,<br>при оказании<br>медицинской помощи при<br>ожогах, с помощью<br>учителя                                                                                                              | медицинской помощи<br>при ожогах                                                                                                                                                              |
| <p><b>Личностные:</b> положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.</p> <p><b>Регулятивные:</b> активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место.</p> <p><b>Познавательные:</b> знание названий инвентаря в мясном цехе; знание правил техники безопасной на кухне и при работе с ножом, плитой электрической и т.д.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь.</p> |                                      |   |  |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                               |
| <b>Столовое белье: скатерти, салфетки-6 часов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |   |  |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                               |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Виды и назначение<br>столового белья | 1 |  | <p>Определение понятия «столовое бельё» - классический перечень столового белья включает: скатерть, салфетки, ручки, полотенца, наперон, мултон, столовые дорожки.</p> <p>Называние ассортимента</p> | <p>Слушают об определении понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту, с помощью</p> | <p>Находят в тексте определение понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                    |   |  | столового белья.<br>Чтение текста,<br>нахождение описания<br>применения скатерти и<br>салфеток                                                                                                 |                                                                                                                                                                                          | скатерти и салфеток в<br>быту                                                                                                                                                                  |
| 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Виды салфеток для<br>сервировки.<br>Салфетки – виды<br>складывания | 1 |  | Знакомство с<br>видеоматериалом о видах<br>салфеток и их значении и<br>использовании в быту.<br>Выделение главного: без<br>салфеток невозможно<br>соблюдения чистоту и<br>опрятность за столом | Слушают о видах<br>салфеток, их значении и<br>использовании в быту.<br>С помощью учителя<br>выделяют главное: без<br>салфеток невозможно<br>соблюдения чистоту и<br>опрятность за столом | Знакомятся с<br>видеоматериалом о<br>видах салфеток, их<br>значении и<br>использовании в быту.<br>Выделяют главное: без<br>салфеток невозможно<br>соблюдения чистоту и<br>опрятность за столом |
| <p><b>Личностные:</b> способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;</p> <p><b>Регулятивные:</b> принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;</p> <p><b>Познавательные:</b> знание последовательности застилание скатертей; знание складывания салфеток</p> <p><b>Коммуникативные:</b> сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.</p> |                                                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                |

| Первые блюда: бульоны-12 часов |                                                                                                         |   |  |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                        |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10                             | Бульон. История появления                                                                               | 1 |  | Определение значения слова «бульон». Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов                                                             | С помощью учителя находят значение слова «бульон», в словаре. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов                                          | Определяют значение слова «бульон», с помощью словаря. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов                               |
| 11                             | Виды бульонов по цвету                                                                                  | 1 |  | Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различение и называние видов бульона и их характеристика. Работа по учебнику: характеристика бульонов по цвету            | Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». С помощью учителя различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету | Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету |
| 12                             | Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы»<br><br>Контрольная работа | 2 |  | Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с местом проведения приготовления красного бульона. Изучение технологии | С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления красного бульона из птицы. Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.    | Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе. Знакомятся с местом проведения приготовления красного бульона.            |



|    |                                                                |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|----------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                |   |  | приготовления и рецептуры красного бульона.<br>Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы                                                                                                                                            | С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя                                                                                                                                                                           | Изучают технологию приготовления красного бульона из птицы.<br>Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы.<br>Разбор выполненной работы                                                                         |
| 13 | Практическая работа<br>«Приготовление белого бульона из птицы» | 2 |  | Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе.<br>Ознакомление с местом проведения приготовления белого бульона.<br>Изучение технологии приготовления и рецептуры белого бульона.<br>Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению | С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления белого бульона из птицы.<br>Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.<br>С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя | Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе.<br>Знакомятся с местом проведения приготовления белого бульона.<br>Изучают технологию приготовления белого бульона из птицы.<br>Овладевают навыками самостоятельной работы по |

|    |                                                   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|---------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                   |   |  | белого бульона из птицы                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                         | приготовлению красного бульона из птицы.<br>Разбор выполненной работы                                                                                                                                                                   |
| 14 | Технология приготовления жёлтого бульона из птицы | 2 |  | Рассказ о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работа по учебнику: описание приготовления желтого бульона                                                                                                                                           | Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют в учебнике описание приготовления желтого бульона                                                                                                                    | Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работают по учебнику, находят описание приготовления желтого бульона                                                                            |
| 15 | Виды бульонов: мясные                             | 1 |  | Знакомство с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце | Слушают о полезных свойствах мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце | Знакомятся с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и |

|    |                                                                                  |   |  |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                               |
|----|----------------------------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                  |   |  | и сосуды                                                                                                                                              | и сосуды.<br>Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь                                                                                                   | операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды.<br>Сравнивают виды бульонов.<br>Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь |
| 16 | Технология приготовления мясного бульона                                         | 1 |  | Рассматривание технологической схемы приготовления мясного прозрачного бульона.<br>Перенос схемы в рабочую тетрадь                                    | Рассматривают технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона, с помощью учителя.<br>С помощью учителя переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец | Рассматривают технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона.<br>Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец                      |
| 17 | Практическая работа<br>«Приготовление мясного бульона»<br><br>Контрольная работа | 2 |  | Повторение технологии приготовления мясного бульона.<br>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на | Повторяют за учителем технологию приготовления мясного бульона.<br>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на               | Повторяют технологию приготовления мясного бульона.<br>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                               |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                               |   |  | технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы                                                                                                                                                                                    | технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы                                                                                                                                                               | требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы                                                                                                                                 |
| <p><b>Личностные:</b> осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями.</p> <p><b>Регулятивные:</b> активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место.</p> <p><b>Познавательные:</b> знание приготовления бульонов; знание правил техники безопасной на кухне и при работе с ножом, и электроплитой.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> вступать в контакт и работать в коллективе (учитель – ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс)</p> |                                                               |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Десерты-11 часов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                               |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Десерты. История появления десертов<br><br>Контрольная работа | 1 |  | Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы.<br>Знакомство с посудой для подачи десертов и | С помощью учителя находят значение слова «десерт» в словаре:(от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы.<br>Знакомятся с посудой для | Работают со словарём: находят значение слова «десерт» в словаре:от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. |

