

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 7, осуществляющая деятельность
по адаптированным основным образовательным программам»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Основная
общеобразовательная школа № 7,
осуществляющая деятельность
по адаптированным основным
образовательным программам»

_____ Т.П.Волох

«___» _____ 20__ г.

приказ №___ от «___» _____ 20__ г.



**Адаптированная
рабочая программа
по профильному труду
«Поварское дело»
(АООП, вариант 1)**

5 класс

Составитель - Изотова Валентина Иосифовна,
учитель высшей квалификационной категории

г. Сергиев Посад, 2019

1. Пояснительная записка

Адаптированная образовательная рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273 п.5, статья 12, статья 79
- Письмо МИНОБРНАУКИ России об организации образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) от 11.08.2016г. №ВК – 1788/07
- СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» от 10.07.2015 г. №26
- Устав МБОУ «Основная общеобразовательная школа №7, осуществляющая деятельность по адаптированным основным образовательным программам», утвержденного Главой Администрации Сергиево - Посадского муниципального района от 24.06.2015г. №848- III
- Учебный план МБОУ «Основная общеобразовательная школа №7, осуществляющая деятельность по адаптированным основным образовательным программам» на 2019-2020 учебный год
- Адаптированная основная образовательная программа (вариант 1) МБОУ «Основная общеобразовательная школа №7, осуществляющая деятельность по адаптированным основным образовательным программам», принятой Педагогическим советом ОУ. Протокол №1 от 31.08.2016 г.

2. Общая характеристика учебного предмета

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

Задачи:

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

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

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

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

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

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

Рабочая программа для 5 класса рассчитана на 204 часа, реализуется 6 ч. в неделю, в течение 34 учебных недель.

4. Личностные, предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.

Регулятивные БУД:

- самостоятельно организовывать своё рабочее место;
- принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;
- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Коммуникативные БУД:

- вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
- высказывать свое мнение при обсуждении задания;
- работать индивидуально, в паре, в группе;
- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;
- читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;
- эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем.

Познавательные БУД:

- ориентироваться в учебных пособиях и выделять главное из текста или видеоматериала находить нужную информацию;
- использовать по назначению усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей) на наглядном, доступном вербальном материале;
- делать элементарные выводы под руководством учителя;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами;
- проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;
- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью, т.е. учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

Предметные результаты освоения программы по профильному труду «Поварское дело»:

Минимальный уровень:

- знать из чего состоит еда;
- различать виды бутербродов;
- выполнять правила заваривания чая;
- выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
- выполнять простейшие правила пользования ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;

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

Достаточный уровень:

- уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
- классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
- выполнять калькуляцию салата (из расчёта на 2-3 порции);
- готовить тосты с использованием тостера;
- сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;
- работать по технологической карте;
- уметь пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн, электрический чайник, варочная панель);
- пользоваться печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам;
- уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;
- знать правила экономии электроэнергии при использовании бытовых приборов;
- осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- использовать в повседневной жизни социально–бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды;
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

5. Содержание учебного предмета

1. Место приготовления еды (зона практических действий)

• Правила поведения

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

- **Кухонные принадлежности**

Повторять и закреплять виды посуды и кухонного инвентаря. Соблюдать правила при использовании посуды: не ставить на огонь пустые кастрюли, не соскабливать остатки пищи ножом или ложкой. Знакомиться с правилами ухода за различными видами посуды. Запоминать правила, которые помогут сохранить посуду. Закреплять и практически применять знания при уходе за кухонными принадлежностями в практической деятельности. Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению еды. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах».

- **Правила пользования и ухода за посудой**

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

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

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

- **Практические работы**

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

2. Правила оказания медицинской помощи

Познакомить с основами оказания первой медицинской помощи пострадавшему. Знать правила, способы, приёмы и средства по оказанию помощи пострадавшему в зависимости от

каждой конкретной ситуации. Использовать препараты из медицинской аптечки. Выполнять весь комплекс оказания помощи пострадавшему.

3. Личная гигиена

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

4. Питание.

• **Физиология питания**

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

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

• **Бутерброды и горячие напитки**

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Какао. Полезные свойства какао. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

• **Блюда из овощей и фруктов**

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

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

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

- **Блюда из яиц**

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

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

- **Молоко и молочные продукты**

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока. Состав и полезные свойства молока. Роль молочных продуктов в сбалансированном питании. Виды молока: топленое, консервированное, сухое и

сгущённое молоко. Сроки хранения молока (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное). Тепловая обработка молока. На какие виды делится молоко по способу тепловой обработки. Как выбирать молоко и молочные продукты. Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Виды упаковок. Что должно быть на упаковке. Правила хранения и использование молочных продуктов. С чем лучше сочетать молочные продукты. Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки.

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

- **Крупы. Блюда из круп**

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

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

- **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

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

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

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

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

- проверочные работы;
- самостоятельные и практические работы;

- тест-контроль по изученным темам;
- контрольные работы по окончании каждой четверти.

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

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

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

Нормы оценки теоретических знаний:

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

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

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

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

Нормы оценки практической работы

Организация труда

Оценка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Оценка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые

исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

Оценка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

Оценка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

Оценка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

Оценка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

Оценка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

Оценка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

Оценка «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

Оценка «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Оценка «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Оценка «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.



WKN

7. Тематическое планирование

№ п/п	Название раздела, тема урока	Кол- во часов	Основные виды деятельности обучающихся	Базовые учебные действия	Дата	
					план	факт
1	Вводный урок История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека	1	Просмотр видефрагмента «История кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Определение понятия «кулинария»	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; - делать элементарные выводы под руководством учителя 		
2	Традиции русской кухни и русского гостеприимства.	1	Просмотр видеоматериала «Как принимали гостей на Руси». Обсуждение и анализ увиденного Моделирование игровых ситуаций	<ul style="list-style-type: none"> - проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; -осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; -проявлять познавательные интересы и активность в 		

				предметной технологической деятельности		
3	Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Виды травм. Инструктаж по ТБ.	1	Повторение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете. Знакомство с видами травм	<ul style="list-style-type: none"> - понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; - обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; - участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; - выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей 		

4/5/6	<p>Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур. Кухонные принадлежности, бытовые приборы и посуда. Организация рабочего места. Специальная одежда. Практическая работа «Организация рабочего места»</p>	3	<p>Знакомство с зоной практических действий: расстановка мебели, бытовая техника, виды посуды. Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места. Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практической работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилльному труду. – самостоятельно организовывать своё рабочее место; – высказывать свое мнение при обсуждении задания; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; – выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей 		
7/8/9	<p>Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Маркировка разделочных досок. Пищевые отравления и меры их предупреждения. Практическая работа по использованию медицинской аптечки</p>	3	<p>Беседа об основных требованиях и правилах при работе на кухне. Чтение и анализ инструкции по приготовлению пищи. Знакомство с маркировкой разделочных досок. Просмотр мультимедийной презентации «Пищевые отравления». Обсуждение и анализ увиденного материала. Выполнение практической работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций; – адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою 		

				<p>деятельность.</p> <ul style="list-style-type: none"> – выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей 		
10/11	<p>Источники опасности на кухне. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ. Требования охраны труда во время выполнения практической работы. Оказание первой медицинской помощи при порезах</p>	2	<p>Просмотр видеоматериала «Опасность на кухне».</p> <p>Чтение и анализ инструкции «Техника безопасности и охрана труда при выполнении кулинарных работ».</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного.</p> <p>Выполнение практических действий по оказанию первой медицинской помощи при порезах</p>	<ul style="list-style-type: none"> – овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; – осознанно действовать на основе разных видов инструкций; – читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; – ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию 		
12/13	<p>Виды посуды. Правила ухода за различными видами посуды. Химические средства для ухода за посудой. Техника безопасности при использовании химических средств</p>	2	<p>Просмотр видеофрагмента «Посуда в быту: что использовали наши предки».</p> <p>Беседа с элементами демонстрации современных видов посуды. Чтение текста о правилах ухода за различными видами посуды. Формирование правил по уходу и запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p> <p>Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой. Чтение и анализ инструкции по уходу за посудой.</p> <p>Соблюдение правил при использовании</p>	<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; – высказывать свое мнение при обсуждении задания; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической 		

