

Государственное общеобразовательное учреждение  
«Специальная (коррекционная) школа-интернат №7» города Воркуты

РАССМОТРЕНО

Решение заседания МС № 8

« «16 мая» 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказ ГОУ РК «С(к)ШИ №7» № 5

«02 сентября» 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по курсу 5-9 классы

по Профильному труду

/поварское дело/

Климина Татьяна Николаевна

г.Воркута  
2020-2021 учебный год

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Разделы рабочей учебной программы</b>	<b>Страницы</b>
<b>Раздел I.</b> Пояснительная записка. Цель, задачи, формы и методы работы при реализации программы. Ведущие идеи программы. Виды и формы контроля. 1.1 общая характеристика учебного предмета, курса; 1.2 описание места учебного предмета, курса в учебном плане; 1.3 результаты освоения конкретного учебного предмета, курса.	3 - 16
<b>Раздел II.</b> Содержание учебного курса. 2.1 тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.	17 - 27
<b>Раздел III.</b> Описание материально – технического обеспечения образовательного процесса.	28
<b>Приложения к программе:</b> - календарно – тематическое планирование; - контрольно – измерительные материалы; - система оценивания результатов обучения.	30

## Пояснительная записка

Адаптированная рабочая учебная программа учебного курса «Профильный труд /поварское дело» (далее – Программа) составлена на основе:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказа Министерства образования Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)
3. Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Протокол от 22 декабря 2015г. №4/15).
4. Постановления от 10 июля 2015 года № 26 Об утверждении 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».
5. Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся начального общего образования (вариант 1) ГОУ РК «С(к)ШИ №7».

Программа разработана в целях конкретизации содержания ФГОС О УО (ИН) с учётом предметных и личностных связей, учебного процесса и возрастных особенностей младших школьников.

Программа по поварскому делу разработана для обучающихся 5-9 классов с лёгкой степенью умственной отсталости.

Основной **целью** обучения профильному труду является:

- всестороннее развитие личности обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.
- получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учёбы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учётом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

### **Задачи программы:**

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о продуктах, их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенному виду труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по «поварскому делу»;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по профилю «поварское дело» и испытание своих сил в процессе практических работ в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных в предметно-преобразующей деятельности;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

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

**Формами организации урока** являются: индивидуальная, групповая, парная, дифференцированно-групповая, фронтальная работы.

**Виды:** урок, самостоятельная работа, диагностические и контрольные проверочные работы.

#### **Формы и методы работы обучающегося и педагога:**

- способы преподавания: рассказ, беседа, объяснение, то есть приёмы, в которых основная роль принадлежит учителю. Задача ученика сводится к восприятию, к пониманию, запоминанию и воспроизведению полученной в ходе урока информации и преподаваемого материала;
- способы учения: выполнение упражнений, самостоятельные и практические работы, то есть приёмы, главная роль в которых принадлежит ученикам, учитель же контролирует усвоение знаний, помогает и направляет учащегося.

#### **Общая характеристика учебного курса**

Профильный труд, являясь одним из важных общеобразовательных предметов, готовит обучающихся с отклонениями в интеллектуальном развитии к жизни и овладению доступными профессионально – трудовыми навыками.

Процесс обучения профильному труду неразрывно связан с коррекцией и развитием познавательной деятельности, личностных качеств ребенка с умственной отсталостью, а также воспитанием трудолюбия, самостоятельности, терпеливости, настойчивости, любознательности, формированием умений планировать свою деятельность, осуществлять контроль, самоконтроль, взаимоконтроль.

Обучающиеся, нуждающиеся в дифференцированной помощи со стороны учителя, участвуют во фронтальной работе класса:

выполняют более легкие задания;

повторяют объяснения учителя или обучающихся;

выполняют практические работы с помощью учителя.

Для самостоятельных работ этим учащимся предлагают более облегченный вариант заданий.

### **Описание места учебного курса в учебном плане**

Учебный курс «Профильный труд / Поварское дело» в соответствии с учебным планом входит в предметную область «Профильный труд». Освоение данной рабочей программы планируется в 5-9 классах. Количество часов, выделяемое на освоение программы, составляет:

в 5 классе- 6 часов в неделю, 204 часа в год;

в 6 классе- 6 часов в неделю, 204 часа в год;

в 7 классе- 7 часов в неделю, 238 часов в год;

в 8 классе- 8 часов в неделю, 272 часа в год;

в 9 классе- 8 часов в неделю, 272 часа в год.

Всего за курс обучения- 1190 часов

### **Результаты освоения учебного курса поварское дело в 5-9 классах**

**Планируемые результаты освоения обучающимися 5 класса программы по поварскому делу, направлены на получение следующих**

#### **Личностных результатов:**

- ✓ испытывать чувство гордости за свою страну;
- ✓ гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- ✓ адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- ✓ уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- ✓ активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- ✓ бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

#### **Коммуникативные учебные действия:**

- ✓ вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- ✓ слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;
- ✓ использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- ✓ использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

### **Регулятивные учебные действия:**

- ✓ принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- ✓ осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- ✓ осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- ✓ 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.

### **Познавательные учебные действия:**

- ✓ дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- ✓ использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- ✓ использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

### **Предметные результаты**

#### **Минимальный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- узнавание и называние правил составления технологической карты;
- определение технологии приготовления простых блюд

#### **Достаточный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;

- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание последовательности, правил чтения и составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда (с помощью учителя);
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших схем, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- оценка своей работы (красиво/некрасиво, аккуратно/неаккуратно, вкусно/невкусно, похоже/не похоже на образец);
- пользование календарем для установления порядка месяцев в году, количества суток в месяцах; номеров месяцев от начала года;
- определение времени по часам разными способами с точностью до 1 минуты;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов;

**Планируемые результаты освоения обучающимися букласса программы по поварскому делу, направлены на получение следующих**

**Личностных результатов:**

- ✓ испытывать чувство гордости за свою страну;
- ✓ гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- ✓ адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- ✓ уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- ✓ активно включаться в общепользующую социальную деятельность;
- ✓ бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

**Коммуникативные учебные действия:**



- ✓ вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- ✓ слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;
- ✓ использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- ✓ использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

#### **Регулятивные учебные действия:**

- ✓ принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- ✓ осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- ✓ осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- ✓ 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.

#### **Познавательные учебные действия:**

- ✓ дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- ✓ использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- ✓ использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

#### **Предметные результаты**

##### **Минимальный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;

- узнавание и называние правил, последовательности составления технологической карты;
- знание названий элементов организации текущей работы на производстве;
- знание степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
- определение технологии приготовления простых блюд
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

#### **Достаточный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;
- знание последовательности, правил чтения и составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда (с помощью учителя);
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- определение времени по часам разными способами с точностью до 1 секунды;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

**Планируемые результаты освоения обучающимися 7 класса программы по поварскому делу, направлены на получение следующих**

**Личностных результатов:**

- ✓ испытывать чувство гордости за свою страну;
- ✓ гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- ✓ адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- ✓ уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- ✓ активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- ✓ бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

**Коммуникативные учебные действия:**

- ✓ вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- ✓ слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;
- ✓ использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- ✓ использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

**Регулятивные учебные действия:**

- ✓ принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- ✓ осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- ✓ осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- ✓ 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.

**Познавательные учебные действия:**

- ✓ дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- ✓ использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;

- ✓ использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

## **Предметные результаты**

### **Минимальный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание правил составления технологической карты;
- знание названий элементов организации текущей работы на производстве;
- различение степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
- различение способов обработки пищевых продуктов;
- знание оптимальных и доступных технологических приёмов приготовления простых блюд;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

### **Достаточный уровень:**

- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;

- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;
- знание способов обработки пищевых продуктов;
- знание последовательности и правила составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

**Планируемые результаты освоения обучающимися 8 класса программы по поварскому делу, направлены на получение следующих**

**Личностных результатов:**

- ✓ испытывать чувство гордости за свою страну;

- ✓ гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- ✓ адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- ✓ уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- ✓ активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- ✓ бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

#### **Коммуникативные учебные действия:**

- ✓ вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- ✓ слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;
- ✓ использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- ✓ использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

#### **Регулятивные учебные действия:**

- ✓ принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- ✓ осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- ✓ осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- ✓ 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.

#### **Познавательные учебные действия:**

- ✓ дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- ✓ использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- ✓ использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

## **Предметные результаты**

### **Минимальный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание правил и последовательности составления технологической карты;
- знание элементов организации текущей работы на производстве;
- различение степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
- узнавание, называние технологических принципов производства кулинарной продукции;
- различение способов обработки пищевых продуктов;
- знание технологии приготовления простых блюд; знание оптимальных и доступных технологических приёмов приготовления простых блюд;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

### **Достаточный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;

- знание технологического цикла, технологических принципов производства кулинарной продукции;
- ассортимент, классификация кулинарной продукции по ГОСТам;
- знание последовательности и правила составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

**Планируемые результаты освоения обучающимися 9 класса программы по поварскому делу, направлены на получение следующих**

**Личностных результатов:**

- ✓ испытывать чувство гордости за свою страну;
- ✓ гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;



- ✓ адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- ✓ уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- ✓ активно включаться в общепользую социальную деятельность;
- ✓ бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

#### **Коммуникативные учебные действия:**

- ✓ вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- ✓ слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;
- ✓ использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- ✓ использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

#### **Регулятивные учебные действия:**

- ✓ принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- ✓ осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- ✓ осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- ✓ 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.

#### **Познавательные учебные действия:**

- ✓ дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- ✓ использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- ✓ использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

### **Предметные результаты**

#### **Минимальный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов;

- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание правил и последовательности составления технологической карты;
- понимание значения основных терминов-понятий;
- знание некоторых этапов организации текущей работы на производстве;
- различение степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
- узнавание, называние технологических принципов производства кулинарной продукции;
- понимание смысла обработки, использования пищевых отходов;
- различение способов обработки пищевых продуктов;
- знание оптимальных и доступных технологических приёмов приготовления простых блюд;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

#### **Достаточный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание основных терминов-понятий и их определений;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;

- знание технологического цикла, технологических принципов производства кулинарной продукции;
- ассортимент, классификация кулинарной продукции по ГОСТам;
- знание последовательности и правила составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание обработки, использования пищевых отходов; правила, последовательность утилизации;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- определение времени по часам разными способами с точностью до 1 секунды;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.
- поиск информации в одном или нескольких источниках.
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.

## Содержание учебного курса

### 5 класс

#### 1. Кулинарный цех, производство

Содержание и значение предмета профильный труд/профиль «поварское дело». Кулинарный цех: инструменты, оборудование, инвентарь. Организация предприятий общественного питания. Техника безопасности при работе с инвентарём, оборудованием. Санитарно-гигиенические требования на уроках.

Бытовые электроприборы в современной жизни: «Чайник», «Плита», «Холодильник».

Столовый этикет. Культура поведения за столом. Посуда, столовые приборы для сервировки стола. Назначение и подготовка предметов для сервировки стола. Складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции. Сервировка стола: требования, последовательность. Инвентарь, столовая посуда и приборы для сервировки стола к завтраку. Завтрак: ассортимент блюд, составление меню, складывание салфеток. Сервировка стола к завтраку.

Правила приёма гостей. Традиции и обычаи разных стран мира. Праздничная сервировка стола. Чай: история возникновения, виды. Заваривание чая: способы, правила, секреты. Составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая».

#### 2. Бутерброды

Знакомство с бутербродами. История возникновения, виды. «Национальные бутерброды» - знакомство с разнообразием бутербродов в кухнях народов мира. Состав бутербродов: основа, начинка, соус. Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды простые». Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды сложные».

Бытовые электроприборы в современной жизни: «Тостер». Составление технологической карты. Технология приготовления «Тосты».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд закрытый».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд горячий».

Фаст-фуд. История возникновения, понятие, виды, популярность во всём мире.

Сэндвич. Легенда о создателе и место возникновения. Сэндвичи в кухне разных стран мира. Составление технологической карты. Технология приготовления «Сэндвич».

Канапе. История создания и место возникновения. «Канапе». Составление технологической карты. Технология приготовления «Канапе».

Тартинки. Основа, гарнир, способы подачи, укладка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Тартинок».

#### 3. Яйцо, творог, молоко

Различие яиц по виду. Полезные вещества и свойства яиц. Строение яйца, маркировка, срок годности, хранения. Определение качества яиц. Использование в кулинарии. Составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (вкрутую)». Составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (всмятку)». Составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница глазунья». Составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница болтунья».

Различие молока по виду. Состав молока, питательная ценность. Ассортимент кисломолочных продуктов. Условия хранения, срок годности, проверка качества. Получение кисломолочных продуктов на производстве и в домашних условиях. Составление технологической карты. Технология приготовления «Творог домашний». Молоко парное, кипячёное, топленое. Срок хранения. Тепловая обработка молочных продуктов.

Составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки». Составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком».

Омлет. История возникновения, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» первый способ. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» второй способ. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет с начинкой». Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет в духовке».

Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов. Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические».

Значение творога и твороженных продуктов в жизни человека. Знакомство с сырниками. История возникновения. Составление технологической карты. Технология приготовления «Сырники».

#### **4. Овощи, фрукты**

Овощи: виды, группы, витамины. Правила хранения, определение качества. Первичная обработка овощей. Работа овощного цеха. Способы нарезки овощей.

Фрукты: виды, способы, приёмы обработки. Цвет: овощей и фруктов - влияние на здоровье человека.