|    |                                                                                                                                                                                          |   |  |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                          |   |  | сервировкой десертного стола                                                                                                                                                             | подачи десертов и сервировкой десертного стола                                                                                                                                                                        | Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола                                                                                                           |
| 19 | Работа по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные | 1 |  | Работа по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные | С помощью учителя выделяют в учебнике описание десертов по температуре подачи. Приводят примеры из домашней кулинарии. С помощью учителя делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные | Работают по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приводят примеры из жизненного опыта. Делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные |
| 20 | Правила подачи холодных десертов                                                                                                                                                         | 1 |  | Просмотр видеоматериала «Подача холодных десертов». Выделение главного: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и                                         | Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов». С помощью выделяют главное: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и                                                                | Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов». Выделяют главное: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную                                               |

|    |                                                               |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|---------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                               |   |  | подают в стеклянных<br>креманках или на мелких<br>десертных тарелках                                                                                                                                                                                                                                                                                          | подают в стеклянных<br>креманках или на мелких<br>десертных тарелках                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | посуду и подают в<br>стеклянных креманках<br>или на мелких<br>десертных тарелках                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 21 | Правила подачи<br>горячих десертов                            | 1 |  | Знакомство с правилами<br>подачи горячих десертов.<br>Просмотр видеофильма:<br>горячие сладкие блюда<br>подают различно:<br>например гурьевскую<br>кашу подают в<br>сковородах; пудинги<br>порциями - на десертных<br>тарелках, а в целом виде в<br>фарфоровых блюдах, соус<br>подают отдельно в<br>соуснике<br>Называние способов<br>подачи горячих десертов | Смотрят видеоматериал,<br>знакомятся с правилами<br>подачи горячих десертов:<br>горячие сладкие блюда<br>подают различно:<br>например гурьевскую<br>кашу подают в<br>сковородах; пудинги<br>порциями - на десертных<br>тарелках, а в целом виде в<br>фарфоровых блюдах, соус<br>подают отдельно в<br>соуснике.<br>Отвечают на вопросы, с<br>помощью учителя, о<br>способах подачи горячих<br>десертов | Через объяснение<br>учителя и просмотр<br>видеоматериала<br>знакомятся с правилами<br>подачи горячих<br>десертов: горячие<br>сладкие блюда подают<br>различно: например<br>гурьевскую кашу<br>подают в сковородах;<br>пудинги порциями - на<br>десертных тарелках, а в<br>целом виде в<br>фарфоровых блюдах,<br>соус подают отдельно в<br>соуснике.<br>Отвечают на вопросы о<br>способах подачи<br>горячих десертов |
| 22 | Практическая<br>работа<br>«Приготовление<br>венских вафель на | 2 |  | Ознакомление с<br>алгоритмом действий по<br>приготовлению венских<br>вафель на кефире.                                                                                                                                                                                                                                                                        | Знакомятся с алгоритмом<br>действий по<br>приготовлению сдобного<br>печенья на кефире.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Знакомятся с<br>алгоритмом действий<br>по приготовлению<br>сдобного печенья на                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|    |                                                        |   |  |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|--------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | кефире»                                                |   |  | <p>Повторение правил безопасности с варочной панелью.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы</p>                  | <p>Повторяют правила безопасности с варочной панелью.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p> | <p>кефире.</p> <p>Повторяют правила безопасности с варочной панелью.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p> |
| 23 | Практическая работа «Приготовление печенья на твороге» | 2 |  | <p>Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге.</p> <p>Повторение правил безопасности с варочной панелью.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на</p> | <p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге.</p> <p>Повторяют правила безопасности с варочной панелью.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на</p>                  | <p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге.</p> <p>Повторяют правила безопасности с варочной панелью.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических</p>                                      |

|    |                                                               |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|---------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                               |   |  | технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы                                                                                                                                                                                                               | технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя                                                                                                                                                                                                         | требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью                                                                                                                                                                          |
| 24 | Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины» | 2 |  | Повторение схемы «Приготовление желе из красной смородины». Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы | Рассматривают схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью | Повторяют схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 25 | Технология приготовления                                      | 1 |  | Просмотр видеоматериала с пошаговым рецептом                                                                                                                                                                                                                                | Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом                                                                                                                                                                                                                                                                    | Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом                                                                                                                                                                                                                                  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                              |  |  |                                                                                      |                                                                                        |                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | фруктового десерта<br><br>Контрольная работа |  |  | фруктового десерта, с фотографиями.<br>Комментирование увиденного учебного материала | фруктового десерта, с фотографиями.<br>Комментируют учебный материал с помощью учителя | фруктового десерта, с фотографиями.<br>Комментируют учебный материал о технологии приготовления фруктового десерта |
| <p><b>Личностные:</b> способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;</p> <p><b>Регулятивные:</b> принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе; организовывать рабочее место</p> <p><b>Познавательные:</b> знание приготовления десертов; знание правил техники безопасной на кухне и при работе с ножом, и духовкой, миксером и т.д.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.</p> |                                              |  |  |                                                                                      |                                                                                        |                                                                                                                    |