			посуды	деятельности; – выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей		
14/ 15	Посуда для кухни и уход за ней. Столовая посуда и столовые приборы. Способы ухода за посудой. Практическая работа «Уход за столовой посудой»	2	Просмотр видеоматериала «Посуда для кухни». Различение и называние столовой посуды и столовых приборов. Обсуждение и анализ назначения столовой посуды и столовых приборов. Чтение способов ухода за посудой. Моделирование ситуаций. Выполнение практической работы с использованием разных способов ухода за посудой	– понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; – действовать осознанно на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)		
16/ 17	Кухонный инвентарь. Подготовка инвентаря к приготовлению пищи. Современные моющие и чистящие средства для ухода за поверхностью стен и пола. Практическая работа «Уход за кухонным инвентарём»	2	Просмотр видеоматериала «Группы кухонного инвентаря». Обсуждение и выделение главного из видеоматериала. Объяснение понятия «Кухонный инвентарь». Выполнение упражнения по разграничению понятий. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Поиск нужной информации в тексте по выбору современного моющего и чистящего средства для ухода за	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – осознанно действовать на основе разных видов инструкций,		

			поверхностью стен и пола. Выполнение практической работы с использованием моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём	технологических карт для решения практической работы; – читать вслух учебные тексты, понимать прочитанное			
18	Профессия-повар. гигиена повара	Личная	1	Просмотр видеофрагмента «Профессия-повар». Выделение главного из видеоматериала: требования к умениям специалиста. Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь обучающегося карточки «Повар должен знать»	– развивать уважительное и бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей		
19	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности		1	Знакомство со школьной столовой: расстановка мебели, бытовая техника, кухонное оборудование и виды посуды. Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места. Наблюдение за работой шеф - повара и помощниками повара. Обсуждение и анализ увиденного. Повторение правил и приёмов соблюдения личной гигиены	– развивать уважительное и бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства		

20	Входная диагностика с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело»	1	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	<ul style="list-style-type: none"> – овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; – адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. – использовать по назначению усвоенные логические операции 		
21/ 22/ 23	Посудомоечная машина. Управление и функции посудомоечной машины. Способы укладывания посуды. Этапы мойки. Выбор средств для посудомоечной машины. Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной. Практическая работа «Загрузка посудомоечной машины посудой»	3	Знакомство с посудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средств для посудомоечной машины. Обсуждение и анализ выполненной работы. Запись в рабочую тетрадь правил пользования посудомоечной машиной. Повторение правил ТБ и ОТ при пользовании посудомоечной машиной. Повторение приёмов укладывания разных видов посуды за учителем. Обсуждение и анализ выполненной практической работы	<ul style="list-style-type: none"> – проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; – работать индивидуально, в паре, в группе; – использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами 		

24/ 25	<p>Посудомоечная машина.</p> <p>Правила ухода за посудомоечной машиной.</p> <p>Выбор средств для посудомоечной машины.</p> <p>Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине»</p>	2	<p>Обсуждение проблемной ситуации.</p> <p>Чтение и анализ текста «Правила ухода».</p> <p>Выделение главного из текста. Запись правил в рабочую тетрадь.</p> <p>Выполнение упражнения по выбору средств для посудомоечной машины с опорой на инструкцию.</p> <p>Выполнение и анализ практической работы</p>	<p>-проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; – работать индивидуально, в паре, в группе; – использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами 		
26/ 27	<p>Продукты питания (хлеб, мясо, овощи, фрукты и т.д.). Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека.</p> <p>Правильное питание – как залог здорового питания</p>	2	<p>Просмотр видеофрагмента «Основа здоровья». Обсуждение и анализ увиденного.</p> <p>Знакомство с основными принципами здорового питания. Чтение текста «Организация рационального питания».</p> <p>Выделение главного из текста. Запись в рабочую тетрадь</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – делать элементарные выводы под руководством 		

				учителя		
28/ 29	Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Рекомендуемые продукты: вкусно и полезно	2	Работа с таблицей «Пищевые вещества». Знакомство с пищевыми веществами и их значением в питании человека. Нахождение в тексте значения слов: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Заполнение таблицы «Значение пищевых веществ». Знакомство с пищевой пирамидой. Обсуждение и анализ ступеней пищевой пирамиды. Игровая ситуация «Вкусно и полезно»	– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду. – вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)		
30/ 31	Пищевая пирамида. Витамины. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	2	Работа с плакатом «Пищевая пирамида». Нахождение в тексте значения «пищевая пирамида». Запись определения в рабочую тетрадь. Просмотр видеоматериала «Витамины для детей». Обсуждение и анализ увиденного. Игра-практикум «Витамины и здоровые продукты»	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; –осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – делать элементарные выводы под руководством учителя		
32	Принципы правильного питания. Продукты для здорового питания. Запрещённые продукты	1	Работа со схемой «Принципы рационального питания». Чтение текста с выделением основных принципов здорового питания. Использование полученных знаний при заполнении таблицы «Здоровое питание».	– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду. – вступать в		

			Просмотр видеоматериала «Запрещённые продукты». Обсуждение и анализ увиденного	диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)		
33/ 34	Режим питания. Правила рационального питания на каждый день. Практическая работа «Составление рационального питания на день»	2	Работа с плакатом «Режим питания». Обсуждение и анализ увиденного. Поиск ответа в тексте на вопрос «Что такое режим питания и почему он необходим?». Запись определения в рабочую тетрадь. Повторение правил рационального питания в диалоге: учитель-ученик. Выполнение практической работы с опорой на карточку – иллюстрацию «Примерное меню на день». Запись в рабочую тетрадь обучающегося	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной деятельности; -осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;		
35/ 36/ 37	Хлеб – всему голова. Виды хлеба. Полезные свойства хлеба. Хранение хлеба. Значение хлеба в питании человека. Профессия «пекарь» Практическая работа «Запись рецепта освежить чёрствый хлеб»	3	Просмотр видеофрагмента «История хлеба в России». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста с последующим выделением главного: виды хлеба, полезные свойства и хранение хлеба. Просмотр видеоматериала. Профессия «Пекарь». Обсуждение и анализ увиденного: особенности ремесла, обязанности, качество и что должен знать и уметь пекарь Выполнение практической работы в рабочей тетради обучающегося	– развивать уважительное и бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию		
38/ 39	Бутерброды. История возникновения бутербродов. Значение бутербродов в питании. Виды бутербродов. Бутерброды в	3	Просмотр видеофрагмента «Из истории бутербродов». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со словарём. Чтение текста с выделением главного о значении	– овладевать первоначальными установками, нормами и правилами		

	<p>правильном питании. Классификация бутербродов по способу приготовления. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Первая медицинская помощь при порезах</p>		<p>бутербродов в питании. Работа с таблицей «Виды бутербродов». Выполнение упражнения по классификации бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые и закрытые; закусочные. Запись в рабочую тетрадь обучающихся. Называние инструментов и приспособлений для нарезания продуктов. Овладение навыками первой медицинской помощи при порезах</p>	<p>технологической организации труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач. – использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами 		
40/41	<p>Бутерброды. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Практическая работа «Приготовление горячих бутербродов»</p>	2	<p>Работа с таблицей «Технология приготовления бутербродов». Обсуждение и анализ технологии приготовления бутербродов. Чтение текста и выделение главного: условия, хранение и подача бутербродов. Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; -принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; -делать элементарные выводы под руководством учителя 		
42/43	<p>Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера. Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах</p>	2	<p>Знакомство с тостером: описание, устройство, набор функций, режим работы. Работа со словарём. Чтение инструкции «Техника безопасности при использовании тостера» Запись в рабочую тетрадь значение слова «тостер». Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ</p>	<ul style="list-style-type: none"> – формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду. – адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою 		

			<p>выполненной работы</p> <p>Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах</p>	<p>деятельность.</p> <ul style="list-style-type: none"> – высказывать свое мнение при обсуждении задания 		
44/ 45	<p>Сервировка стола. Правила этикета. Последовательность сервировки стола. Набор столового белья, салфеток, приборов и посуды для сервировки стола</p>	2	<p>Анализ проблемной ситуации. Поиск в тексте значения слов «сервировка» и «этикет». Работа с иллюстрациями «Правила этикета и хорошие манеры». Составление и запись правил этикета в рабочую тетрадь.</p> <p>Просмотр видеоматериала «Предметы сервировки». Обсуждение и анализ увиденного. Работа по карточкам на различение предметов этикета</p>	<ul style="list-style-type: none"> – развивать навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; -самостоятельно организовывать своё рабочее место; – работать индивидуально, в паре, в группе; использовать по назначению усвоенные логические операции 		
46/ 47/	<p>Салфетки. История вопроса. Виды салфеток. Значение салфеток для сервировки стола. Способы складывания салфеток и их расположение.</p> <p>Практическая работа «Складывание салфеток»</p>	2	<p>Просмотр видеофрагмента «История появления салфеток». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со словарём. Поиск информации в тексте о значении салфеток для сервировки стола.</p> <p>Наблюдение за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания.</p> <p>Выполнение практической работы по образцу учителя. Анализ выполненной работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – -проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – -осознавать действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; – -работать индивидуально, в паре, в группе; -использовать по 		