Салаты: история возникновения, виды. Правила составления рецепта, украшение, подача. Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из свежих овощей». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из фруктов». Составление технологической карты. Технология приготовления «Пюре картофельное». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат их овощей и фруктов».

## **5. Крупа, макаронные изделия, горох**

Крупы: виды, состав, значение в питании. Каша – виды, питательность, ценность, разнообразие. Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке». Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке». Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке».

История возникновения макарон. Виды. Полуфабрикат. Составление технологической карты. Технология приготовления «Макаронные отварные».

*Практическая работа №1: сервировка стола*

*Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды простые».*

*Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды сложные».*

*Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления «Тосты».*

*Практическая работа № 5: определение качества яиц.*

*Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (вкрутую)».*

*Практическая работа № 7: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (всмятку)».*

*Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница глазунья».*

*Практическая работа № 9: составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница болтунья».*

*Практическая работа № 10: тестирование за I четверть.*

*Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления «Творог домашний».*

*Практическая работа № 12: складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции.*

*Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд закрытый».*

*Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд горячий».*

*Практическая работа № 15: составление технологической карты. Технология приготовления «Сэндвич».*

*Практическая работа № 16: составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки».*

*Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком».*

*Практическая работа № 18: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» первый способ.*

*Практическая работа № 19: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» второй способ.*

*Практическая работа № 20: тестирование за II четверть.*

*Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет с начинкой».*

*Практическая работа № 22: сервировка стола к завтраку.*

*Практическая работа № 23: составление меню.*

*Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления «Канapé».*

*Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления «Тартинок».*

*Практическая работа № 26: способы нарезки овощей.*

*Практическая работа № 27: способы нарезки фруктов.*

*Практическая работа № 28: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из свежих овощей».*

*Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из фруктов».*

*Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления «Пюре картофельное».*

*Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические».*

*Практическая работа № 32: составление технологической карты. Технология приготовления «Сырники».*

*Практическая работа № 33: тестирование за III четверть.*

*Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке»/первый способ/..*

*Практическая работа № 35: праздничная сервировка стола.*

*Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая».*

*Практическая работа № 37: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет в духовке».*

*Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное вкрутую».*

*Практическая работа № 39: способы нарезки овощей.*

*Практическая работа № 40: контрольное тестирование за год.*

*Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из овощей и фруктов».*

*Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны отварные».*

*Практическая работа № 43: тестирование за IV четверть.*

*Практическая работа № 44: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке» /второй способ/.*

*Практическая работа № 45: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке».*

*Практическая работа № 46: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке».*

*Практическая работа № 47: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке» /первый способ/.*

*Практическая работа № 48: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке» /второй способ/.*

*Экскурсия №1 в школьную столовую*

## **Содержание учебного курса**

### **6 класс**

#### **1. Кулинарный цех, производство**

Технологический процесс на предприятиях общественного питания. Организация текущей работы на предприятиях общественного питания. Норма закладки продуктов.

Бытовые электроприборы в современной жизни: «Бутербродница», «Посудомоечная машина», «Соковыжималка», «Блендер».



Обед: ассортимент блюд, составление меню, Сервировка стола к обеду. Складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции.

Полдник: ассортимент блюд, составление меню, складывание салфеток.

Ужин: ассортимент блюд, составление меню.

## **2. Бутерброды**

Классификация бутербродов. Состав бутербродов в зависимости от вида. «Национальные бутерброды» - знакомство с разнообразием бутербродов в кухнях народов мира. Состав бутербродов: основа, начинка, соус. Составление технологической карты. Технология приготовления «Простые горячие бутерброды». Составление технологической карты. Технология приготовления «Сложные горячие бутерброды».

Бургер: знакомство, состав в разных странах мира. Составление технологической карты. Технология приготовления «Бургер».

Гамбургер: знакомство, история возникновения, сравнение. составление технологической карты. Технология приготовления «Гамбургер».

Чизбургер: знакомство, история возникновения, сравнение. Составление технологической карты. Технология приготовления «Чизбургер».

Тарталетки: знакомство, виды, сравнение. Составление технологической карты. Технология приготовления «Тарталетки».

Праздничные бутерброды: классификация, виды. Нетрадиционная основа для бутербродов. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на чипсах». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на крекерах». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на хлебцах». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Сушки фаршированные».

## **3. Яйцо, творог, молоко**

Молоко цельное, пастеризованное, стерилизованное. Сроки хранения. Тепловая обработка молочных продуктов. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический».

Творог и твороженные продукты. Виды, срок хранения, упаковка. Запеканка: виды, ингредиенты. Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка классическая». Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка с начинкой».

Сыр: пищевая ценность, стадии производства. Виды сыра, сорта, упаковка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны отварные с сыром». составление технологической карты. Технология приготовления «Рулетки с сыром».

из лаваша».

«Что ты знаешь о блинах?» Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов. Масленица. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Блины классические».

Технология приготовления в СВЧ печи. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Технология приготовления в СВЧ печи. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Яичница». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Омлет с сыром».

#### **4. Овощи, фрукты**

Овощи: виды, группы, витамины. Правила хранения, определение качества. Первичная обработка овощей, отваривание. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Салат из отварных овощей». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Винегрет».

Виды обработки овощей, нарезка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Рис с овощами». Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка овощная». Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка картофельная».

#### **5. Крупа, макаронные изделия, горох**

Макароны: полуфабрикат, ценность продукта, категории, сорта. составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны с яйцом».

Крупы: виды, состав, значение в питании. Составление технологической карты. Технология приготовления «Рисовая каша на молоке».

Гарниры: знакомство, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Гречка отварная». Составление технологической карты. Технология приготовления «Рис отварной».

Крупы: родина различных видов круп; содержание полезных веществ. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Каша пшённая на молоке». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Овсяноблин». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Манник».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка манная». Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка «Гурьевская каша».

*Практическая работа № 1: составление технологической карты. Технология приготовления «Простые горячие бутерброды».*

*Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Сложные горячие бутерброды».*

*Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Бургер».*

*Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический».*

*Практическая работа № 5: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка классическая».*

*Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка с начинкой».*

*Практическая работа № 7: итоговое тестирование за I четверть.*

*Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Макаронь с яйцом».*

*Практическая работа № 9: сервировка стола к обеду, складывание салфеток.*

*Практическая работа № 10: составление технологической карты. Технология приготовления «Гамбургер».*

*Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления «Чизбургер».*

*Практическая работа № 12: составление технологической карты. Технология приготовления «Тарталетки».*

*Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления «Макаронь отварные с сыром».*

*Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технология приготовления «Рисовая каша на молоке».*

*Практическая работа № 15: итоговое тестирование за II четверть.*

*Практическая работа № 16: составление технологической карты. Технология приготовления «Гречка отварная».*

*Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления «Рис отварной».*

*Практическая работа № 18: сервировка стола к полднику.*

*Практическая работа № 19: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на чипсах».*

*Практическая работа № 20: составление технологической карты. Технология*

приготовления: «Бутерброды на крекерах».

Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на хлебцах».

Практическая работа № 22: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сушки фаршированные».

Практическая работа № 23: составление технологической карты. Технология приготовления: «Салат из отварных овощей».

Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления: «Винегрет».

Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления: «Блины классические».

Практическая работа № 26: составление технологической карты. Технология приготовления: «Каша пшённая на молоке».

Практическая работа № 27: составление технологической карты. Технология приготовления: «Овсяноблин».

Практическая работа № 28: итоговое тестирование за III четверть.

Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления: «Манник».

Практическая работа № 30: «Сервировка стола к ужину».

Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное».

Практическая работа № 32: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яичница».

Практическая работа № 33: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение.

Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления: «Омлет с сыром».

Практическая работа № 35: нарезка овощей.

Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Рис с овощами».

Практическая работа № 37: Итоговое тестирование за год.

Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка овощная».

Практическая работа № 39: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка картофельная».

*Практическая работа № 40: Итоговое тестирование за IV четверть.*

*Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка манная».*

*Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка «Гурьевская каша».*

*Практическая работа № 43: Итоговое тестирование по теме: «Крупы, макаронные изделия, горох».*

*Экскурсия № 1 в школьную столовую.*

## **Содержание учебного курса**

### **7 класс**

#### **1. Кулинарный цех, производство**

Способы кулинарной обработки пищевых продуктов: механический, гидромеханический, химический, термический. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.

Бытовые электроприборы в современной жизни: «Миксер», «Электровафельница», «микроволновая печь», «Кофемолка», «Кофемашина/кофеварка», «Электромясорубка», «Блинница».

Сервировка стола: правила поведения за столом во время приёма пищи. Складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции.

#### **2. Бутерброды**

Классификация бутербродов. Состав бутербродов в зависимости от вида.

Составление технологической карты. Технология приготовления «Шоколадное масло для бутербродов». Составление технологической карты. Технология приготовления «Лимонное масло для бутербродов». Составление технологической карты. Технология приготовления «Сырное масло для бутербродов». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброд «Глазунья». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброд «Омлет». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброд «Сложный омлет». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Фаршированный батон».

#### **3. Яйцо, творог, молоко**

Различие яиц по виду. Полезные вещества и свойства яиц. Строение яйца, маркировка, срок годности, хранения. Использование в кулинарии. «Национальная яичница» - знакомство с разнообразием приготовления яичниц в кухнях народов мира. Составление технологической карты. Технология приготовления «Шакшука». Составление

технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо – пашот».

Виды молока по тепловой обработке. Сравнение. Срок хранения. Омлет в кухнях народов мира. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Японский омлет». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Французский омлет». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Испанский омлет». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Итальянский омлет».

«Что ты знаешь о блинах?» Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов. Масленица. Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические».

Составление технологической карты. Технология приготовления: «Мексиканская яичница». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Русский омлет». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Омлет с начинкой». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение.

#### **4. Овощи, фрукты**

Овощи: виды, группы, витамины. Правила хранения, определение качества. Первичная обработка овощей, отваривание. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Салат из отварных овощей». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Винегрет».

Виды обработки овощей, нарезка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Рис с овощами». Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка овощная». Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка картофельная».

Виды обработки овощей. Заготовка. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Маринованная капуста». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Квашеная капуста». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Капуста по-грузински».

Котлеты из овощей: виды, особенности приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты картофельные». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты картофельные с сыром». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты капустные».

#### **5. Крупа, макаронные изделия, горох**

Знакомство с котлетами: история возникновения, виды. Котлеты из круп: виды, секреты приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты

из гречневой крупы». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты из перловой крупы».

Знакомство с бобовыми. Пищевая ценность, использование в кулинарии. Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гороховая».

## **6. Мясо, кура, рыба**

Мясо: виды, полезные свойства, применение в кулинарии. Мясные продукты: классификация, виды, условия и сроки хранения. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Сосиски отварные». Составление технологической карты. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Сосиски жареные». Технология приготовления: «Сосиски в тесте».

Мясные продукты: классификация, виды, условия и сроки хранения. Кляр: виды, способы приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Колбаса в кляре».

## **7. Кондитерские изделия**

Кондитерские изделия: классификация, виды, условия хранения, сроки годности. Классификация теста. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Печенье песочное». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Штрудель песочный с яблоками». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Рогалики песочные». Технология приготовления кондитерских изделий без выпечки.

Технология приготовления кондитерских изделий без выпечки. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт шоколадный из печенья». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт «Ёжик». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт из крекеров».

*Практическая работа № 1: составление технологической карты. Технология приготовления «Шоколадное масло для бутербродов».*

*Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Лимонное масло для бутербродов».*

*Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Сырное масло для бутербродов».*

*Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброд «Глазунья».*

*Практическая работа № 5: составление технологической карты. Технология приготовления «Шакшука».*

*Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо – пашот».*

*Практическая работа № 7: итоговое тестирование за I четверть.*

*Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты из гречневой крупы».*

*Практическая работа № 9: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты из перловой крупы».*

*Практическая работа №10: складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции.*

*Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброд «Омлет».*

*Практическая работа № 12: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброд «Сложный омлет».*

*Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления: «Фаршированный батон».*

*Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технология приготовления: «Японский омлет».*

*Практическая работа № 15: составление технологической карты. Технология приготовления: «Французский омлет».*

*Практическая работа № 16: составление технологической карты. Технология приготовления: «Испанский омлет».*

*Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления: «Итальянский омлет».*

*Практическая работа № 18: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гороховая».*

*Практическая работа № 19: итоговое тестирование за II четверть.*

*Практическая работа № 20: составление технологической карты. Технология приготовления: «Каша гороховая в горшочке в духовке».*

*Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления: «Пюре гороховое».*

*Практическая работа № 22: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты гороховые».*

*Практическая работа № 23: составление технологической карты. Технология приготовления: «Капуста маринованная».*

*Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология*



приготовления: «Капуста квашенная».

Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления: «Капуста по-грузински».

Практическая работа № 26: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сосиски отварные».

Практическая работа № 27: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сосиски с сыром».

Практическая работа № 28: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сосиски в тесте».

Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сардельки отварные».

Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сосиски с сыром в духовке».

Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления: «Блины классические».

Практическая работа № 32: итоговое тестирование за III четверть.

Практическая работа № 33: составление технологической карты. Технология приготовления: «Песочное печенье».

Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления: «Песочный штрудель с яблоками».

Практическая работа № 35: составление технологической карты. Технология приготовления: «Песочные рогалики».

Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления: «Мексиканская яичница».

Практическая работа № 37: составление технологической карты. Технология приготовления: «Русский омлет».

Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления: «Омлет с начинкой».

Практическая работа № 39: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение.

Практическая работа № 40: итоговое тестирование за год.

Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты картофельные».

Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты картофельные с сыром».