				назначению усвоенные логические операции		
48/ 49/	Напитки. Виды напитков. Роль напитков в питании человека. Полезные свойства напитков. Практическая работа «Определение напитков по цвету, вкусу». Полезные и вредные напитки. Дегустация. Оценка качества	2	Просмотр мультимедийной презентации «Напитки». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного о роли и полезных свойствах напитков в питании человека. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению напитков по цвету и вкусу. Заполнение таблицы «Полезные и вредные напитки»	<ul style="list-style-type: none"> – адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. – высказывать свое мнение при обсуждении задания; – использовать по назначению усвоенные логические операции разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; -вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых) 		
50/ 51	Электрический чайник. Термопот. Правила эксплуатации электрического чайника и термопота. Соблюдение правил безопасности. Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике и термопоте»	2	Знакомство с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы. Работа со словарём. Чтение инструкции «Правила эксплуатации электрического чайника». Запись в рабочую тетрадь значение слов «термопот», «минимум», «максимум». Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы	<ul style="list-style-type: none"> – формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилному труду; – осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; 		

				– использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач		
52/ 53/ 54	Чай, его пищевая ценность. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания чая. Правила подачи чая. Практическая работа «Заваривание чая». Оценка качества работы	3	Просмотр видеофрагмента «История чаепития в России». Выделение главного из видеоматериала. Наблюдение за демонстрацией учителя сортов чая. Беседа о полезных свойствах чая. Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста «Технология приготовления чая с сахаром». Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Наблюдение за демонстрацией учителя заваривания чая. Повторение приёмов заваривания чая обучающимися. Анализ вкусовых качеств чая	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – делать элементарные выводы под руководством учителя		
55/ 56	Сервировка стола к чаю. Особенности сервировки стола к чаю. Набор салфеток, приборов и посуды для чая. Практическая работа «Сервировка стола к чаю»	2	Мультимедийная презентация «Сервировка стола к чаю». Работа с карточками-рисунками: подписать предметы сервировки к чаю. Обсуждение и анализ выполненной работы. Выполнение практической работы по технологической карте	– развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; – вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального		

				взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)		
57/ 58/ 59	Какао. Полезные свойства какао. Содержание активных веществ в какао. Какао-порошок. Какао в кулинарии. Как выбрать какао для напитка. Практическая работа «Определение цвета, вкуса и запаха»	3	Просмотр мультимедийной презентации «История какао». Беседа о пользе и вреде для здоровья. Работа с текстом «Какао в кулинарии». Выделение главного из текста (качество порошка): упаковка, внешний вид, аромат, степень измельчения и аромат. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение практической работы. Анализ действий при определении цвета, вкуса и запаха какао	-овладевать первоначальные установки, нормы и правила; -осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности		
60/ 61/ 62	Какао. Технология приготовления какао. Подача напитка. Первая помощь при ожогах. Практическая работа «Приготовление какао с молоком». Дегустация. Оценка качества работы	3	Просмотр видеофрагмента «Приготовление какао». Формирование правил по технологии приготовления какао, на основе анализа предложенного учителем материала. Работа с иллюстрациями: правила и техника подачи какао. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	– развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; – работать индивидуально, в паре, в группе; -использовать по назначению усвоенные логические операции		
63/ 64	Овощи. История происхождения овощей. Пищевая (питательная) ценность овощей. Влияние на организм человека, полезные вещества.	2	Просмотр видеоматериала «История происхождения овощей». Работа с таблицей «Питательная ценность овощей». Чтение и анализ текста о влиянии на организм человека. Обсуждение и анализ	-овладевать первоначальными установками, нормами и правилами; -осуществлять		

	Советы правильного питания. Практическая работа «Определение формы, цвета, вкуса»		увиденного. Запись в тетрадь обучающегося сведений о питательной ценности овощей. Работа с иллюстрацией «Советы правильного питания». Игровая ситуация с муляжами натурального размера. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала. Анализ действий при проведении практической работы на определение формы, цвета и вкуса	коллективный поиск средств их осуществления; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности		
65/ 66	Овощи в кулинарии. Как выбрать овощи. Подготовка к употреблению в пищу. Способы хранения овощей	2	Работа по таблице «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Приведение примеров из личного опыта. Чтение текста о выборе признаков несвежих овощей. Запись признаков в рабочую тетрадь. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала. Наблюдение за демонстрацией учителя подготовки корнеплодов, капусты и зелёных овощей в пищу. Работа с карточкой: назвать способы хранения подготовленных овощей	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; – использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач		
67/ 68	Холодильник. Назначение. Устройство. Правила ухода и эксплуатации: размещение, загрузка, размораживание, мытьё, чистка задней стенки. Правила безопасности при эксплуатации холодильника.	2	Знакомство с холодильником: назначение, устройство, принцип работы. Беседа об уходе и эксплуатации: размещение, загрузка, правила ухода. Чтение инструкции «Правила безопасности при эксплуатации холодильника». Обсуждение и анализ выполненной	– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду; -осуществлять коллективный поиск		

	Практическая работа «Разложи правильно продукты»		работы. Повторение приёмов укладывания разных видов продуктов с опорой на изученный материал. Обсуждение проблемных ситуаций. Анализ выполненной практической работы	средств их осуществления; – воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства		
69/ 70	Холодильник. Правила ухода за холодильником: подготовка к размораживанию, размораживание и мытьё холодильника. Практическая работа «Мытьё холодильника».	2	Мультимедийная презентация «Правила ухода за холодильником». Выделение главного из видеоматериала. Выбор нужной информации из текста: подготовка к размораживанию, размораживание и мытьё холодильника. Составление схемы «Пошаговая разморозка холодильника». Повторение схемы пошаговой разморозки холодильника. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий	– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду. -осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства		
71/ 72	Замороженные овощи. Выбор замороженных овощей. Правила готовки и условия кулинарного использования. Практическая работа «Рецепт приготовления замороженных овощей»	2	Анализ проблемной ситуации. Наблюдение за демонстрацией учителя замороженных овощей. Беседа о заморозке овощей на зиму: правила заморозки, условия хранения, сроки хранения, упаковка. Обмен опытом в процессе беседы. Запись рекомендаций о подготовке овощей на зиму. Работа в рабочей тетради обучающегося. Выполнение практической работы с самопроверкой по эталону. Анализ выполненной работы	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; – использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач		

73/ 74/	Овощи. классификация корнеплоды, капустные, луковичные. Практическая «Классификация овощей»	Кулинарная овощей: клубневые, работа	2	Просмотр видеофрагмента «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение, выделение главного и анализ увиденного из видеоматериала. Выполнение по карточкам упражнения по разграничению понятий. Игровая ситуация «Такие разные овощи». Заполнение таблицы «Классификация овощей». Анализ выполненной работы	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; – использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач		
75/ 76	Овощи. классификация Корнеплоды, капустные, луковичные. Практическая «Определение по виду, вкусу, цвету»	Кулинарная овощей. клубневые, работа внешнему	2	Работа по таблице «Классификация овощей». Первичное закрепление с проговариванием. Употребление в речи понятий по классификации овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по классификации овощей через художественное восприятие. Анализ действий при выполнении практических действий. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; -осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач		
77/ 78	Овощи. классификация	Кулинарная овощей.	2	Мультимедийная презентация «Кулинарная классификация овощей».	– проявлять познавательные интересы и		

	Томатные, бобовые, тыквенные, листовые. Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету»		Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Употребление в речи понятий по классификации овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по классификации овощей через художественное восприятие. Анализ действий при выполнении практических действий. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы	активность в данной области предметной технологической деятельности; -осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач		
79/ 80	Овощи. Кулинарная классификация овощей. Паслёновые, пряные овощи и травы. Специи. Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету»	2	Мультимедийная презентация «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя зелёных овощей и специй. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Поиск в тексте: описание, полезные свойства и значение для приготовления блюд. Запись в рабочую тетрадь обучающегося «Салатно-шпинатные овощи». Выполнение практической работы. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; -использовать по назначению усвоенные логические операции		
81/ 82/ 83	Фрукты. Полезные свойства фруктов. Использование фруктов в кулинарии. Кулинарная классификация фруктов: семечковые, косточковые,	3	Мультимедийная презентация «Фрукты». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа о полезных свойствах фруктов и значении для здоровья человека. Поиск в тексте нужной	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической		

	орехоплодные и тропические. Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету»		информации об использовании фруктов в кулинарии. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по классификации овощей через художественное восприятие. Выполнение практической работы. Употребление в речи понятий по классификации фруктов. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы	деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; -использовать по назначению усвоенные логические операции		
84/ 85/ 86	Первичная обработка овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов	3	Работа с плакатом «Первичная обработка овощей». Выделение главного из видеоматериала: сортировка, калибровка, мойка, очистка, промывка и нарезка. Поиск объяснения понятий «калибровка» и «сортировка» в тексте. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала. Запись в рабочую тетрадь правил обработки овощей. Просмотр мультимедийной презентации «Листовые и пряные овощи». Выделение главного из видеоматериала. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Наблюдение за демонстрацией учителя обработки листовых и пряных. Обсуждение и анализ действий	– овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; – использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач. – воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства		
87/ 88/ 89	Первичная обработка овощей. Последовательность и правила первичной обработки овощей: корнеплоды и клубнеплоды.	3	Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: корнеплоды и клубнеплоды». Выделение главного из видеоматериала: сортировка, калибровка,	– овладевать первоначальными установками, нормами и правилами		

	Практическая работа «Обработка свёклы, моркови, картофеля»		мойка, очистка, мойка, нарезка. Составление схемы первичной обработки свёклы, моркови и картофеля. Анализ выполненной работы. Работа с технологической схемой механической обработки картофеля и корнеплодов. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Выполнение практической работы. Повторение приёмов обработки овощей. Анализ выполненной работы	технологической организации труда; -принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; – высказывать свое мнение при обсуждении задания		
90/ 91/ 92	Первичная обработка овощей. Последовательность и правила первичной обработки овощей: капустные, луковичные, бобовые. Практическая работа «Обработка лука, чеснока, капусты». Оказание первой помощи при порезах	3	Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: капустные, луковичные». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя последовательности и правил обработки овощей: донце, шейка, сухие чешуйки, промывка в холодной воде; капуста: загрязнённые, загнившие листья, кочерыжка, промывание, разрезание, вырезание кочерыжки. Разграничение понятий по обработке лука и капусты. Составление технологической схемы механической обработки лука, чеснока и капусты. Анализ выполненной работы. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Выполнение практической работы. Повторение приёмов обработки овощей. Анализ выполненной работы	– овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; -принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; – высказывать свое мнение при обсуждении задания; – выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей		

93/ 94/ 95	<p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей. Формы нарезки.</p> <p>Инструменты и приспособления для нарезки. Техника безопасности с режущими инструментами</p>	3	<p>Анализ проблемной ситуации. Беседа о правилах кулинарной обработки овощей: сохранение цвета и витаминов. Выделение из текста правил тепловой обработки овощей. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p> <p>Работа с таблицей «Форма нарезки овощей». Выполнение задания по карточке-рисунку: укажи форму нарезки овоща. Запись форм нарезки в тетрадь обучающегося.</p> <p>Наблюдение за демонстрацией учителя инструментов и приспособлений для нарезки. Чтение инструкции о правилах техники безопасности с режущими инструментами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; -осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач 		
96/ 97/ 98	<p>Нарезка овощей. Простые формы нарезки овощей. Санитарно-гигиенические требования и маркировка разделочных досок. Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»</p>	3	<p>Работа с таблицей «Нарезка овощей для кулинарного использования».</p> <p>Беседа с элементами демонстрации простых форм нарезки овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь простых форм нарезки овощей.</p> <p>Поиск информации в тексте о санитарно-гигиенических требованиях при нарезке овощей. Чтение инструкции о правилах техники безопасности с режущими инструментами.</p> <p>Выполнение практических действий с комментированием и анализом действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; -самостоятельно организовывать своё рабочее место; - работать индивидуально, в паре, в группе; - делать элементарные выводы под руководством учителя 		

99/ 100/ 101	<p>Нарезка овощей. Сложные формы нарезки овощей. Санитарно-гигиенические требования и маркировка разделочных досок. Практическая работа «Сложные формы нарезки овощей»</p>	3	<p>Работа с таблицей «Нарезка овощей для кулинарного использования». Беседа с элементами демонстрации сложных форм нарезки овощей. Обсуждение и анализ увиденного. Зарисовка сложных форм нарезки овощей. Поиск информации в тексте о санитарно-гигиенических требованиях при нарезке овощей. Беседа о маркировке разделочных досок по цвету. Выполнение задания по цветной карточке (указать маркировку разделочной доски). Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; -самостоятельно организовывать своё рабочее место; - работать индивидуально, в паре, в группе; - делать элементарные выводы под руководством учителя; - осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности 		
102/ 103/ 104	<p>Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном. Подготовка кочана капусты к выполнению практической работы. Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты»</p>	3	<p>Знакомство с кухонным комбайном: назначение, описание, устройство, принцип работы. Беседа о подготовке кухонного комбайна к работе. Запись полезных советов при пользовании кухонным комбайном в рабочую тетрадь обучающегося. Чтение инструкции «Эксплуатация кухонного комбайна». Беседа с элементами демонстрации учителя подготовки кочана капусты к нарезке кухонным комбайном. Выполнение задания в карточке «Укажи последовательность подготовки кочана капусты к нарезке». Выполнение практической работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической 		

			Обсуждение и анализ выполненной работы	деятельности		
105/ 106/ 107/ 108	Нарезка овощей с применением различных видов инструментов и бытовой техники. Простые и сложные формы нарезки овощей. Значение и использование простых и сложных форм. Практическая работа «Нарезка капусты, моркови, свёклы на кухонном комбайне». Сравнение видов нарезки	4	Просмотр видеотрейлера «Использование инструментов и бытовой техники при нарезке овощей». Выделение главного из видеоматериала: виды приспособлений для нарезки овощей. Запись в рабочую тетрадь «Виды инструментов и бытовой техники». Работа с таблицей «Простые и сложные формы нарезки». Беседа о значении и использовании простых и сложных форм при приготовлении блюд. Определение формы нарезки в карточке-рисунке. Выполнение практической работы с использованием различных видов инструментов по технологической карте. Анализ выполненной работы	-понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; -осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач. -использовать по назначению усвоенные логические операции		
109/ 110	Сборник рецептов. Выбор рецепта. Калькуляция. Практическая работа «Расчёт салата по калькуляции» (из расчёта на 2-3 порции)	2	Анализ проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Работа со словарём: «калькуляция» «сборник рецептов». Запись значения слов в рабочую тетрадь обучающегося. Выбор рецепта. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Повторение приёмов вычисления расчёта салата по технологической карте. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	– овладеть первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; – читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное		

111/ 112/ 113	Украшения из овощей и оформление блюд. Кухонные инструменты. Правила ухода за инструментами, инвентарем. Правила безопасности с режущими инструментами. Практическая работа «Фигурная нарезка из овощей: каллы из свёклы, розочка из красного перца». Оценка качества	3	Просмотр видеофрагмента. Коллекция «Украшение блюд». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа о значении украшения блюд в питании. Работа со словарём: «карвинг». Выполнение задания по карточкам-картинкам «набор инструментов для вырезания». Чтение инструкции «Правила безопасности с режущими инструментами». Просмотр видеоматериала «Украшения из овощей: «Каллы из свёклы», «Розочка из красного перца». Наблюдение за демонстрацией учителя вырезания украшений. Повторение приёмов вырезания за учителем. Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы	<ul style="list-style-type: none"> – развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; – высказывать свое мнение при обсуждении задания; – выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей 		
114/ 115	Промежуточная аттестация (теоретическая и практическая части)	2	Выполнение заданий промежуточной аттестации /Приложение №1/: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Простые формы нарезки овощей»	<ul style="list-style-type: none"> – развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий. 		
116/ 117	Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Виды тепловой обработки овощей. Практическая работа «Наблюдение за способами тепловой обработки продуктов».	3	Просмотр видеоматериала «Тепловая обработка овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов тепловой обработки: варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание. Работа со словарём. Запись значения слов в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение заданий по разграничению	<ul style="list-style-type: none"> – овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; 		

	Оказание первой медицинской помощи при ожогах		<p>понятий в карточке: виды тепловой обработки овощей «Подбери правильный ответ».</p> <p>Чтение памятки «Оказание первой медицинской помощи при ожогах».</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – высказывать свое мнение при обсуждении задания; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности 		
118/ 119/ 120	<p>Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.</p> <p>Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p>Практическая работа «Варка картофеля, моркови, свёклы для салата». Оценка качества</p>	3	<p>Анализ проблемной ситуации. Просмотр мультимедийной презентации «Технология приготовления салата из варёных овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение из текста правил варки овощей. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p> <p>Беседа об оформлении, подаче, реализации и хранении готовых блюд. Выполнение задания по карточке «Закончи предложение». Используйте слова-подсказки.</p> <p>Чтение технологической карты «Варка овощей». Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; -осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами 		