*Практическая работа № 43: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты капустные».*

*Практическая работа № 44: составление технологической карты. Технология приготовления: «Колбаса в кляре».*

*Практическая работа № 45: итоговое тестирование за IV четверть.*

*Практическая работа № 46: составление технологической карты. Технология приготовления: «Шоколадный торт из печенья».*

*Практическая работа № 47: составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт «Ёжик».*

*Практическая работа № 48: составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт из крекеров».*

*Экскурсия № 1 в школьную столовую.*

## **Содержание учебного курса**

### **8 класс**

#### **1. Кулинарный цех, производство**

Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Механические способы обработки продуктов.

Бытовые электроприборы в современной жизни: «Мультиварка».

Гидромеханические способы обработки продуктов. Массообменные способы обработки продуктов. Термические способы обработки продуктов. Химические способы обработки продуктов.

Классификация кулинарной продукции ГОСТы. Ассортимент кулинарной продукции.

#### **2. Яйцо, творог, молоко**

Блины: история приготовления, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические». Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с припёком». Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с начинкой из картофеля». Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с начинкой из творога». Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с начинкой из ягод».

Вареники: история возникновения, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Вареники с творогом». Составление технологической карты. Технология приготовления «Вареники с картошкой».

Сыр: пищевая ценность, стадии производства. Виды сыра, сорта, упаковка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Ленивые хачапури». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Сырные палочки». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение.

### **3. Овощи, фрукты**

Обработка овощей. Схема технологического процесса обработки овощей. Особенности обработки картофеля: очистка, нарезка, кулинарное использование. Виды тепловой кулинарной обработки. Жарка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Жареный картофель». Особенности обработки капустных листьев. Нарезка, кулинарное использование. Составление технологической карты. Технология приготовления «Тушеная капуста».

Особенности обработки корнеплодов. Морковь, свёкла: нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки тыквенных, томатных. Кабачок, томат: нарезка, кулинарное использование. Составление технологической карты. Технология приготовления «Овощное рагу».

Салаты: история возникновения, виды. Правила составления рецепта, украшение, подача. Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из свежей капусты с огурцом».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Винегрет». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат «Оливье». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат с сухариками».

### **4. Крупа, макаронные изделия, горох**

Макаронные изделия: ценность продукта, виды. Полуфабрикат. Составление технологической карты. Технология приготовления «Макаронные изделия «Ароматные».

Знакомство с пастами: история, виды, способы приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления «Спагетти отварные с маслом».

Макаронные изделия: сорта, состав, использование. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Макаронные изделия по-флотски». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Запеканка из макарон с яйцом». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Запеканка из макарон с фаршем».

### **5. Мясо, курица, рыба**

Технология приготовления блюд. «Супы». Классификация супов. Виды бульонов. Правила варки. Составление технологической карты. Технология приготовления «Бульон овощной». Составление технологической карты. Технология приготовления «Бульон

куриный с гренками». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Щи из свежей капусты с картофелем». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Борщ с капустой и картофелем». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Рассольник домашний».

Фарш: знакомство, виды, правила приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления «Фарш домашний». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Суп с фрикадельками».

Котлеты: знакомство, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты домашние». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Биточки». Составление технологической карты. Технология приготовления «Фарш куриный». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Тефтели». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Фрикадельки в томатном соусе».

## **6. Кондитерские изделия**

Кондитерские изделия: знакомство, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Пирожное «Мечта» без выпечки. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Печенье «Минутка». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Печенье «Листики». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Хворост».

Торты, кексы: знакомство, ассортимент, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт «Домашний». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Творожный домик». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Творожный торт». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Шоколадный кекс».

Пицца: знакомство, виды ассортимент. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Пицца «Ассорти». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Пицца «Четыре сыра»».

*Практическая работа № 1: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические».*

*Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с припёком».*

*Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Жареный картофель».*

*Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления «Тушеная капуста».*

*Практическая работа № 5: составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны «Ароматные».*

*Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Спагетти отварные с маслом».*

*Практическая работа № 7: итоговое тестирование за I четверть.*

*Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Бульон овощной».*

*Практическая работа № 9: составление технологической карты. Технология приготовления «Бульон куриный с гренками».*

*Практическая работа № 10: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с начинкой из картофеля».*

*Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с начинкой из творога».*

*Практическая работа № 12: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с начинкой из ягод».*

*Практическая работа № 13: нарезка корнеплодов.*

*Практическая работа № 14: нарезка тыквенных, томатных.*

*Практическая работа № 15: составление технологической карты. Технология приготовления «Овощное рагу».*

*Практическая работа № 16: составление технологической карты. Технология приготовления: «Щи из свежей капусты с картофелем».*

*Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления: «Борщ с капустой и картофелем».*

*Практическая работа № 18: составление технологической карты. Технология приготовления: «Пирожное «Мечта» без выпечки.*

*Практическая работа № 19: составление технологической карты. Технология приготовления: «Печенье «Минутка».*

*Практическая работа № 20: итоговое тестирование за II четверть.*

*Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления: «Печенье «Листики».*

*Практическая работа № 22: составление технологической карты. Технология приготовления: «Хворост».*

*Практическая работа № 23: составление технологической карты. Технология приготовления «Вареники с творогом».*

*Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления «Вареники с картошкой».*

*Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из свежей капусты с огурцом».*

*Практическая работа № 26: составление технологической карты. Технология приготовления: «Рассольник домашний».*

*Практическая работа № 27: составление технологической карты. Практическая работа  
Технология приготовления «Фарш домашний».*

*№ 28: составление технологической карты. Технология приготовления: «Суп с фрикадельками»*

*Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления: «Макароны по-флотски».*

*Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления: «Запеканка из макарон с яйцом».*

*Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления: «Запеканка из макарон с фаршем».*

*Практическая работа № 32: составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт «Домашний».*

*Практическая работа № 33: итоговое тестирование за IIIчетверть.*

*Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления: «Творожный домик».*

*Практическая работа № 35: составление технологической карты. Технология приготовления: «Творожный торт».*

*Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления: «Шоколадный кекс».*

*Практическая работа № 37: составление технологической карты. Технология приготовления «Ленивые хачапури».*

*Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сырные палочки».*

*Практическая работа № 39: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение.*

*Практическая работа № 40: итоговое тестирование за год.*

*Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Винегрет».*

*Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат «Оливье».*

*Практическая работа № 43: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат с сухариками».*

*Практическая работа № 44: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты домашние».*

*Практическая работа № 45: составление технологической карты. Технология приготовления: «Биточки».*

*Практическая работа № 46: составление технологической карты. Технология приготовления «Фарш куриный».*

*Практическая работа № 47: составление технологической карты. Технология приготовления: «Тефтели».*

*Практическая работа № 48: составление технологической карты. Технология приготовления: «Фрикадельки в томатном соусе».*

*Практическая работа № 49: итоговое тестирование за IV четверть.*

*Практическая работа № 50: составление технологической карты. Технология приготовления: «Пицца «Ассорти».*

*Практическая работа № 51: составление технологической карты. Технология приготовления: «Пицца «Четыре сыра»».*

*Экскурсия № 1 в школьную столовую.*

## **Содержание учебного курса**

### **9 класс**

#### **1. Кулинарный цех, производство**

Правила поведения, техника безопасности при работе с оборудованием, инструментами, инвентарём.

Бытовые электроприборы в современной жизни: «Фритюрница», «Блендер», «Хлебопечка».

Организация работы специализированных цехов.

#### **2. Яйцо, творог, молоко**

Оладьи: история приготовления, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Оладьи бездрожжевые». Составление технологической карты. Технология

приготовления «Оладьи дрожжевые».

Запеканки: знакомство, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Творожная запеканка». Составление технологической карты. Технология приготовления «Творожная запеканка с морковью».

Детское питание. Молочные каши: виды, польза, правила приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления «Овсяная каша на молоке». Составление технологической карты. Технология приготовления «Гречневая каша на молоке».

Детское питание. Молочные супы: знакомство, виды, польза, правила приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления «Молочный суп с вермишелью». Составление технологической карты. Технология приготовления «Молочный суп с клёцками». Составление технологической карты. Технология приготовления «Молочный суп с картофелем».

Пироги: знакомство, виды, секреты приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления «Пирог открытый с картошкой». Составление технологической карты. Технология приготовления «Пирог открытый с капустой». Составление технологической карты. Технология приготовления «Пирог открытый с фруктами».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное». По-краска, украшение.

### **3. Овощи, фрукты**

Обработка овощей. Схема технологического процесса обработки овощей на предприятии. Детское питание. Овощные и фруктовые блюда в детской кухне. Составление технологической карты. Технология приготовления «Тушёная свекла». Составление технологической карты. Технология приготовления «Картофельное рагу». Составление технологической карты. Технология приготовления «Овощное рагу».

Первичная обработка фруктов. Десерты. Составление технологической карты. Технология приготовления «Слоёный десерт из йогурта с печеньем». Составление технологической карты. Технология приготовления «Ягодное суфле». Составление технологической карты. Технология приготовления «Фрукты в кляре».

Салат-коктейль: знакомство, виды, способы подачи. Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат-коктейль со шпротами». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат-коктейль крабовый с кукурузой». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат-коктейль с курицей и яблоком».

### **4. Мясо, кура, рыба**

Технология приготовления блюд. «Супы». Составление технологической карты.



Технология приготовления «Суп гороховый с картофелем». составление технологической карты. Технология приготовления «Суп картофельный с клёцками». Составление технологической карты. Технология приготовления «Суп гречневый с курицей».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Картофельная запеканка с мясным фаршем». Составление технологической карты. Технология приготовления «Фрикадельки в томатном соусе».

Особенности обработки рыбы. Нарезка, кулинарное использование. Технология приготовления блюд. «Супы». Составление технологической карты. Технология приготовления «Уха». Составление технологической карты. Технология приготовления «Рыба тушёная». Составление технологической карты. Технология приготовления «Рыба жаренная в кляре».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Пельмени». Составление технологической карты. Технология приготовления «Манты». Составление технологической карты. Технология приготовления «Котлеты рубленые». Составление технологической карты. Технология приготовления «Наггетсы куриные». составление технологической карты. Технология приготовления «Чебуреки с мясом». Составление технологической карты. Технология приготовления «Коктейль молочный». Составление технологической карты. Технология приготовления «Коктейль банановый».

## **5. Кондитерские изделия**

Составление технологической карты. Технология приготовления «Кекс творожный». Составление технологической карты. Технология приготовления «Вафли».

## **6. Напитки.**

Напитки: классификация, виды, значение. Сроки годности, условия хранения. Составление технологической карты. Технология приготовления «Компот из сухофруктов». Составление технологической карты. Технология приготовления «Компот из свежих фруктов». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Морс клюквенный».

*Практическая работа № 1: составление технологической карты. Технология приготовления «Оладьи бездрожжевые».*

*Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Оладьи дрожжевые».*

*Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Творожная запеканка».*

*Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления «Творожная запеканка с морковью».*

*Практическая работа № 5: составление технологической карты. Технология приготовления «Тушёная свекла».*

*Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Картофельное рагу».*

*Практическая работа № 7: составление технологической карты. Технология приготовления «Овощное рагу».*

*Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Суп гороховый с картофелем».*

*Практическая работа № 9: составление технологической карты. Технология приготовления «Суп картофельный с клёцками».*

*Практическая работа № 10: итоговое тестирование за I четверть.*

*Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления «Суп гречневый с курицей».*

*Практическая работа № 12: составление технологической карты. Технология приготовления «Овсяная каша на молоке».*

*Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления «Гречневая каша на молоке».*

*Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технология приготовления «Слоёный десерт из йогурта с печеньем».*

*Практическая работа № 15: составление технологической карты. Технология приготовления «Ягодное суфле».*

*Практическая работа № 16: составление технологической карты. Технология приготовления «Фрукты в кляре».*

*Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления «Картофельная запеканка с мясным фаршем».*

*Практическая работа № 18: составление технологической карты. Технология приготовления «Фрикадельки в томатном соусе».*

*Практическая работа № 19: составление технологической карты. Технология приготовления «Кекс творожный».*

*Практическая работа № 20: итоговое тестирование за II четверть.*

*Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления «Вафли».*

*Практическая работа № 22: составление технологической карты. Технология*

приготовления

*«Молочный суп с вермишелью».*

*Практическая работа № 23: составление технологической карты. Технология приготовления «Молочный суп с клёцками».*

*Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления «Молочный суп с картофелем».*

*Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат-коктейль со шпротами».*

*Практическая работа № 26: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат-коктейль крабовый с кукурузой».*

*Практическая работа № 27: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат-коктейль с курицей и яблоком».*

*Практическая работа № 28: составление технологической карты. Технология приготовления «Уха».*

*Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления «Рыба тушёная».*

*Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления «Рыба жаренная в кляре».*

*Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления «Компот из сухофруктов».*

*Практическая работа № 32: итоговое тестирование за III четверть.*

*Практическая работа № 33: составление технологической карты. Технология приготовления «Компот из свежих фруктов».*

*Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления: «Морс клюквенный».*

*Практическая работа № 35: составление технологической карты. Технология приготовления «Пирог открытый с картошкой».*

*Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное». Покраска, украшение.*

*Практическая работа № 37: составление технологической карты. Технология приготовления «Пирог открытый с капустой».*

*Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления «Пирог открытый с фруктами».*

*Практическая работа № 39: составление технологической карты. Технология приготовления «Пельмени».*

Практическая работа № 40: составление технологической карты. Технология приготовления «Манты».

Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Котлеты рубленые».

Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления «Наггетсы куриные».

Практическая работа № 43: составление технологической карты. Технология приготовления «Чебуреки с мясом».

Практическая работа № 44: итоговое тестирование за год.

Практическая работа № 45: составление технологической карты. Технология приготовления «Коктейль молочный».