121/ 122/ 123	<p>Винегрет. Технология приготовления салата из варёных овощей. Полезные свойства салата.</p> <p>Практическая работа «Приготовление винегрета». Украшение салата. Дегустация. Оценка качеств</p>	3	<p>Просмотр видеофрагмента «Приготовление винегрета». Выделение главного из видеоматериала: ингредиенты для салата; последовательность приготовления винегрета. Составление технологической схемы приготовления винегрета. Беседа о полезных свойствах салата. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление винегрета». Выполнение практической работы: приготовление винегрета; выполнение украшения. Анализ качества выполненной работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; – осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности 		
124/ 125/ 126	<p>Салат из свежих овощей. Технология приготовления салата из свежих овощей. Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами. Практическая работа «Приготовление салата из капусты». Украшение готового салата. Дегустация. Оценка качества</p>	3	<p>Просмотр видеофрагмента «Приготовление салата из капусты». Выделение главного из видеоматериала: ингредиенты для салата; последовательность приготовления салата из капусты. Составление технологической схемы приготовления салата. Беседа о полезных свойствах салата. Чтение инструкции «Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами». Выполнение практической работы: приготовление салата из капусты; выполнение украшения из свежего огурца и помидора. Анализ качества выполненной работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; – высказывать свое мнение при обсуждении задания; – выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей 		

127/ 128/ 129	Салат из свежих овощей. Технология приготовления витаминного салата из моркови. Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами. Практическая работа «Приготовление салата из моркови». Украшение готового салата. Дегустация. Оценка качества	3	Беседа о полезных свойствах салата и значение для здоровья человека. Просмотр видеотрейлера «Витаминный салат». Выделение главного из видеоматериала: пошаговое приготовление салата. Обсуждение и анализ увиденного. Чтение технологической карты «Приготовление витаминного салата». Работа с инструкцией «Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами». Выполнение практической работы: приготовление салата из моркови; выполнение украшения свежей зеленью. Анализ качества выполненной работы	<ul style="list-style-type: none"> – развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; – высказывать свое мнение при обсуждении задания; выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей 		
130/ 131/ 132	Фрукты. Описание. История происхождения. Фрукты – полезные продукты. Влияние фруктов на организм человека. Как подать к столу фрукты	3	Просмотр видеотрейлера «Из истории фруктов». Выделение главного из видеоматериала: названия фруктов, описание, история происхождения. Беседа, с элементами демонстрации фруктов, о полезных свойствах фруктов и влиянии на организм человека. Оформление альбома по классификации фруктов через художественное восприятие. Работа с карточкой «Правила подачи фруктов на стол». Повторение приемов подачи фруктов за учителем. Запись в рабочую тетрадь обучающегося «Как едят фрукты»	<ul style="list-style-type: none"> – проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; -осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – высказывать свое мнение при обсуждении задания; – выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей 		

133/ 134/ 135	Использование фруктов в кулинарии. Фруктовые салаты. Кухонные приспособления для фруктов. Рекомендации по подготовке фруктов. Практическая работа «Фруктовый салат с йогуртом». Дегустация. Оценка качества	3	Просмотр мультимедийной презентации «Фрукты в кулинарии». Выделение главного из видеоматериала: подача на стол, сохранение полезности, формы, вкуса и аромата. Запись в рабочую тетрадь рецепта фруктового салата. Работа с карточками-картинками «Ножи для чистки и резки фруктов». Чтение рекомендаций по подготовке фруктов. Выполнение практической работы по технологической карте: приготовление фруктового салата с йогуртом». Анализ качества выполненной работы	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; - действовать осознанно на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы – высказывать свое мнение при обсуждении задания; - использовать по назначению усвоенные логические операции 		
136/ 137/ 138 /139	Блюда из яиц. Теоретические сведения. Полезные свойства. Значение яиц в питании человека. Виды и категории яиц. Как выбирать и хранить яйца. Способы определения свежести яиц. Практическая работа «Строение яйца»	4	Просмотр видеоматериала «Блюда из яиц». Выделение главного из видеоматериала: история и польза куриных яиц, форма и цвет. Поиск в тексте информации о полезных свойствах яиц. Запись в рабочую тетрадь. Чтение карточки «Пищевая ценность блюд из яиц». Работа с таблицей «Классификация яиц». Перенос таблицы в рабочую тетрадь обучающегося. Изучение памятки «Как правильно выбирать яйца». Беседа, с элементами демонстрации учителя, способов определения свежести яиц. Повторение приёмов за учителем. Зарисовка строения яйца птицы, указать из	<ul style="list-style-type: none"> – проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; -осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач 		

			чего состоит яйцо. Выполнение практической работы «Строение яйца». Анализ выполненной работы		
140/ 141/ 142	Классификация куриных яиц и яичных продуктов. Определение доброкачественности яиц. Способы определения свежести яиц. Практическая работа «Определение качества яиц при помощи овоскопа; при погружении в воду; при разбивании яйца	3	Работа по таблице «Классификация куриных яиц». Выделение главного из видеоматериала: диетические, столовые, продукты переработки (яичный порошок, меланж). Работа со словарём: «меланж». Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Беседа, с элементами демонстрации, о способах определения свежести яиц. Работа по карточке «Как выбрать яйца: по свежести, по размеру». Выполнение практической работы «Определение качества яиц при помощи овоскопа; при погружении в воду; при разбивании яйца». Запись результатов практической работы в рабочую тетрадь обучающегося	– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду; - принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; – осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	
143/ 144/ 145	Блюда из яиц. Использование яиц в кулинарии. Упаковка и маркировка куриных яиц. Меры предосторожности при работе с яйцами. Практическая работа «Рецепт приготовления яйца всмятку, вкрутую»	3	Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из яиц». Выделение главного из видеоматериала: использование в кулинарии, упаковка и маркировка яиц. Изучение карточки «Маркировка куриных яиц». Анализ проблемной ситуации. Поиск информации в тексте о мерах предосторожности при работе с яйцами. Запись в рабочую тетрадь мер предосторожности при работе с яйцами. Выполнение практической работы «Рецепт приготовления яйца всмятку, вкрутую». Анализ выполненной работы	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; -читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать	

				прочитанное; -использовать по назначению усвоенные логические операции		
146/ 147/ 148	Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц. Практическая работа «Нарезка яйца ножом для яиц»	3	Работа по таблице «Блюда из яиц». Беседа о видах инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц. Работа со словарём: «пашотница», «яичный сепаратор», «яйцеварка», «венчик». Запись значения слов в рабочую тетрадь. Повторение правил ТБ и ОТ при работе с ножом. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Анализ выполненной работы	– овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; – осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; – читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное		
149/ 150/ 151	Блюда из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Дегустация. Оценка качества	3	Просмотр видеофрагментов «Варка куриных яиц». Выделение главного из видеоматериала: показатели проваренности куриных яиц. Поиск информации значения слов в тексте: «в всмятку», «в мешочек», «вкрутую». Запись в рабочую тетрадь. Беседа с элементами демонстрации подачи варёных яиц. Чтение текста: правила этикета и подачи яиц. Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с горячей жидкостью». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ качества выполненной работы	– овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; – высказывать свое мнение при обсуждении задания; – проявлять		

				познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности		
152/ 153/ 154/ 154	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального». Дегустация. Оценка качества	4	Просмотр мультимедийной презентации «Жарение яиц». Выделение главного из видеоматериала: особенности приготовления блюд из яиц. Поиск информации значения слов: яичница-глазунья, омлет натуральный. Запись в рабочую тетрадь. Работа с таблицей «Технология приготовления жареных и запечённых яиц». Запись рецепта «Приготовление омлета натурального». Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с варочной панелью». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ качества выполненной работы	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; -читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; -использовать по назначению усвоенные логические операции		
155/ 156/ 157/ 158	Молоко и молочные продукты. Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока. Состав и полезные свойства молока. Роль молочных продуктов в сбалансированном питании	4	Просмотр видеоматериала «Молоко и молочные продукты». Обсуждение и анализ увиденного: описание продукта, классификация молочных продуктов, значение молока в питании. Беседа о значении молока и молочных продуктов в питании человека. Работа по карточке «Молоко и его свойства». Запись в рабочую тетрадь: виды молока и молочных продуктов. Работа с таблицей «Состав молока». Чтение карточки о содержании веществ:	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; -вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных,		

			<p>кальций, калий, магний, витамины А, В₁. Заполнение карточки «Полезные свойства молока».</p> <p>Беседа о роли молочных продуктов в питании: упаковка, маркировка, условия транспортировки, хранение</p>	<p>трудовых, бытовых);</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию 		
159/ 160/ 161/ 162	<p>Молоко. Виды молока: топлёное, консервированное, сухое и сгущённое молоко.</p> <p>Сроки хранения молока (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное). Правила хранения и использование молочных продуктов.</p> <p>Практическая работа «Различение молока по виду, цвету, консистенции»</p>	4	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Виды молока». Выделение главного из видеоматериала: топлёное, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Работа с таблицей «Сроки хранения молока». Поиск информации значения слов: топлёное, сухое. Запись значения слов в рабочую тетрадь.</p> <p>Беседа с элементами демонстрации молочных продуктов об условиях и сроках хранения молочных продуктов.</p> <p>Разграничение понятий: молоко - молочные продукты. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения.</p> <p>Работа с таблицей «Использование молока и молочных продуктов в кулинарии».</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного.</p> <p>Выполнение практической работы.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы. Занесение полученных результатов в таблицу «Виды молока»</p>	<ul style="list-style-type: none"> – формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду; -принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; – осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности 		
163/ 164/ 165/ 166	<p>Молоко. Тепловая обработка молока.</p> <p>Виды молока по способу тепловой обработки.</p> <p>Как выбирать молоко и молочные продукты. Хранение</p>	4	<p>Просмотр видефрагмента «Виды тепловой обработки молока»».</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного.</p> <p>Выделение главного из видеоматериала: пастеризация, термизация, стерилизация, кипячение, топлёное молоко. Работа со</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической 		

	молока. Виды упаковок. Практическая работа «Кипячение молока»		словарём» «пастеризация». «стерилизация», «топлёное молоко». Выполнение заданий по карточке по разграничению понятий: молоко-молочные продукты. Беседа о способах выбора и условиях хранения молока и молочных продуктах. Изучение упаковок молока: форма, материал. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	деятельности; – адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; -использовать по назначению усвоенные логические операции		
167/ 168/ 169/ 170	Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Полезные свойства. Способы получения кисломолочных продуктов. Виды упаковок. Практическая работа «Различение кисломолочных продуктов	4	Беседа с элементами демонстрации кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Изучение полезных свойств кисломолочных продуктов по таблице «Полезные свойства кисломолочных продуктов». Обсуждение и анализ полезных свойств кисломолочных продуктов. Просмотр видеотрейкера «Способы получения кисломолочных продуктов». Выделение главного из видеоматериала: закваска, сквашивание молока на культурах вызывающих молочнокислое брожение. Изучение технологической схемы производства йогурта. Беседа с элементами демонстрации видов упаковок: мягкая, полужёсткая, полужёсткая из листовых материалов. Изучение маркировки и дизайна молочной тары. Знакомство с современными технологиями упаковки молочных	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; -осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; -вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); -ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию		

			<p>продуктов.</p> <p>Выполнение практической работы по различению кисломолочных продуктов.</p> <p>Анализ действий выполненной работы</p>		
171/ 172/ 173/	<p>Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки. С чем сочетаются молочные блюда.</p> <p>Практическая работа «Рецепт приготовления молочного супа».</p> <p>Дегустация. Оценка качества работы</p>	3	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из молока». Работа со словарём: «соус», «десерт». Обсуждение и анализ увиденного с выделением главного: закуски, первые и вторые блюда, десертные блюда. Изучение требований к приготовлению блюд из молока. Работа с таблицей «Таблица совместимости продуктов». Запись в рабочую тетрадь обучающегося требований к приготовлению блюд из молока.</p> <p>Изучение технологической схемы приготовления молочного супа.</p> <p>Выполнение практической работы «Рецепт приготовления молочного супа». Анализ выполненной работы.</p>	<p>– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>-осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;</p> <p>-вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);</p> <p>-ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию</p>	
174/ 175	<p>Блюда из молока. Технология приготовления молочного супа.</p> <p>Практическая работа «Приготовление молочного супа»</p>	2	<p>Беседа с элементами демонстрации блюд из молока. Игровая ситуация «Угадай по описанию». Изучение требований к приготовлению блюд из молока. Работа с таблицей «Технология приготовления молочного супа». Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с горячей жидкостью».</p> <p>Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы</p>	<p>– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду;</p> <p>- самостоятельно организовывать своё рабочее место;</p> <p>- вступать в диалог и поддерживать</p>	

				коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию		
176/ 177	Сладкие блюда и напитки из молока. Практическая работа «Рецепт приготовления кофе с молоком»	2	Просмотр видеофрагмента «Сладкие блюда». Выделение главного из видеоматериала: сладкие блюда – это: компоты, железирующие блюда, мороженое, соусы и сироп. Обсуждение и анализ увиденного. Чтение интересных фактов о приготовлении киселя. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду; -самостоятельно организовывать своё рабочее место; – работать индивидуально, в паре, в группе; – воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства		
178	Десерты, понятие и характеристика. Практическая работа «Выбор интересного рецепта»	1	Просмотр мультимедийной презентации «Десерты». Работа со словарём: «десерт». Запись в тетрадь значения слова. Беседа с иллюстрациями о видах и особенностях десерта. Знакомство с интересными рецептами. Выбор наиболее понравившегося рецепта и запись в рабочую тетрадь обучающегося	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;		

179/ 180	<p>Варочная панель. Устройство. Принцип работы. Правила ухода за варочной панелью. Средства по уходу. Виды посуды для варочной панели. Правила безопасности при использовании варочной панели.</p> <p>Практическая работа «Наблюдение за работой варочной панели в процессе кипячения воды»</p>	2	<p>Знакомство с варочной панелью: описание, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию варочной панелью. Беседа о кухонной утвари для варочной панели и что может случиться при неправильном выборе посуды. Работа со словарём: «стеклокерамика». Чтение текста и формирование правил ухода за варочной панелью. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p> <p>Повторение правил ТБ и ОТ при пользовании варочной панелью.</p> <p>Повторение приёмов включения и выключения варочной панели.</p> <p>Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда; – осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; – читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное 		
181/ 182/ 183	<p>Крупы. Теоретические сведения. Виды и свойства круп. Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Полезные свойства каш.</p> <p>Практическая работа «Различение круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа»</p>	3	<p>Просмотр видефрагмента «Интересные факты о крупах». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации образцов круп, о значении круп в питании. Нахождение в тексте наиболее полезных и популярных круп. Классификация круп. Знакомство со способами защиты круп от насекомых в домашних условиях.</p> <p>Работа с таблицей «Использование круп в кулинарии». Поиск информации о полезных свойствах каш. Нахождение информации в карточках-иллюстрациях. Запись в рабочую тетрадь «5 самых полезных каш».</p> <p>Игровая ситуация «Угадай по описанию».</p> <p>Выполнение и анализ практической работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; - использовать по назначению усвоенные логические операции 		

184	<p>Блюда из круп. Как правильно варить кашу. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш (рассыпчатая, вязкая, жидкая)</p>	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Виды каш». Выделение главного из видеоматериала: вязкие, жидкие, рассыпчатые каши; о подготовке круп к варке. Чтение карточки о требованиях к качеству каш. Запись в рабочую тетрадь обучающегося: «Варим кашу правильно». Выполнение упражнения по разграничению понятий: рассыпчатая, вязкая, жидкая</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию 		
185	<p>Пропорции воды и крупы для приготовления каши. Расчёт пропорций воды и крупы для приготовления каши. Практическая работа «Расчёт пропорций»</p>	1	<p>Анализ проблемной ситуации. Работа с таблицей «Таблица пропорций». Поиск в словаре значения слова: «консистенция». Беседа с элементами демонстрации приёмов расчёта воды и крупы для приготовления каши /на примере рисовой каши/. Повторение приёмов расчёта пропорции обучающимися. Формирование навыка расчёта пропорций воды и крупы. Выполнение практической работы в рабочей тетради обучающегося. Анализ выполненной работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; - высказывать свое мнение при обсуждении задания 		