Практическая работа № 46: составление технологической карты. Технология приготовления «Коктейль банановый».

*Экскурсия № 1 на предприятие общественного питания.*

### **3. Описание материально- технического обеспечения образовательного процесса**

#### **Сведения об учебно-методическом комплексе:**

1. Учебниками 5-9 класс не обеспечены.
2. Рабочими тетрадями 5-9 класс не обеспечены.
3. Барановский В. Профессия повар. Учебное пособие, М, ООО «ЛитРес».
4. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария, М, «Экономика» 1987.
5. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи, учебник для студентов средних специальных учебных заведений, М, «Омега-Л» 2003.

#### **Средства обучения:**

- магнитная доска;
- комплект таблиц «Кулинария»;
- технические средства обучения: автоматизированное рабочее место учителя (АРМ).

**Тематическое планирование  
с определением основных видов учебной деятельности  
обучающихся**

№ п/п	Название раздела. Тема занятия	Содержание	Планируемые результаты		БУД	Характеристика основных видов деятельности обучающихся. Коррекционная работа на занятиях
			предметные	личностные		
<b>5 класс /204 часа/</b>						
<b>Кулинарный цех, производство /16 часов/</b>						
1-2	Знакомство с содержанием и значением предмета трудового обучения/профиль «поварское дело».	Знакомство с предметом трудовое обучение/профиль «поварское дело»; кулинарным цехом; особенностями урока. Проверка организационных навыков учащихся (подготовка и содержание в порядке рабочего места; правила поведения на уроках труда.	Уметь называть новый предмет, находить место проведения; входить и выходить из учебного помещения со звонком; ориентироваться в пространстве кулинарного цеха. Уметь подготовить рабочее место к работе. Понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.	Активно включаться в общепользную социальную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать цель, содержание и значение нового предмета; особенности уроков; назначение кулинарного цеха. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Коррекция пространственной ориентации.
3-4	Кулинарный цех: инструменты, оборудование, инвентарь. Организация	Знакомство с инструментами, оборудованием, инвентарём кулинарного цеха.	Уметь называть инструменты, оборудование, инвентарь. Выполнять правила	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и вежливо	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).	Знать и выполнять правила поведения в кулинарном цехе, самостоятельно контролировать своё

	предприятий общественного питания.	Сообщение правил поведения, техники безопасности при работе инструментами. Основные типы предприятий общественного питания: заготовочный и доготовочный.	поведения в кулинарном цехе. Соотносить основные типы предприятий общественного питания.	режно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Регулятивные учебные действия:</b> адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	поведение и других учащихся. Знать правила техники безопасности при работе инструментами. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
5-6	Техника безопасности при работе с инвентарём, оборудованием. Санитарно-гигиенические требования на уроках.	Формирование представлений о безопасной работе инвентарём, оборудованием. Сообщение сведений о выполнении санитарно-гигиенических требований на уроках.	Уметь различать инвентарь, оборудование. Выполнять санитарно-гигиенические требования на уроках.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать и выполнять технику безопасности при работе инвентарём, оборудованием; санитарно-гигиенические требования. Коррекция распознавания и называния.
7-8	Бытовые электроприборы в современной жизни: «Чайник».	Знакомство с электроприбором «Чайник». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электроприбо-	Уметь различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации.	Иметь представление о принципах действия, общем устройстве электроприбора и его основных частей; о правилах безопас-

		ра. Формирование умения пользоваться чайником, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за чайником, срок эксплуатации.	электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним.	труда и результатам их деятельности.	<b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	ной работы, пожарной безопасности и санитарно-гигиенических требованиях при эксплуатации. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
9-10	Столовый этикет. Культура поведения за столом. Ролевая игра: ситуативные диалоги. Посуда, столовые приборы для сервировки стола. Практическая работа №1: сервировка стола.	Формирование представлений о столовом этикете, видах сервировки стола, культуре поведения за столом. Определение понятия «столовый этикет», «сервировка». Закрепление знаний о видах кухонной, столовой посуды, приборов. Сообщение сведений о правилах, требованиях, последовательности сервировки стола. Развитие пространственной ориентировки. Развитие понятий, содержащих пространственные характеристики: вверху, внизу, сзади, справа, слева.	Уметь дифференцировать посуду (кухонная, столовая, для хранения продуктов, вспомогательная) и столовые приборы.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности. Активно включаться в общественную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать культуру поведения за столом; правила последовательности сервировки стола. Выбирать (с помощью учителя) необходимую посуду и приборы для сервировки стола. Коррекция пространственной ориентации.
11-12 13-14	Технологическая карта:	Формирование понятий «технологическая	Уметь читать технологическую кар-	Активно включаться в обще-	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать	Знать основы со-



	знакомство, правила составления.	карта», «трудоёмкость». Значение на предприятиях общественного питания. Материалы для изготовления, правила составления, оформления: лицевая и обратная сторона.	ту (с помощью учителя); определять лицевую и обратную стороны.	полезную социальную деятельность.	коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	гической карты, материалы изготовления, место и условия хранения. Значение трудоёмкости для определения количества работы повара в смену. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
15-16	Экскурсия № 1 в школьную столовую.	Знакомство с организацией и условиями работы в школьной столовой. Сообщение сведений о профессиях: заведующая производством, повар, кухонный работник: правила, обязанности, рабочее время.	Уметь дифференцировать профессии работников школьной столовой. Понимать значение и ценность труда.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности. Бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, син-	Знать о профессиях работников школьной столовой; соотносить правила и обязанности работников школьной столовой в соответствии с должностью. Коррекция внимания, памяти.

					тез, обобщение).	
<b>Бутерброд /16 часов/</b>						
17-18	Знакомство с бутербродами. История возникновения, виды.	Проверка знаний о бутербродах (виды, подбор продуктов). Определение понятия «бутерброд». Сообщение сведений об ассортименте бутербродов. Знакомство с историей возникновения.	Уметь дифференцировать и объединять в группы различные бутерброды. Иметь представление об истории возникновения бутербродов.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности. Бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать название некоторых продуктов, необходимых для изготовления бутербродов. Иметь представление о последовательности приготовления. Коррекция внимания, памяти.

19-20 21-22	«Национальные бутерброды» - знакомство с разнообразием бутербродов в кухнях народов мира.	Проверка знаний о наличии разнообразных кухонь в мире. Сообщение сведений о разнообразии бутербродов у народов различных национальностей.	Уметь соотносить название бутерброда с той или иной кухней мира.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания.	Знать разнообразие национальных кухонь, принадлежность бутербродов к определённым странам. Коррекция пространственной ориентации.
23-24	Состав бутербродов: основа, начинка, соус.	Формирование представлений о способах приготовления бутербродов. Определение состава бутербродов. Разнообразие основы, начинок и соусов для изготовления бутербродов.	Уметь анализировать бутерброды, выделять их продуктовый состав. Работать в соответствии с планом.	Активно включаться в общепользную социальную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспри-	Знать классификацию бутербродов по способам приготовления. Различать основу, начинку, соус в составе бутербродов. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.

					<p>нимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;</p> <p>использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию).</p>	
25-26	<p>Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды простые».</p>	<p>Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления простых бутербродов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.</p>	<p>Уметь готовить простые бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.</p>	<p>Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.</p>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	<p>Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления простых бутербродов. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.</p>
27-28	<p>Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды сложные».</p>	<p>Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления сложных бутербродов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование</p>	<p>Уметь готовить сложные бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.</p>	<p>Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.</p>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и</p>	<p>Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления простых бутербродов. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.</p>

		знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	тарём по составленному плану.		практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
29-30	Бытовые электроприборы в современной жизни: «Тостер».	Знакомство с электроприбором «Тостер». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электроприбора. Формирование умения пользоваться тостером, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за тостером, срок эксплуатации.	Умение различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Иметь представление о принципах действия, общем устройстве электроприбора и его основных частей; о правилах безопасной работы, пожарной безопасности и санитарно-гигиенических требованиях при эксплуатации. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
31-32	Практическая работа № 4: составление технологической карты. Техноло-	Определение понятия «тост». Формирование представлений о способах и правилах	Уметь изготавливать тосты, соблюдая технику безопасности при работе инструментами,	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными,	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);	Знать последовательность приготовления тостов. Работать по плану с

	гия приготовления «Тосты».	приготовления тостов.	электроприборами по составленному плану.	так и своих товарищей.	слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	помощью. Выполнять правила техники безопасности при работе с электроприборами. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
<b>Яйцо, творог, молоко /24 часа/</b>						
33-34	Различие яиц по виду. Полезные вещества и свойства яиц.	Формирование умения различать яйца по виду птицы (куриные, гусиные, утиные, перепелиные, страусиные). Ознакомление с питательными веществами, полезными свойствами, ролью в различных блюдах (связующая).	Уметь различать яйца по виду, сравнивать. Называть полезные вещества.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Соотносить яйца по внешнему виду и размеру с видом птицы. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
35-36	Строение яйца, маркировка, срок годности, хранения. Использование в	Знакомство со строением яйца, маркировкой яиц (столовое, диетическое), сроком годности, хранением. Обучение	Уметь показывать на схеме строение яйца, определять качество.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их дея-	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).	Называть части яйца используя схему-таблицу. Знать способы определения свежести яиц, пер-

	кулинарии. Практическая работа № 5: определение качества яиц.	способу определения качества яиц. Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц перед приготовлением.		тельности.	<b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	вичную обработку. Рассказывать о разновидностях кулинарного использования. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
37-38	Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (вкрутую)».	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Закрепление знаний о технике безопасности при работе с кипящей жидкостью, оборудованием. Обучение приёму варки яиц.	Выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, инструментами по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать последовательность тепловой обработки яиц (варка вкрутую) согласно плану работы. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
39-40	Практическая работа № 7: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (всмят-	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Закрепление зна-	Выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, инструментами по составленному плану с опо-	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и	Знать последовательность тепловой обработки яиц (варка вкрутую) согласно плану работы. Коррекция в осуществлении самоконтроля в

	ку)».	ний о технике безопасности при работе с кипящей жидкостью, оборудованием. Обучение приёму варки яиц.	рой на рецепт, план, схемы-таблицы.		практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	процессе деятельности.
41-42	Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница глазунья».	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Закрепление знаний о технике безопасности при работе с кипящей жидкостью, оборудованием. Обучение приёму жарки яиц.	Выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, инструментами по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Активно включаться в общепользую социальную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать последовательность тепловой обработки яиц (варка вкрутую) согласно плана работы. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
43-44	Практическая работа № 9: составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница болтунья».	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Обучение приёму жарки яиц.	Выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, инструментами по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.	Знать последовательность тепловой обработки яиц (варка вкрутую) согласно плана работы. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.



					<b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
45-46 47-48	Различие молока по виду. Состав молока, питательная ценность.	Формирование умения различать молоко по виду животного: коровье, козье, овечье, кобылье. Формирование знаний о составе, питательной ценности молока; сравнение различных видов молока по составу.	Различать молоко по виду. Называть полезные вещества; знать состав, уметь сравнивать различные виды молока с опорой на таблицу.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания.	Соотносить животное с видом молока. Знать основные особенности, полезные свойства каждого вида. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
49-50	Практическая работа № 10: итоговое тестирование за Четверть.	Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.	Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные дейст-</b>	Знать правила и последовательность выполнения контрольного тестирования. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.

					<b>вия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
51-52 53-54	Ассортимент кисломолочных продуктов. Условия хранения, срок годности, проверка качества. Получение кисломолочных продуктов на производстве и в домашних условиях.	Формирование умения различать молоко по виду: коровье, козье, овечьё, кобылье. Формирование знаний о составе, питательной ценности молока; сравнение различных видов молока по составу. Знакомство: - с ассортиментом молочных продуктов (масло, сыр, мороженое, творог, сметана, кефир); - условиями хранения, сроком годности. Обучение приёмам проверки качества. Расширение представлений о получении кисломолочных продуктов в домашних условиях и на производстве. Знакомство с национальными кисломолочными продуктами (кумыс, мацун, брынза).	Уметь различать кисломолочные продукты, в том числе национальные. Определять срок годности, условия хранения. Иметь понятие о производственном и домашнем получении кисломолочных продуктов.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Называть кисломолочные продукты с опорой на таблицу-схему. Знать место условного обозначения срока годности, способы проверки качества и условия хранения продуктов. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
55-56	Практическая работа № 11: составление тех-	Закрепление знаний об ассортименте кисломолочных продук-	Владеть технологией приготовления	Гордиться школьными успехами и дос-	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях	Знать последовательность технологии

	<p>нологической карты. Технология приготовления «Творог домашний».</p>	<p>тов.Обучение технологии приготовления домашнего творога.</p>	<p>творога в домашних условиях по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.</p>	<p>тижениями как собственными, так и своих товарищей.</p>	<p>социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	<p>приготовления творога в домашних условиях с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.</p>
<b>Кулинарный цех, производство /4 часа/</b>						
57-58	<p>Назначение и подготовка предметов для сервировки стола. Практическая работа № 12: складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции.</p>	<p>Проверить знания о видах посуды, принадлежностей, их назначении. Усвоить понятие «сервировка стола». Формирование знаний о назначении и подготовке предметов сервировки (скатерть, посуда, приборы, салфетки, цветы). Обучение чтению схем, складыванию салфеток для сервировки по схеме. Развитие пространственной ориентировки при складывании салфеток. Развитие точности и координации движений</p>	<p>Соотносить название, назначение предметов для сервировки стола. Читать схемы сервировки, складывания салфеток. Вырабатывать точность при складывании салфеток согласно схеме. Сервировать стол в соответствии с намеченным планом согласно схеме. Совершенствовать навыки контролируемого выполнения операций (сравнение со схемой для</p>	<p>Активно включаться в общепользующую социальную деятельность.</p>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	<p>Знать название, назначение, способы подготовки предметов для сервировки стола, последовательность с опорой на наглядность, схемы-таблицы. Коррекция распознавания и называния.</p>

		обеих рук	контроля)при сервировке стола и складывании салфеток.			
59-60	Бытовые электроприборы в современной жизни: «Плита».	Знакомство с электроприбором «Плита». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электроприбора. Формирование умения пользоваться плитой, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за плитой, срок эксплуатации.	Уметь различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Иметь представление о принципах действия, общем устройстве электроприбора и его основных частях; о правилах безопасной работы, пожарной безопасности и санитарно-гигиенических требованиях при эксплуатации. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
<b>Буtterброды /14 часов/</b>						
61-62 63-64	Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления «Буtterброд закрытый».	Закрепление знаний о буtterбродов. Обучение технологии и правилам приготовления закрытых буtterбродов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшения блюда.	Уметь готовить простые буtterброды по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления закрытых буtterбродов. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.

		Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.			контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
65-66 67-68	Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд горячий».	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления горячих бутербродов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	Уметь готовить простые бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> ступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления горячих бутербродов. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
69-70	Фаст-фуд. История возникновения, понятие, виды, популярность во всём мире.	Знакомство с понятием «фаст-фуд», историей возникновения. Формирование представлений о популярности во всём мире; влиянии на здоровье человека (польза и вред).	Уметь определять понятие «фаст-фуд». Соотносить название с видом.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления.	Знать историю возникновения фаст-фуда; влияние на организм человека при употреблении. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.

					<b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
71-72	Сэндвич. Легенда о создателе и месте возникновения. Сэндвичи в кухне разных стран мира.	Знакомство с понятием «сэндвич», легендой о создателе и месте возникновения. Расширение представлений о бутербродах разных стран мира.	Уметь различать сэндвич по внешнему виду, сравнивать бутерброды разных стран мира.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать легенду о создателе и месте возникновения; ориентироваться в названиях и происхождении сэндвичей разных стран мира. Коррекция распознавания и названия.
73-74	Практическая работа № 15: составление технологической карты. Технология приготовления «Сэндвич».	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления сэндвича. Совершенствование умения анализировать объект, выделяя его признаки, свойства и детали. Формирование умения составлять план работы	Уметь готовить простые сэндвичи по образцу, с помощью рецепта, таблицы-схемы по составленному плану, соблюдая технику безопасности при работе инструментами. Анализировать объект, выделяя его признаки,	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления сэндвича. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.

		и следовать ему при приготовлении сэндвича . Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	свойства и детали.		контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
<b>Яйцо, творог, молоко /22 часа/</b>						
75-76 77-78	Молоко парное, кипячёное, топлёное. Срок хранения. Тепловая обработка молочных продуктов.	Расширение представлений о видах молока. Повторение знаний о составе, питательной ценности молока. Формирование представления о тепловой обработке молочных продуктов: - варка (супы, каши, ленивые вареники); - жаренье (сырники, блинчики); - запекание (пудинги, запеканки). Требования к приготовлению молочных блюд.	Соотносить вид обработки и получаемые блюда. Уметь находить место маркировки, читать и понимать обозначения, определять срок хранения.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать виды молока; тепловую обработку молочных продуктов; требования к приготовлению молочных блюд. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
79-80	Практическая работа № 16: составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки».	Определение понятия «гренка». Формирование представлений о способах и правилах приготовления гренков.	Уметь изготавливать гренки, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, электроприборами по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и	Знать последовательность приготовления гренков. Работать по плану с помощью. Выполнять правила техники безопасности при работе с

					задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	электроприборами. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
81-82 83-84	Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком».	Формирование представлений о способах и правилах приготовления гренки с молоком, яйцом.	Уметь изготавливать гренки с молоком, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, электроприборами по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать последовательность приготовления гренки с молоком, яйцом. Работать по плану с помощью. Выполнять правила техники безопасности при работе с электроприборами. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
85-86	Омлет. История возникновения, виды.	Знакомство с понятием «омлет». Формирование знаний об истории возникновения, видами (простой, пышный, с начинкой) омлетов.	Уметь определять понятие «омлет», различать виды. Соотносить название с видом.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и	Знать историю возникновения омлета; особенности каждого вида. Коррекция распознавания и называния.



					<p>практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	
87-88	<p>Практическая работа № 18: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» первый способ.</p>	<p>Закрепление знаний об использовании яиц и молока в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления простого омлета на плите.</p>	<p>Готовить простой омлет по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.</p>	<p>Активно включаться в общепользную социальную деятельность.</p>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	<p>Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления классического омлета на плите. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.</p>
89-90	<p>Практическая работа № 19: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» второй способ.</p>	<p>Закрепление знаний об использовании яиц и молока в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления классического омлета на плите.</p>	<p>Готовить классический омлет по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. Уметь перемешивать ом-</p>	<p>Активно включаться в общепользную социальную деятельность.</p>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p>	<p>Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления классического омлета на плите. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.</p>

			летный блин.		<b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
91-92	Практическая работа № 20: тестирование за Пчетверть.	Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.	Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила и последовательность выполнения контрольного тестирования. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
93-94 95-96	Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет с начинкой».	Закрепление знаний об истории возникновения, видах омлетов. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления омлета с начинкой в духовом шкафу.	Уметь готовить омлет с начинкой, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на технологическую карту, схемы-таблицы. Уметь переворачивать омлетный блин.	Активно включаться в общепольную социальную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его вре-	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления омлета с начинкой. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.

					менно-пространственную организацию.	
<b>Кулинарный цех, производство /6 часов/</b>						
97-98	Сервировка стола: требования, последовательность. Инвентарь, столовая посуда и приборы для сервировки стола к завтраку. Практическая работа № 22: сервировка стола к завтраку.	Закрепление знаний о сервировке стола, назначении. Формирование представлений об инвентаре, посуде используемой для сервировки стола к завтраку. Знакомство с правилами, требованиями к сервировке стола, последовательностью, размещением посуды, приборов. Выполнение сервировки стола, согласно схеме, таблице. Развитие внимания, пространственной ориентировки, аккуратности при выполнении действий.	Уметь: -подбирать инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки стола к завтраку. сервировать стол к завтраку, - читать схемы, выполнять контрольные операции (сравнение своего объекта работы с контрольной схемой). Действовать в соответствии с планом работы.	Активно включаться в общепользующую социальную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Называть и показывать на схемах, таблицах инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки стола к завтраку. Знать требования, правила, последовательность сервировки стола. Выполнять сервировку стола с опорой на схемы, таблицы. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
99-100	Бытовые электроприборы в современной жизни: «Холодильник».	Знакомство с электроприбором «Холодильник». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электро-	Уметь различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации.	Иметь представление о принципах действия, общем устройстве электроприбора и его основных частей; о правилах безопас-

		прибора. Формирование умения пользоваться холодильником, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за плитой, срок эксплуатации.	электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним.	труда и результатам их деятельности.	<b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	ной работы, пожарной безопасности и санитарно-гигиенических требованиях при эксплуатации. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
101-102	Завтрак: ассортимент блюд, составление меню. Практическая работа № 23: составление меню.	Расширение представлений об ассортименте блюд, подаваемых на завтрак; составление меню.	Уметь составлять различные виды меню. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Активно включаться в общественную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать ассортимент блюд к завтраку, правила составления меню. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
<b>Бутерброды /12 часов/</b>						
103-104	Канапе. История создания и место возникновения. «Канапе».	Закрепление знаний о бутербродах. Определение понятия «канапе», знакомство с	Уметь дифференцировать и объединять в группы различные	Уважительно и бережно относиться к людям труда и резуль-	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учеб-	Знать название некоторых продуктов, необходимых для изготовления кана-

		<p>историей и местом возникновения, классификация. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда.</p>	<p>бутерброды. Иметь представление об истории возникновения мини бутербродов.</p>	<p>татам их деятельности.</p>	<p>ных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.  <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.  <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	<p>пе. Иметь представление о последовательности приготовления. Коррекция внимания, памяти.</p>
105-106-107-108	<p>Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления «Канапе».</p>	<p>Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления канапе. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.</p>	<p>Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить канапе по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.</p>	<p>Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.</p>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.  <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p>	<p>Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления канапе. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.</p>

					<b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
109-110	Тартинки. Основа, гарнир, способы подачи, укладка.	Закрепление знаний о бутербродах. Определение понятия «тартинка», знакомство с историей и местом возникновения, классификация. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь дифференцировать и объединять в группы различные бутерброды. Иметь представление об истории возникновения мини бутербродов.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать название некоторых продуктов, необходимых для изготовления тартинки. Иметь представление о последовательности приготовления. Коррекция внимания, памяти.
111-112-113-114	Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления «Тартинок».	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления тартинки. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Закрепление знаний о	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить тартинки по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы,	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b>	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления тартинки. Коррекция мелкой моторики,

		способах подачи и украшения блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.		<b>вия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	пространственной ориентации. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
<b>Овощи, фрукты /20 часов/</b>						
115-116	Овощи: виды, группы, витамины. Правила хранения, определение качества.	Закрепление и расширение знаний об овощах. Знакомство с историей появления различных овощей. Формирование представлений о видах, группах овощей (корнеплоды, клубнеплоды, капуста); содержания витаминов и питательных веществ. Определение сходства и различий между овощами. Знакомство с правилами хранения, качеством продукта.	Дифференцировать и объединять в группы различные овощи. Иметь представление об истории возникновения овощей; их сходствах, различиях.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать различие овощей по виду, названию; историю происхождения, появления; группы различных овощей. Сходства и различия между овощами; качество и правила хранения Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
117-118	Первичная обработка овощей.	Знакомство с первичной обработкой	Выполнять первичную	Испытывать чувство гордо-	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать	Знать правила, последовательность

119-120	Работа овощного цеха. Практическая работа № 26: способы нарезки овощей.	овощей в домашних условиях (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Формирование представлений о технологическом процессе обработки овощей; выпуске расширенного ассортимента продукции на предприятиях общественного питания. Определение сходства и различий при обработке различных видов овощей. Знакомство с тепловой обработкой овощей (отварные овощи), их применением. Развитие воображения, внимания.	обработку овощей. Определять сходства и различия обработки различных овощей.	сти за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания.	первичной, тепловой обработки овощей; сходства и различий при обработке различных видов овощей с опорой на таблицы, схемы. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
121-122-123-124	Фрукты: виды, способы, приёмы обработки. Цвет: овощей и фруктов - влияние на здоровье человека. Практическая работа № 27: способы нарезки фруктов.	Закрепление и расширение знаний о фруктах, овощах. Формирование представлений о видах, способах и приёмах обработки. Знакомство с правилами хранения, качеством продукта. Знакомство с соответствием принадлежности к группе-цвету овощей и фруктов: - зелёная группа -	Дифференцировать и объединять в группы по цвету различные фрукты и овощи. Иметь представление об истории возникновения, появлении фруктов; их сходствах, различиях.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.	Знать сходства и различия фруктов по виду, называния, принадлежность к группе. Определять последовательность первичной обработки фруктов с опорой на таблицы, схемы. Коррекция зрительного восприятия и



		кальций, укрепление зрения, костей, зубов – зелёные яблоки, виноград, киви, перец, лук - красная - хорошая память, отличная работа сердца - свёкла, помидоры, красный перец, красные яблоки, грейпфрут.			<b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	узнавания.
125-126	Салаты: история возникновения, виды. Правила составления рецепта, украшение, подача.	Закрепление и расширение знаний осалатах. Определение понятия «салат». Знакомство с историей возникновения, виды (горячие, холодные/овощные, фруктовые). Формирование представлений о правилах составления рецепта и приготовления салатов. Формирование знаний и умений об украшении и способе подачи (на листе салата, на ломтике хлеба, на бутерброде).	Определять понятие «салат», рассказывать историю происхождения; соотносить виды с названием. Уметь анализировать рецепты, выделять их продуктовый состав. Работать в соответствии с планом.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания.	Знать историю возникновения, виды, ингредиенты, правила составления рецептов, варианты украшения и способы подачи салатов. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
127-128-129-130	Практическая работа № 28: составление технологической карты. Технологическая	Обучение технологии приготовления салата из свежих овощей, способам подачи. Закрепление	Уметь составлять технологическую карту; изготавливать салат из свежих овощей, со-	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными,	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность

	<p>гия приготовления «Салат из свежих овощей».</p>	<p>знаний о технике безопасности при работе с инструментами, оборудованием. Регуляция мышечного усилия при чистке и нарезке овощей.</p>	<p>блюдая технику безопасности при работе инструментами по составленному плану.</p>	<p>так и своих товарищей.</p>	<p>слушать собеседника, вступать в диалог.  <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.  <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	<p>приготовления салата из свежих овощей с опорой на наглядность, составленный план, соблюдая технику безопасности при работе с инструментами, оборудованием. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.</p>
131-132	<p>Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из фруктов».</p>	<p>Обучение технологии приготовления салата из фруктов, способам подачи. Закрепление знаний о технике безопасности при работе с инструментами, оборудованием. Регуляция мышечного усилия при чистке и нарезке фруктов.</p>	<p>Уметь составлять технологическую карту; изготавливать салат из фруктов, соблюдая технику безопасности при работе инструментами по составленному плану.</p>	<p>Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.</p>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог.  <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.  <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	<p>Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления салата из фруктов с опорой на наглядность, составленный план, соблюдая технику безопасности при работе с инструментами, оборудованием. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе</p>

						деятельности.
133-134	Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления «Пюре картофельное».	Закрепление и расширение знаний об овощах. Определение понятия «пюре», польза данного блюда. Обучение технологии приготовления картофельного пюре. Знакомство с ручным и механическим способом приготовления (толкушка, блендер, миксер). Формирование знаний о способах подачи и украшения блюда. Развитие умения работать в соответствии с намеченным планом. Регуляция мышечного усилия при разминании картофеля толкушкой.	Уметь составлять технологическую карту и готовить картофельное пюре, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления картофельного пюре. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
<b>Яйцо, творог, молоко /14 часов/</b>						
135-136	«Что ты знаешь о блинах?» Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов.	Закрепление и расширение знаний о русских блинах. Знакомство с историей и традициями, интересными фактами; видами блинов – классические, с начинкой. Разнообразие начинки (творог, мясо, яблоко). Способ приготовления блинов - на	Уметь различать виды блинов, соотносить внешний вид блинов с названием. Иметь понятие об истории, традициях, способах подачи и украшения русских	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.	Знать разнообразие видов, начинок; способы приготовления, подачи, украшения. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.