186/ 187/ 188	<p>Гречневая крупа. Виды гречневой крупы. Полезные свойства гречи.</p> <p>Хранение. Блюда из гречневой крупы.</p> <p>Подготовка крупы к приготовлению. Практическая работа «Гречневая каша рассыпчатая»</p>	3	<p>Просмотр видеотрейкера «Как гречка на Русь пришла». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов гречневой крупы: зелёная гречка, ядрица, «сечка», молотая гречка, хлопья гречневые. Работа со словарём: ядрица, «сечка». Знакомство с полезными свойствами: укрепляет иммунитет, улучшает кровообращение, улучшает состояние кожи и волос.</p> <p>Наблюдение за способами хранения: стеклянная банка, посуда из пластика, мешочек из холста. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Изучение блюд из гречневой крупы по карточкам-иллюстрациям.</p> <p>Чтение текста «Подготовка крупы к варке». Работа с технологической схемой приготовления пшённой каши.</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду; - самостоятельно организовывать своё рабочее место; – работать индивидуально, в паре, в группе; – воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства 		
189/ 190/ 191	<p>Пшеничная крупа. Полезные свойства.</p> <p>Блюда из пшеничной крупы.</p> <p>Хранение.</p> <p>Подготовка крупы к приготовлению. Практическая работа «Пшеничная каша на молоке»</p>	3	<p>Просмотр видеоматериала «Пшеничная крупа». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с использованием иллюстраций о полезных свойствах пшеничной крупы: обмен веществ, витамин Д, укрепляет ногти и волосы, лечит сердечные заболевания. Выполнение упражнения по определению качества крупы по цвету, запаху и вкусу. Заполнение таблицы «Свойства крупы». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать 		

			<p>Изучение блюд из пшённой крупы по карточкам-иллюстрациям. Беседа с элементами демонстрации ёмкостей для хранения пшённой крупы. Поиск в тексте информации о сроках и условиях хранения пшённой крупы.</p> <p>Изучение технологической схемы приготовления пшённой каши.</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы</p>	<p>коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);</p> <p>- ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию</p>		
192/ 193	Итоговая аттестация - (теоретическая и практическая части)	2	<p>Выполнение заданий промежуточной аттестации /Приложение №2/:</p> <p>- выбор правильного ответа теоретической части теста;</p> <p>- выполнение практической работы «Приготовление овсяной каши»</p>	<p>– развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений и практических действий.</p>		
194/ 195	<p>Геркулес. Полезные свойства овсяной крупы.</p> <p>Технология приготовления вязкой каши. Качество приготовления каши.</p> <p>Практическая работа «Приготовление овсяной каши».</p> <p>Подача готового блюда.</p> <p>Дегустация. Оценка качества</p>	2	<p>Игровая ситуация. Слушание отрывка из сказки «Геркулес». Обсуждение и анализ услышанного. Беседа о полезных свойствах овсяной крупы: снабжает энергией, помогает пищеварению, ухаживает за кожей, витамины и микроэлементы. Различение геркулеса от овсяных хлопьев.</p> <p>Поиск в тексте различий: вязкая каша-жидкая каша. Работа с таблицей «Рецептара вязкой каши». Запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p> <p>Чтение технологической карты приготовления овсяной каши на молоке.</p> <p>Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы</p>	<p>– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду;</p> <p>– осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы;</p> <p>– работать индивидуально, в паре, в группе;</p> <p>– выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и</p>		

				перспективных потребностей		
196/ 197/ 198	Манная крупа. Полезные свойства манной крупы. Качество приготовления каши. Технология приготовления жидкой каши. Практическая работа «Приготовление жидкой манной каши». Подача готового блюда. Дегустация. Оценка качества	3	Игровая ситуация. Слушание отрывка из рассказа Носова «Мишкина каша». Обсуждение и анализ услышанного. Беседа с использованием иллюстраций о полезных свойствах манной крупы: белки, крахмал, витамины В ₁ , В ₂ , В ₆ , Е, минеральные вещества. Выполнение упражнения по определению качества крупы по цвету, запаху и вкусу. Заполнение таблицы «Свойства крупы» Изучение технологической схемы приготовления манной каши. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	– развивать навыки самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы; – высказывать свое мнение при обсуждении задания		
199/ 200/ 201	Рисовая крупа. Технология приготовления рисовой каши. Полезные свойства. Качество приготовления каши. Практическая работа «Приготовление рисовой каши на молоке». Подача готового блюда. Дегустация. Оценка качества	3	Игровая ситуация. Слушание «Сказка про кашу» в стихах С.В.Еремеева. Обсуждение и анализ услышанного. Нахождение ответа на вопрос: что такое рис и где он растёт. Беседа о полезных свойствах рисовой крупы: углеводы, пищевые волокна, аминокислоты. Изучение разновидностей риса. Поиск информации в тексте о выборе и хранении рисовой крупы в домашних условиях. Запись в рабочую тетрадь «Советы по хранению». Работа по таблице «Требования к качеству каш». Чтение технологической карты «Приготовление рисовой каши на молоке». Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); - ориентироваться в		

				учебных пособиях и находить нужную информацию		
202/ 203	Обобщающий урок «Каша – здоровье наше» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных обучающимися дома по итогам прохождения темы «Каша»)	2	Представление подготовленных проектов. Защита проектов. Обсуждение и анализ выполненных работ. Подведение итогов по изученной теме	<ul style="list-style-type: none"> – формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; – высказывать свое мнение при обсуждении задания 		
204	Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Соблюдение правил личной гигиены	1	Беседа о правилах поведения и техники безопасности в кабинете. Работа с таблицей «Техника безопасности при выполнении кулинарных работ». Выполнение теста на соблюдение техники безопасности	<ul style="list-style-type: none"> – формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; – высказывать свое мнение при обсуждении задания 		

8. Дидактическая среда

1. Учебная зона:

- Стол учителя
- Модульные столы, стулья
- Компьютер
- Принтер
- Ноутбук
- Веб-камера
- Интерактивная доска
- Магнитная доска
- Многофункциональный стеллаж
- Тумба для плакатов и таблиц
- Шкафы для посуды

2. Зона практических действий:

- Кухонный гарнитур, раковина для кухни, производственный стол, обеденный стол
- Бытовая техника: нагреватель для воды, холодильник, варочная панель, посудомоечная машина, миксер, тостер, кухонный комбайн, духовой шкаф
- Посуда: кухонный инвентарь, набор кастрюль, набор столовых приборов, сервиз: чайный, кофейный, столовый, модели мер

3. Информационно-коммуникативная зона:

- Стенд по ТБ и ОТ
- Стенд «Знай и выполняй»
- Журнал инструктажа по ТБ и ОТ для обучающихся
- Инструкции по ТБ и ОТ по разделам: работа с горячей жидкостью, правила безопасной работы с режущими инструментами, правила эксплуатации бытовых приборов
- Иллюстративный материал по ТБ и ОТ
- Комплект таблиц по кулинарии

4. Учебно-методическое обеспечение кабинета:

- Муляжи овощей и фруктов натурального размера
- Раздаточный материал: карточки-схемы, карточки-рисунки, карточки с текстом, карточки-таблицы, тестовые задания
- Дидактический материал: наглядные пособия, образцы моющих средств, образцы круп, макаронных изделий, виды упаковок круп, молочных продуктов, напитков
- **Зона отдыха:** мягкие модули

I часть Проверка теоретических знаний

Оценка «5» ставится, если обучающийся не допустил ошибок;

Оценка «4» ставится, если обучающийся допустил 2-3 неверных ответа;

Оценка «3» ставится, если обучающийся допустил 4-6 неверных ответов;

Оценка «2» ставится, если обучающийся допустил более 7 неверных ответов;

1. Выберите правильный вариант ответа:

Что означает слово «Кулинария»?

- а) искусство оформления готовых блюд
- б) искусство приготовления пищи
- в) искусство сервировки стола

2. Перечислите профессии связанные с искусством приготовления пищи?

3. Каково главное требование к санитарному состоянию кухни?

А) освещённость; Б) влажность; В) чистота.

4. Санитария и гигиена. Поставь цифрами правильную последовательность мытья посуды.

Промыть посуду в проточной воде.

Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.

Удалить остатки пищи с посуды губкой.

Поставить чистую посуду на сушку.

Вымыть посуду в горячей воде.

Сортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки и т.д.

5. К столовым приборам относятся:

а) кружка; б) нож; в) молочник; г) вилка; д) салатник; е) ложка.

6. Закончи предложения по назначению бытовых приборов:

Посудомоечная машина для _____

Тостер для _____

Электрический чайник для _____

Холодильник для _____

Кухонный комбайн _____

7. Верны ли следующие утверждения. Да/нет

Приготовленные блюда хранят в холодильнике остывшими и в стеклянной посуде

8. Какие питательные вещества преобладают в овощах:

а) жиры б) белки в) витамины г) углеводы

9. По виду продукта бутерброды могут быть:

а) рыбные; б) соленые; в) мясные;
г) ажурные; д) гастрономические; е) горячие.

10. По способу приготовления бутерброды могут быть:

а) простые;
б) сложные;
в) комбинированные;
г) слоистые;
д) одинарные;
е) закусочные;
ж) закрытые

11. Способы нарезки овощей:

а) соломка; б) спиральки; в) шарики;
г) бруски; д) кубики; е) бочонки;
ж) груши. з) кольца

12. Нарезка овощей относится:

а) к виду первичной обработки овощей
б) к виду тепловой обработки овощей

13. Обозначь цифрами правильную последовательность механической обработки овощей и фруктов:

Промыть в проточной воде.
Сортировать по размеру.
Нарезать.
Очистить от кожуры.
Вымыть с помощью щётки, удаляя остатки земли.

14. В какой последовательности нужно оказывать первую помощь при порезах?

При порезах
Наложить стерильную повязку.
Смазать кожу вокруг рану настойкой йода.
Промыть рану под струёй кипячёной воды, затем раствором перекиси водорода или марганцовокислого калия.

II часть

Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»

Задание: выполнить нарезку овощей:

- Морковь – соломка
- Картофель – брусочки
- Капуста – кубики

Оценка «9-10 баллов» ставится, если обучающийся: выполнил 90 - 100 % работы /что соответствует оценке «5»/

Оценка «7-8 баллов» ставится, если обучающийся: выполнил 70 - 89 % работы /что соответствует оценке «4»/

Оценка «4-6 балла» ставится, если обучающийся: выполнил 40 - 69 % работы /что соответствует оценке «3»/

Оценка «1-3 балла» ставится, если обучающийся: выполнил до 30 % работы /что соответствует оценке «2»/

Оценивание практической работы по кулинарии		
Критерии	Оценочные баллы	Фактические баллы
1. Техника безопасности и организация рабочего места	1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было организовано рабочее место – 2 б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя по ТБ и организации рабочего места – 1 б. 3. При работе были получены травмы при нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места – 0 б.	
2. Соблюдение последовательности и технологии практической работы	1. Соблюдена последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 2 б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя – 1 б. 3. При практической работе не соблюдалась последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 0 б.	
3. Распределение ролей, участие всех членов группы	1. Между членами бригады были распределены роли по последовательности практической работы – 3 б. 2. Кто-то из членов бригады остался без работы, кому-то досталось много работы – 2 б. 3. При работе не было согласованности действий – 1 б.	
4. Внешний вид готового изделия	1. Готовое изделие выполнено, внешний вид красивый, размер средний, вызывает аппетит – 3 б. 2. Готовое изделие выполнено, размер мелкий, но внешний вид красивый, вызывает аппетит – 2 б. 3. Внешний вид готового изделия не красивый, нарезка крупная, не вызывает аппетит – 1 б. 4. Готовое изделие не выполнено – 0 б.	
Итого		Итого баллов

I часть

Проверка теоретических знаний

Оценка «5» ставится, если обучающийся не допустил ошибок;
 Оценка «4» ставится, если обучающийся допустил 2-3 неверных ответа;
 Оценка «3» ставится, если обучающийся допустил 4-6 неверных ответов;
 Оценка «2» ставится, если обучающийся допустил более 7 неверных ответов

1. Подберите принципы рационального питания:

- а) частый прием пищи;
- б) правильный режим питания;
- в) обильный прием пищи;
- г) умеренность в употреблении пищи;
- д) раздельное питание;
- е) разнообразное питание.

2. Расположите в правильной последовательности.**Операции механической обработки овощей:**

- а) нарезают; б) моют; в) промывают; г) очищают от кожуры; д) сортируют.

1-___; 2-___; 3-___; 4-___; 5-___.

3. Выполни соответствие.**Виды тепловых обработок овощей:**

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 - Припускание	Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка овощей в небольшом количестве жидкости;
4 - Пассерование	Г - варка овощей в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

4. По способу приготовления салаты могут быть:

- а) овощные; б) травяные; в) мясные;
- г) цветочные; д) рыбные;
- е) диетические; ж) ассорти

5. Выберите правильный ответ.

Овощи, используемые при приготовлении винегрета:

а) картофель; б) свекла; в) капуста; г) лук; д) огурцы; е) чеснок; ж) морковь; з) репа.

6. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета:

а) оформить и украсить;

б) нарезать картофель;

в) очистить овощи;

г) нарезать лук;

д) посолить;

е) нарезать морковь;

ж) перемешать овощи;

з) добавить масло;

и) нарезать огурцы;

к) нарезать свеклу;

л) повторно перемешать.

7. Составь схему приготовления салата из свежих овощей. Дай ему название.

8. К горячим напиткам относится:

а) чай; б) какао; в) компот.

9. По способу приготовления яйца могут быть:

а) всмятку;

б) «в мешочек»;

в) вкрутую;

г) отбивные;

д) глазунья;

е) сырые.

10. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:

а) опустив яйцо в сосуд с водой;

- б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;
- в) кручением яйца на поверхности стола;
- г) по внешнему виду.

11. Когда яйцо сварено "в мешочек", у него:

- а) крутые желток и белок; б) жидкие желток и белок; в) жидкий желток, крутой белок.

12. Вставьте в текст пропущенные слова.

При приготовлении каши важно учитывать соотношение _____ и _____. От этого зависит, какая получится _____ каша. В зависимости от этого соотношения получаются: _____, _____, _____ каши.



II часть Практическая работа «Приготовление овсяной каши»

Задание: приготовить овсяную кашу на молоке

- выполнение правил техники безопасности при приготовлении каш
- использование технологической карты
- подготовка рабочего места
- дегустация готового блюда

Оценка «9-10 баллов» ставится, если обучающийся: выполнил 90 – 100 % работы /что соответствует оценке «5»/

Оценка «7-8 баллов» ставится, если обучающийся: выполнил 70 – 89 % работы /что соответствует оценке «4»/

Оценка «4-6 балла» ставится, если обучающийся: выполнил 40 – 69 % работы /что соответствует оценке «3»/

Оценка «1-3 балла» ставится, если обучающийся: выполнил до 30 % работы /что соответствует оценке «2»/

Оценивание практической работы по кулинарии		
Критерии	Оценочные баллы	Фактические баллы
1. Техника безопасности и организация рабочего места	1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было организовано рабочее место – 2 б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя по ТБ и организации рабочего места – 1 б. 3. При работе были получены травмы при нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места – 0 б.	
2. Соблюдение последовательности и технологии практической работы	1. Соблюдена последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 2 б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя – 1 б. 3. При практической работе не соблюдалась последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 0 б.	
3. Распределение ролей, участие всех членов группы	1. Между членами бригады были распределены роли по последовательности практической работы – 2 б. 2. Кто-то из членов бригады остался без работы, кому-то досталось много работы – 1 б. 3. При работе не было согласованности действий – 0 б.	
4. Внешний вид готового изделия	1. Готовое блюдо выполнено, внешний вид красивый, вызывает аппетит – 2 б. 2. Готовое блюдо выполнено, но внешний вид неэстетичный, несмотря на хорошие вкусовые качества – 1 б. 3. Внешний вид готового блюда не красивый, не вызывает аппетит – 0 б.	
5. Дегустация – оценка качества приготовленного блюда	1. Готовое блюдо выполнено в соответствии с требованиями качества приготовления каш: зерна полностью набухшие, не слипшиеся между собой, по консистенции каша вязкая и густая – 2 б. 2. Готовое блюдо выполнено, но с небольшими	

	<p>нарушениями: зерна слипшиеся, не держится на тарелке горкой, расплывается – 1 б.</p> <p>3. Готовое блюдо выполнено, но не соответствует требованиям качества приготовления каш: допущены запахи, вкус пригоревшей каши – 0 б.</p>	
Итого		Итого баллов



9. Список учебников и учебных пособий

1. Н.Ф. Виноградова, Д.В. Смирнов. Л.В. Сидоренко. А.Б. Таранин. «Основы безопасности жизнедеятельности» 5-6класс Москва. Издательский центр «Вента-Граф». 2014 г.

2. А.Т. Смирнов, Б.О. Хренников /под редакцией А.Т. Смирнова «Основы безопасности жизнедеятельности, 6 класс. Учебник для общеобразовательных организаций. 2018 г.

3. А.Т. Смирнов, Б.О. Хренников, М.В. Маслов «Основы безопасности жизнедеятельности». Рабочая тетрадь 6 класс. Учебное пособие для общеобразовательных организаций / под редакцией А.Т. Смирнова. 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании ШМО

учителей технологии

протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

_____ М.Г.Лукьянова

«__» _____ 20__ г.