		воде, молоке, кефире. Способ подачи (круглые, конверт / с маслом, сметаной, мёдом, сгущёнкой). Праздники на Руси: «Масленица» - история, традиции, обряды. Просмотр м/ф.	блинов.		<b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
137-138	Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические».	Закрепление знаний о блинах. Обучение технологии приготовления теста, правилам переворачивания блинов. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить блины по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, наливать и переворачивать блин, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления блинов. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
139-140-141-142	«Что ты знаешь о твороге?» Значение творога и твороженных продуктов в	Проверка знаний о твороге. Расширение представлений о значении в питании. Виды творога, сорта, упаков-	Уметь соотносить вид творога с названием, упаковкой; определять срок	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бе-	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).	Знать о ценности творога в питании человека; виды творога, условия хранения, сроки

	жизни человека.	ка. Условия хранения, срок годности. Знакомство с разнообразием блюд из творога (холодные, горячие). Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд из творога. Условия хранения.	годности, читать маркировку. Определять вид блюда из творога, классифицировать полуфабрикаты.	режно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	годности; разнообразие блюд из творога; требования к качеству.
143-144	Знакомство с сырниками. История возникновения.	Знакомство с понятием «сырники», определение принадлежности к национальной кухне. Формирование знаний об истории возникновения, видах сырников (с начинкой и без неё).	Определять понятие «сырники». Соотносить виды сырников с внешним видом и названием.	Активно включаться в общественную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать историю возникновения, виды, разнообразие начинок, принадлежность к национальной кухне.
145-146-147-148	Практическая работа № 32: составление технологической карты. Технология приготовления пригото-	Закрепление знаний о сырниках. Обучение технологии и правилам приготовления. Закрепление знаний о способах подачи и	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить сырники по образцу, с помощью ре-	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих то-	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления сырни-

	ния «Сырники».	украшении блюда. Регуляция мышечного усилия при выполнении замешивания и формировании «колбаски».	цепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	варищей.	диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	ков. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
<b>Крупа, макаронные изделия, горох /8 часов/</b>						
149-150	Крупы: виды, состав, значение в питании.	Формирование понятий «крупа, гарнир». Знакомство с видами, хранением, сроком годности; значением в питании. Закрепление знаний о блюдах (запеканка, крупеник, пудинг, биточки) и гарнирах (рис, гречка) из круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка).	Определять понятия «крупа, гарнир». Соотносить виды круп с названием, подготовкой к тепловой обработке.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать виды круп, ценность в питании человека; условия хранения, сроки годности; последовательность подготовки круп к варке; разнообразие блюд и гарниров из круп; требования к качеству.
151-152	Практическая работа № 33:	Проверка знаний за четверть. Работа с тес-	Выполнять тестирование по инст-	Гордиться школьными ус-	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать	Знать правила и последовательность

	тестирование за Шчетверть.	тами.	рукции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	пехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	выполнения контрольного тестирования. Коррекция осуществления самоконтроля в процессе деятельности.
153-154	Каша – виды, питательность, ценность, разнообразие.	Определение понятия «каша» – питательность, ценность, разнообразие. Виды - жидкие, вязкие, рассыпчатые. Основные правила варки. Требования к качеству блюд из круп.	Определять понятия «каша». Соотносить виды круп с названием каши. Уметь различать виды каш.	Активно включаться в общественную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать питательность, ценность, разнообразие каш; виды - жидкие, вязкие, рассыпчатые. Называть основные правила варки; требования к качеству блюд из круп. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
155-156	Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технологи-	Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления. Закрепление знаний о	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить манную кашу	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными,	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность при-

	гия приготовления «Каша манная на молоке» /первый способ/.	способах подачи и украшения блюда.	на молоке по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	так и своих товарищей.	слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	готовления манной каши на молоке. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
--	--	------------------------------------	--	------------------------	---	---

#### Сервировка стола /6 часов/

157-158-159-160	Правила приёма гостей. Традиции и обычаи разных стран мира. Ролевая игра: ситуативные диалоги. Практическая работа № 35: праздничная сервировка стола.	Закрепление знаний о правилах приёма гостей. Знакомство с традициями, обычаями правилами приёма гостей в разных странах мира. Формирование представлений о правилах, требованиях к праздничной сервировке стола, последовательностью, размещением посуды, приборов. Развитие внимания, пространственной ори-	Уметь подбирать инвентарь, столовую посуду и приборы для праздничной сервировки стола. Действовать в соответствии с планом работы.	Активно включаться в общепольную социальную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его вре-	Называть и показывать на схемах, таблицах инвентарь, столовую посуду и приборы для праздничной сервировки стола. Знать требования, правила, последовательность праздничной сервировки стола. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
-----------------	--	--	--	---	--	--



		ентировки, аккуратно-сти при выполнении действий.			менно-пространственную организацию.	
161-162	Чай: история возникновения, виды. Заваривание чая: способы, правила, секреты. Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая».	Знакомство с историей возникновения чая, появлением в России; виды, сорта чая; упаковка, условия хранения, срок годности. Сообщение правил, способов заваривания чая. Обучение технологии заваривания чая.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; заваривать чай, с помощью плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе с горячей жидкостью, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность заваривания чая. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
<b>Яйцо, творог, молоко /6 часов/</b>						
163-164	Практическая работа № 37: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет в духовке».	Закрепление знаний об использовании яиц и молока в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления простого омлета в духовом шкафу.	Готовить омлет по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Активно включаться в общепользующую социальную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления омлета в духовом шкафу. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.

					<b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
165-166-167-168	Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное вкрутую».	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Праздники на Руси: «Пасха» - история, традиции, обряды. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Закрепление знаний о технике безопасности при работе с кипящей жидкостью, оборудованием. Обучение приёму варки яиц.	Выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, инструментами по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать последовательность тепловой обработки яиц (варка вкрутую) согласно плану работы. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
<b>Овощи, фрукты /14 часов/</b>						
169-170-171-172-173-174	Цвет овощей и фруктов – влияние на здоровье человека. Практическая работа № 39: способы нарезки овощей.	Продолжение знакомства с соответствием принадлежности к группе-цвету овощей и фруктов: - жёлтая группа – бета-каротин: профилактика рака, повышение наш иммунитета, здоровые волосы, крепкие ногти – жёлтый перец, лимон, морковь, тыква, апельсин	Дифференцировать и объединять в группы по цвету различные фрукты и овощи. Уметь нарезать овощи основными способами, выполняя технику безопасности при работе	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления.	Знать различие овощей по виду, название; группы различных овощей. Сходства и различия между овощами; последовательность и правила нарезки. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.

		<p>- белая - антиоксиданты, снижает холестерин</p> <p>- китайская капуста, цветная капуста, цикорий, чеснок, лук.</p> <p>- синяя группа – замедляют процессы старения, защищают от инфекций - черника, темный виноград, баклажаны, сливы, черная смородина, темно-красная клюква.</p> <p>Проверка знаний о нарезке овощей. Знакомство с влиянием типа нарезки на вкус и вид блюда; с основными видами нарезки (кубики, брусочки, соломка, кружочки, квадратики, дольки, кольца и полукольца, шинкование и рубка). Закрепление знаний ТБ при работе инструментами.</p>	инструментами.		<p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	
175-176	Практическая работа № 40: контрольное тестирование за год.	Проверка знаний за год. Работа с тестами.	Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать го-</p>	Знать правила и последовательность выполнения контрольного тестирования. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе

					товностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	деятельности.
177-178 179-180 181-182	Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из овощей и фруктов».	Обучение технологии приготовления салата из овощей и фруктов, способам подачи. Закрепление знаний о технике безопасности при работе с инструментами, оборудованием. Регуляция мышечного усилия при чистке и нарезке овощей.	Уметь составлять технологическую карту; изготавливать салат из овощей и фруктов, соблюдая технику безопасности при работе с инструментами по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления салата из овощей и фруктов с опорой на наглядность, составленный план, соблюдая технику безопасности при работе с инструментами, оборудованием. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
<b>Крупы, макаронные изделия, горох /22 часа/</b>						
183-184 185-186	История возникновения макарон. Виды. Полуфабрикат.	Определение понятия «макаронны». Формирование понятия о видах, ценности продукта, упаковке, хранении, сроке годности. Опре-	Определять понятия «макаронны, полуфабрикат». Соотносить виды макарон с названием. Уметь чи-	Активно включаться в общепользую социальную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в	Знать виды, упаковку, условия хранения, блюда из макарон, способы варки, требования к качеству блюд из мака-

		деление понятия «полуфабрикат». Знакомство с блюдами из макарон (макароны с сыром, по-флотски, запеканка); различные способы варки (сливной, не сливной). Требования к качеству блюд из макарон.	тать маркировку на упаковке макарон.		диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	рон.
187-188-189-190-191-192	Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны отварные».	Закрепление знаний о макаронах. Обучение технологии и правилам приготовления блюда. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить отварные макароны по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную органи-	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления отварных макарон. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.

					зацию.	
193-194	Практическая работа № 43: тестирование за IV четверть.	Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.	Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила и последовательность выполнения контрольного тестирования. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
195-196	Практическая работа № 44: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке» /второй способ/.	Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить манную кашу на молоке по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные дейст-</b>	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления манной каши на молоке. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.

					<b>вия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
197-198	Практическая работа № 45: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке».	Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления овсяной каши на молоке из овсяных хлопьев. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить овсяную кашу на молоке с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления овсяной каши на молоке. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
199-200	Практическая работа № 46: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке».	Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления овсяной каши на молоке из крупы. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить овсяную кашу на молоке с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, со-	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления овсяной каши на молоке. Коррекция в осуществлении самокон-

			блюдая технику безопасности при работе оборудованием, инвентарём по составленному плану.		задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	троля в процессе деятельности.
201-202	Практическая работа № 47: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке» /первый способ/.	Закрепление знаний о кашах. Обучение составлению технологии и правилам приготовления гречневой каши на молоке. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить гречневую кашу на молоке с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила оставления, оформления технологической карты; последовательность приготовления гречневой каши на молоке. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.



203-204	Практическая работа № 48: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке» /второй способ/.	Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления гречневой каши на молоке. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить гречневую кашу на молоке с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	Знать правила оставления, оформления технологической карты; последовательность приготовления гречневой каши на молоке. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
---------	---	--	--	--	--	--



**Тематическое планирование  
с определением основных видов учебной деятельности  
обучающихся**

№ п/п	Название раздела. Тема занятия	Содержание	Планируемые результаты		БУД	Характеристика основных видов деятельности обу- чающихся. Кор- рекционная рабо- та на занятиях
			предметные	личностные		
<b>6 класс /204 часа/</b>			предметные	личностные		
<b>Кулинарный цех, производство /10 часов/</b>						
1-2	Технологический процесс на предприятиях общественного питания.	Формирование представлений о характере производства на предприятиях общественного питания (полный и неполный технологический цикл). Определение понятий «сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция» - степень готовности сырья. Знакомство с санитарным режимом на производстве, контролем за качеством блюд; цеховой структурой производства (заготовочный: мясной рыбный; доготовочный: горячий, холодный) цеха. Сообщение о линейном принципе расстановки оборудования.	Определять понятия «сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция». Соотносить понятия со степенью готовности сырья.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать санитарный режим на производстве, контроль за качества блюд; цеховую структуру производства; линейный принцип расстановки оборудования. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.

3-4	Бытовые электроприборы в современной жизни: «Бутербродница».	Знакомство с электроприбором «Бутербродница». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электроприбора. Формирование умения пользоваться бутербродницей, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за бутербродницей, срок эксплуатации.	Уметь различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Иметь представление о принципах действия, общем устройстве электроприбора и его основных частях; о правилах безопасной работы, пожарной безопасности и санитарно-гигиенических требованиях при эксплуатации. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
5-6	Организация текущей работы на предприятиях общественного питания.	Знакомство с основой работы повара: определение понятия «меню». Формирование представления о меню со свободным выбором блюд, меню комплексных обедов, меню дневного рациона, меню для детей, меню диетическое, меню банкетное (заказное). Сходства и различия различных видов меню.	Определять понятие «меню». Соотносить виды меню и перечень блюд, входящий в каждую группу. Уметь сравнивать различные виды меню.	Активно включаться в общепользующую социальную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспри-	Знать виды меню, их сходства и различия. Коррекция распознавания и называния.

					нимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию	
7-8	Норма закладки продуктов.	Знакомство с рецептурными сборниками, регулирующими норму закладки сырья, выход полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий и блюд; нормы отходов и потери при тепловой обработке. Формирование представления о принципах построения сборников.	Определять понятие «норма закладки продуктов». Иметь представление о нормах потерь при различной тепловой обработке.	Умение действовать самостоятельно, в коллективе, добросовестно относиться к труду, дисциплинированность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать, что сборники рецептур являются нормативными документами, в которых указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приведены правила подготовки сырья к производству, технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
9-10	Экскурсия № 1 в школьную столовую.	Закрепление знаний о профессии повар. Знакомство с востребованностью профессии в сфере обслуживания. Продолжить знакомство с организацией и условиями работы в школьной столовой.	Определение отличительных особенностей профессии «Повар». Уметь дифференцировать профессии работников школьной столовой.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых	Знать о профессиях работников школьной столовой; соотносить правила и обязанности работников школьной столовой в соответствии с должностью. Коррекция

					учебных и практических задач. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение).	внимания, памяти.
<b>Бутерброды /22 часа/</b>						
11-12	Классификация бутербродов. Состав бутербродов в зависимости от вида.	Проверка знаний о бутербродах (виды, подбор продуктов). Определение понятия «бутерброд». Сообщение сведений об ассортименте бутербродов. Знакомство с историей возникновения.	Уметь дифференцировать и объединять в группы различные бутерброды. Иметь представление об истории возникновения бутербродов.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности. Бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать название некоторых продуктов, необходимых для изготовления бутербродов. Иметь представление о последовательности приготовления. Коррекция внимания, памяти.
13-14	«Национальные бутерброды» - знакомство с разнообразием бутербродов в кухнях народов мира.	Проверка знаний о наличии разнообразных кухонь в мире. Сообщение сведений о разнообразии бутербродов у народов	Уметь соотносить название бутерброда с той или иной кухней мира.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, всту-	Знать разнообразие национальных кухонь, принадлежность бутербродов к

		различных национальностей.		результатам их деятельности.	<p>пать в диалог.</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания.</p>	определённым странам. Коррекция пространственной ориентации.
15-16	Состав бутербродов: основа, начинка, соус.	<p>Формирование представлений о способах приготовления бутербродов.</p> <p>Определение состава бутербродов.</p> <p>Разнообразие основы, начинок и соусов для изготовления бутербродов.</p>	<p>Уметь анализировать бутерброды, выделять их продуктовый состав. Работать в соответствии с планом.</p>	<p>Активно включаться в общепользую социальную деятельность.</p>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> ступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог.</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классифика-</p>	<p>Знать классификацию бутербродов по способам приготовления. Различать основу, начинку, соус в составе бутербродов. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.</p>

17-18 19-20	Практическая работа № 1: составление технологической карты. Технология приготовления «Простые горячие бутерброды».	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления простых горячих бутербродов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	Уметь готовить простые горячие бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	цию). <b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления простых горячих бутербродов. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
21-22 23-24 25-26 27-28	Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Сложные горячие бутерброды».	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления сложных горячих бутербродов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	Уметь готовить сложные горячие бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществле-	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления сложных горячих бутербродов. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.



					<p>нию самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	
29-30	Бургер: знакомство, состав в разных странах мира.	<p>Определение понятия «бургер». История появления бургера.</p> <p>Формирование представлений о способах и правилах приготовления бургеров.</p>	<p>Уметь дифференцировать и объединять в группы различные бургеры. Иметь представление об истории возникновения бургеров.</p>	<p>Уважительное отношение к обычаям, культуре других народов, населяющих нашу планету, стремление жить в мире и дружбе со всеми народами.</p>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог.</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	<p>Знать историю возникновения, виды бургеров, правила и последовательность приготовления бургеров.</p>
31-32	Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Бургер».	<p>Закрепление знаний о бутербродах.</p> <p>Обучение технологии и правилам приготовления бургера.</p> <p>Формирование умения соблюдать точность</p>	<p>Уметь готовить бургер по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе ин-</p>	<p>Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.</p>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.</p>	<p>Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления бургера.</p>

		при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	струментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.		<b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
<b>Яйцо, творог, молоко /18 часов/</b>						
33-34	Молоко цельное, пастеризованное, стерилизованное. Сроки хранения. Тепловая обработка молочных продуктов.	Расширение знаний о классификации молока, условиях хранения, сроках реализации, массовой доли жирности, видах упаковки. Закрепление представления о тепловой обработке молочных продуктов: - варка (супы, каши, ленивые вареники); - жаренье (сырники, блинчики); запекание (пудинги, запеканки). Требования к приготовлению молочных блюд.	Соотносить вид обработки и получаемые блюда. Уметь находить место маркировки на различных видах упаковки, читать и понимать обозначения, определять срок хранения.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и	Знать виды молока, сроки реализации, условия хранения; тепловую обработку молочных продуктов; требования к приготовлению молочных блюд. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.

					деятельности некоторые межпредметные знания.	
35-36	Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический».	Закрепление знаний об использовании яиц и молока в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления классического омлета в духовом шкафу.	Готовить классический омлет по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Активно включаться в общепользующую социальную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления классического омлета в духовом шкафу. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
37-38	Творог и твороженные продукты. Виды, срок хранения, упаковка.	Расширение представлений о твороге (жирный, обезжиренный), ассортименте твороженной продукции (глазированные сырки, сырковые массы). Знакомить со сроками реализации, упаковкой, маркировкой.	Соотносить название и внешний вид твороженной продукции. Уметь находить место маркировки на различных видах упаковки, читать и понимать обозначения, определять срок хранения.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспри-	Знать виды творога и твороженной продукции, сроки реализации, условия хранения. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.

					нимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания.	
39-40	Запеканка: виды, ингредиенты.	Закрепление знаний об использовании творога и яиц в кулинарной промышленности. Знакомство с историей возникновения, видами запеканки, ингредиентами. Формирование представлений к требованию блюда, его украшения.	Уметь дифференцировать и объединять в группы различные запеканки. Иметь представление об истории возникновения запеканки.	Активно включаться в общепользую социальную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать виды запеканок, разнообразие ингредиентов, требования к подаче блюда, украшению. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
41-42 43-44	Практическая работа № 5: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка классическая».	Закрепление знаний об использовании творога и яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления классической запеканки в духовом шкафу.	Готовить классическую запеканку по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Активно включаться в общепользую социальную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятель-	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления классической запеканки в духовом шкафу. Коррекция мелкой моторики, пространственной

					ности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	ориентации.
45-46 47-48	Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка с начинкой».	Закрепление знаний об использовании творога и яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления запеканки с начинкой в духовом шкафу	Готовить запеканку с начинкой по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления запеканки с начинкой в духовом шкафу. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
49-50	Практическая работа № 7: итоговое тестирование за I четверть.	Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.	Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать	Знать правила и последовательность выполнения итогового тестирования. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.

					готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
<b>Крупа, макаронные изделия, горох /6 часов/</b>						
51-52	Макаронные полуфабрикаты, ценность продукта, категории, сорта.	Закрепление понятия «макаронные». Расширение знаний о видах, ценности продукта, упаковке, хранении, сроке годности. Закрепление понятия «полуфабрикаты». Знакомство с блюдами из макарон (макаронные с яйцом); различные способы варки (сливной, не сливной). Требования к качеству блюд из макарон.	Определять понятия «макаронные, полуфабрикаты». Соотносить виды макарон с названием. Уметь читать маркировку на упаковке макарон.	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать виды, упаковку, условия хранения, блюда из макарон, способы варки, требования к качеству блюд из макарон.
53-54 55-56	Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Макаронные с	Закрепление знаний о макаронах. Обучение технологии и правилам приготовления блюда. Закрепление знаний о способах подачи и украшения блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить отварные макаронные с яйцом по образцу, с помощью рецеп-	Активно включаться в общепользующую социальную деятельность	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления отвар-

	яйцом».		та, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.		<p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	ных макарон с яйцом. Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления отварных макарон. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
--	---------	--	---	--	--	--

**Кулинарный цех, производство /4 часа/**

57-58	Обед: ассортимент блюд, составление меню, Сервировка стола к обеду. Складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции. Практическая работа № 9: сервировка стола к обеду, складывание салфеток.	Закрепление знаний о сервировке стола, назначении. Формирование представлений об инвентаре, посуде используемой для сервировки стола к обеду. Знакомство с правилами, требованиями к сервировке стола, последовательностью, размещением посуды,	Уметь: -подбирать инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки стола к обеду; сервировать стол к обеду, - читать схемы, выполнять контрольные операции (сравнение своего объекта работы с контрольной	Активно включаться в общепользную социальную деятельность	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе</p>	Называть и показывать на схемах, таблицах инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки стола к обеду. Знать требования, правила, последовательность сервировки стола. Выполнять сервировку стола с опорой на
-------	--	---	--	---	---	---

		приборов. Выполнение сервировки стола, согласно схеме, таблице. Развитие внимания, пространственной ориентировки, аккуратности при выполнении действий.	схемой). Действовать в соответствии с планом работы.		деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	схемы, таблицы. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
59-60	Бытовые электроприборы в современной жизни: «Посудомоечная машина».	Знакомство с электрооборудованием «Посудомоечная машина». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электрооборудованием. Формирование умения пользоваться посудомоечной машиной, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за посудомоечной машиной, срок эксплуатации.	Уметь различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Иметь представление о принципах действия, общем устройстве электроприбора и его основных частях; о правилах безопасной работы, пожарной безопасности и санитарно-гигиенических требованиях при эксплуатации. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
<b>Бутерброды /12 часов/</b>						
61-62	Гамбургер: знакомство, история возникновения, сравнение.	Определение понятия «гамбургер». История появления гамбургера. Формирование представлений о	Уметь определять сходство и различие гамбургеров относительно	Уважительное отношение к обычаям, культуре других народов, населяющих нашу	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и	Знать историю возникновения, виды гамбургеров, правила и последовательность



		способах и правилах приготовления гамбургеров. Сходства и отличия от других бутербродов.	других бутербродов. Иметь представление об истории возникновения гамбургеров.	планету, стремление жить в мире и дружбе со всеми народами.	др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	приготовления гамбургеров; находить сходства и различия с другими бутербродами.
63-64	Практическая работа № 10: составление технологической карты. Технология приготовления «Гамбургер».	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления гамбургера. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	Уметь готовить гамбургер по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> ступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления гамбургеров. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
65-66	Чизбургер:	Определение понятия	Уметь определять	Уважительное от-	<b>Коммуникативные учебные дей-</b>	Знать историю

	знакомство, история возникновения, сравнение.	«чизбургер». История появления гамбургера. Формирование представлений о способах и правилах приготовления чизбургеров. Сходства и отличия от других бутербродов.	сходство и различие чизбургеров относительно других бутербродов. Иметь представление об истории возникновения чизбургеров.	и ношение к обычаям, культуре других народов, населяющих нашу планету, стремление жить в мире и дружбе со всеми народами.	<b>ствия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	возникновения, виды чизбургеров, правила и последовательность приготовления чизбургеров; находить сходства и различия с другими бутербродами.
67-68	Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления «Чизбургер».	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления чизбургеров. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	Уметь готовить чизбургер по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> ступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспри-	Знатьправила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления чизбургеров. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.

					нимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
69-70	Тарталетки: знакомство, виды, сравнение.	Определение понятия «тарталетка». История возникновения тарталетки. Формирование представлений о способах и правилах приготовления тарталеток. Сходства и отличия от других бутербродов.	Уметь определять сходство и различие тарталеток относительно других бутербродов. Иметь представление об истории возникновения тарталеток.	Уважительное отношение к обычаям, культуре других народов, населяющих нашу планету, стремление жить в мире и дружбе со всеми народами.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать историю возникновения, виды тарталеток, правила и последовательность приготовления тарталеток; находить сходства и различия с другими бутербродами.
71-72	Практическая работа № 12: составление технологической карты. Технология приготовления «Тарталетки.	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления тарталеток. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	Уметь готовить тарталетки по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> ступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагиро-	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления тарталеток. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.

					<p>вать на внешний контроль и оценку.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	
<b>Яйцо, творог, молоко /10 часов/</b>						
73-74 75-76	<p>Сыр: пищевая ценность, стадии производства.</p> <p>Виды сыра, сорта, упаковка.</p>	<p>Определение понятия «сыр». Формирование представлений о пищевой ценности продукта (витамины, микроэлементы). Знакомство со стадиями производства; видами сыра (домашний, фабричный). Классификация сыра по сортам (мягкие сорта, твёрдые и полутвёрдые, сыр с плесенью, плавленый сыр /ломтевой, пастообразный, сладкий/, копчёный сыр /косичка, колбасный/). Формирование представлений о сырье, для приготовления сыра (козье, овечье, коровье молоко, кумыс). Виды сыра по содержанию жира: нежирные, полужирные, жирные. Виды тепловой обработки сыра (плавление).</p>	<p>Определять понятие «сыр». Соотносить виды сыра с названием. Определять сходства и различия разных видов сыра. Уметь читать маркировку на упаковке сыра различного ассортимента.</p>	<p>Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.</p>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог.</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	<p>Знать различные виды, сорта, упаковку, условия хранения, способы производства, требования к качеству; виды тепловой обработки.</p>

77-78	Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны отварные с сыром».	Закрепление знаний о макаронах, сыре. Обучение технологии и правилам приготовления блюда. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить отварные макароны с сыром по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знатьправила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления отварных макарон с сыром. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
79-80 81-82	Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технология приготовления «Рулетки с сыром из лаваша».	Закрепление знаний о сыре. Обучение технологии и правилам приготовления блюда. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить рулетки с сыром по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием,	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск	Знатьправила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления отварных рулетиков с сыром. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.

			ем, инвентарём по составленному плану.		средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	ности.
<b>Крупа, макаронные изделия, горох /14 часов/</b>						
83-84	Крупы: виды, состав, значение в питании.	Закрепление понятий «крупа, гарнир». Знакомство с видами, хранением, сроком годности; значением в питании. Закрепление знаний о блюдах из круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка).	Определять понятия «крупа, гарнир». Соотносить виды круп с названием, подготовкой к тепловой обработке.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать виды круп, ценность в питании человека; условия хранения, сроки годности; последовательность подготовки круп к варке; разнообразие блюд и гарниров из круп; требования к качеству. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
85-86	Практическая работа № 15: составление технологической карты. Технология	Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления рисовой каши. Закрепление	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить рисовую кашу на	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих това-	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и	Знать правила составления, оформления технологической карты; последова-

	приготовления «Рисовая каша на молоке».	знаний о способах подачи и украшении блюда.	молоке по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	рищей.	др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	тельность приготовления рисовой каши на молоке. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
87-88	Практическая работа № 16: итоговое тестирование за II четверть.	Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.	Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную орга-	Знать правила и последовательность выполнения итогового тестирования. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.

					низацию.	
89-90	Гарниры: знакомство, виды.	Закрепление и расширение понятия «гарнир». Знакомство с видами гарниров: простые (состоящие из одного продукта) и сложные (состоящие из нескольких продуктов). Формирование представлений об ассортименте гарниров по использованию продуктов (овощные, грибные, из круп, макаронных изделий, корнеплодов).	Закреплять понятие «гарнир». Соотносить виды гарниров с названием, подготовкой к тепловой обработке.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать виды гарниров, ценность в питании человека; условия хранения, сроки годности; последовательность подготовки к варке; требования к качеству. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
91-92 93-94	Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления «Гречка отварная».	Закрепление знаний о гарнирах. Обучение технологии и правилам приготовления гречки отварной. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить гречку отварную по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b>	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления отварной гречки. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.



					<b>вия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
95-96	Практическая работа № 18: составление технологической карты. Технология приготовления «Рис отварной».	Закрепление знаний о гарнирах. Обучение составлению технологии и правилам приготовления риса отварного. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить рис отварной по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступить в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления отварного риса. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
<b>Кулинарный цех, производство /4 часа/</b>						
97-98	Бытовые приборы в современной жизни: «Соковыжималка».	Знакомство с электроприбором «Соковыжималка». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электрооборудованием. Формирование умения пользоваться соковыжималкой, соблюдая	Уметь различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безопасности при рабо-	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых	Иметь представление о принципах действия, общем устройстве электроприбора и его основных частях; о правилах безопасной работы, пожарной безопасности и санитарно-

		нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за соковыжималкой, срок эксплуатации.	те с ним.		учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	гигиенических требованиях при эксплуатации. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
99-100	Полдник: ассортимент блюд, составление меню, складывание салфеток. Практическая работа № 19: сервировка стола к полднику.	Закрепление знаний о сервировке стола, назначении. Формирование представлений об инвентаре, посуде используемой для сервировки стола к обеду. Знакомство с правилами, требованиями к сервировке стола, последовательностью, размещением посуды, приборов. Выполнение сервировки стола, согласно схеме, таблице. Развитие внимания, пространственной ориентировки, аккуратности при выполнении действий.	Уметь: -подбирать инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки стола к полднику; сервировать стол к полднику, - читать схемы, выполнять контрольные операции (сравнение своего объекта работы с контрольной схемой). Действовать в соответствии с планом работы.	Активно включаться в общепользующую социальную деятельность	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Называть и показывать на схемах, таблицах инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки стола к полднику. Знать требования, правила, последовательность сервировки стола. Выполнять сервировку стола с опорой на схемы, таблицы. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
<b>Бутерброды /20 часов/</b>						
101-	Праздничные	Формирование	Уметь	Активно вклю-	<b>Коммуникативные учебные дей-</b>	Знать

102 103- 104	бутерброды: классификация, виды. Нетрадиционная основа для бутербродов.	представлений о разнообразных видах праздничных бутербродов, способах приготовления. Определение состава бутербродов. Разнообразие основы, для изготовления; сходства и различия с обычными бутербродами.	анализировать бутерброды, выделять их продуктовый состав. Работать в соответствии с планом.	чатся в общепол- лезную социаль- ную деятельность.	<b>ствия:</b> ступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуаци- ях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, всту- пать в диалог. <b>Регулятивные учебные дейст- вия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учеб- ных и практических задач, осуще- ствлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные дейст- вия:</b> дифференцированно воспри- нимать окружающий мир, его временно-пространственную ор- ганизацию; использовать усвоенные логиче- ские операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классифика- цию).	классификацию праздничных бутербродов, способы приготовления. Различать основу, начинку, соус в составе бутербродов. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
105- 106 107- 108	Практическая работа № 20: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на чипсах».	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приго- товления простых и сложных бутербродов с начинкой из чипсов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при	Уметь готовить бу- терброды по образ- цу, с помощью ре- цепта, плана, таб- лицы-схемы, со- блюдая технику безопасности при работе инструмен- тами, оборудовани- ем, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школь- ными успехами и достижениями как собственными, так и своих то- варищей.	<b>Коммуникативные учебные дей- ствия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуаци- ях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные дейст- вия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учеб- ных и практических задач; обла- дать готовностью к осуществле- нию самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагиро- вать на внешний контроль и оцен-	Знатьправила со- ставления, оформ- ления технологи- ческой карты; по- следовательность приготовления различных видов бутербродов на чипсах. Коррек- ция мелкой мото- рики, пространст- венной ориента- ции.

		нарезке ингредиентов.			ку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
109-110-111-112	Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на крекерах».	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления простых и сложных бутербродов с начинкой из крекеров. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	Уметь готовить бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления различных видов бутербродов на крекерах. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
113-114-115-116	Практическая работа № 22: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на хлебцах».	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления простых и сложных бутербродов с начинкой из хлебцов. Формирование умения соблюдать точность	Уметь готовить бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учеб-	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления различных видов бутербродов на хлебцах. Коррек-

		при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	ем, инвентарём по составленному плану.		ных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	ция мелкой моторики, пространственной ориентации.
117-118-119-120	Практическая работа № 23: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сушки фаршированные».	Закрепление знаний о блюдах их хлебобулочных изделий Обучение технологии и правилам приготовления фаршированных сушек. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	Уметь готовить фаршированные сушки по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления фаршированных сушек. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
<b>Овощи, фрукты /14 часов/</b>						
121-122	Овощи: виды, группы, витамины. Правила хранения,	Закрепление и расширение знаний об овощах. Знакомство с ис-	Дифференцировать и объединять в группы различные	Испытывать чувство гордости за свою страну; ува-	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуаци-	Знать различие овощей по виду, названию;

	определение качества.	торией появления различных овощей. Формирование представлений о видах, группах овощей (корнеплоды, клубнеплоды, капуста); содержания витаминов и питательных веществ. Определение сходства и различий между овощами. Знакомство с правилами хранения, качеством продукта.	овощи. Иметь представление об истории возникновения овощей; сходствах, различиях.	жительно и бережно относится к людям труда и результатам их деятельности.	ях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	историю происхождения, появления; группы различных овощей. Сходства и различия между овощами; качество и правила хранения Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
123-124 125-126	Первичная обработка овощей, отваривание.	Знакомство с первичной обработкой овощей в домашних условиях (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Формирование представлений о технологическом процессе обработки овощей; выпуске расширенного ассортимента продукции на предприятиях общественного питания. Определение сходства и различий при обработке различных видов овощей. Знакомство с тепловой	Выполнять первичную обработку овощей. Определять сходства и различия обработки различных овощей.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относится к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые меж-	Знать правила, последовательность первичной, тепловой обработки овощей; сходства и различий при обработке различных видов овощей с опорой на таблицы, схемы. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.

		обработкой овощей (отварные овощи), их применением. Развитие воображения, внимания.			предметные знания.	
127-128-129-130	Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления: «Салат из отварных овощей».	Обучение технологии приготовления салата из отварных овощей, способам подачи. Закрепление знаний о технике безопасности при работе с инструментами, оборудованием. Регуляция мышечного усилия при чистке и нарезке овощей.	Уметь составлять технологическую карту; изготавливать салат из отварных овощей, соблюдая технику безопасности при работе инструментами по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления салата из отварных овощей с опорой на наглядность, составленный план, соблюдая технику безопасности при работе с инструментами, оборудованием. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
131-132-133-134	Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления:	Обучение технологии приготовления винегрета, способам подачи. Закрепление знаний о технике безопасности при	Уметь составлять технологическую карту; изготавливать винегрет, соблюдая технику безопасности при	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, всту-	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательнос

	«Винегрет».	работе с инструментами, оборудованием. Регуляция мышечного усилия при чистке и нарезке овощей.	работе инструментами по составленному плану.		пять в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	ть приготовления винегрета с опорой на наглядность, составленный план, соблюдая технику безопасности при работе с инструментами, оборудованием. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
--	-------------	--	--	--	---	---

**Яйцо, творог, молоко /6 часов/**

135-136	«Что ты знаешь о блинах?» Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов. Масленица.	Закрепление и расширение знаний о русских блинах, истории и традициях, интересных фактах; о видах блинов – классические, с начинкой. Разнообразие начинки (творог, мясо, яблоко). Способ приготовления блинов - на воде, молоке, кефире. Способ подачи (круглые, конверт / с маслом, сметаной, мёдом, сгущёнкой). Праздники на Руси: «Масленица» - история, традиции,	Уметь различать виды блинов, соотносить внешний вид блинов с названием. Иметь понятие об истории, традициях, способах подачи и украшении русских блинов.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную орга-	Знать разнообразие видов, начинок; способы приготовления, подачи, украшения. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
---------	---	---	--	---	---	--



		обряды. Просмотр м/ф.			низацию.	
137-138-139-140	Практическая работа № 26: составление технологической карты. Технология приготовления: «Блины классические».	Закрепление знаний о блинах. Обучение технологии приготовления теста, правилам переворачивания блинов. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить блины по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, наливать и переворачивать блин, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления блинов. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
<b>Крупа, макаронные изделия, горох /16 часов/</b>						
141-142	Крупы: родина различных видов круп; содержание полезных веществ.	Закрепление понятий «крупа». Знакомство с родиной различных круп, видами, содержанием полезных веществ, хранением, сроком годности; значением в питании. Закрепление знаний о блюдах из круп. Обучение под-	Определять понятия «крупа». Соотносить виды круп с названием, подготовкой к тепловой обработке.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,	Знать виды круп, ценность в питании человека; условия хранения, сроки годности; последовательность подготовки круп к варке; разнообразие блюд из круп;

		готовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка).			осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	требования к качеству. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
143-144-145-146	Практическая работа № 27: составление технологической карты. Технология приготовления: «Каша пшённая на молоке».	Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления пшённой каши. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить пшённую кашу на молоке по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления пшённой каши на молоке. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
147-148-149-150	Практическая работа № 28: составление технологической карты. Технология	Закрепление знаний о блюдах из круп и их пользе. Обучение технологии и правилам приготовления	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить овсянблин по	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих това-	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и	Знать правила составления, оформления технологической карты; последова-

	приготовления: «Овсяноблин».	овсяноблина. Закрепление знаний о способах подачи и украшения блюда.	образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	рищей.	др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	тельность приготовления овсяноблина. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
151-152	Практическая работа № 29: итоговое тестирование за III четверть.	Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.	Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную орга-	Знать правила и последовательность выполнения итогового тестирования. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.

153-154-155-156	Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления: «Манник».	Закрепление знаний о блюдах из круп и их пользе. Обучение технологии и правилам приготовления манника. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить манник по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	низацию. <b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления манника. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
<b>Кулинарный цех, производство /4 часа/</b>						
157-158	Бытовые приборы в современной жизни: «Блендер».	Знакомство с электроприбором «Блендер». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электроприбора. Формирование умения пользоваться блендером, соблюдая нормы	Уметь различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безо-	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять це-	Иметь представление о принципах действия, общем устройстве электроприбора и его основных частей; о правилах безопасной работы, пожарной безопасности и

		и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за блендером, срок эксплуатации.	пасности при работе с ним.		ли и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	санитарно-гигиенических требованиях при эксплуатации. Коррекция зрительного восприятия и узнавания.
159-160	Ужин: ассортимент блюд, составление меню. Практическая работа № 31: «Сервировка стола к ужину».	Закрепление знаний о сервировке стола, назначении. Формирование представлений об инвентаре, посуде используемой для сервировки стола к ужину. Знакомство с правилами, требованиями к сервировке стола, последовательностью, размещением посуды, приборов. Выполнение сервировки стола, согласно схеме, таблице. Развитие внимания, пространственной ориентировки, аккуратности при выполнении действий.	Уметь: -подбирать инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки стола к ужину; сервировать стол к ужину, - читать схемы, выполнять контрольные операции (сравнение своего объекта работы с контрольной схемой). Действовать в соответствии с планом работы.	Активно включаться в общепольную социальную деятельность	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Называть и показывать на схемах, таблицах инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки стола к ужину. Знать требования, правила, последовательность сервировки стола. Выполнять сервировку стола с опорой на схемы, таблицы. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
<b>Яйцо, творог, молоко /16 часов/</b>						

161-162-163-164	Технология приготовления в СВЧ печи. Практическая работа № 32: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное».	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Закрепление знаний о технике безопасности при работе с кипящей жидкостью, оборудованием. Обучение приёму варки яиц в СВЧ печи.	Выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать последовательность тепловой обработки яиц (варка вкрутую) в СВЧ печи, согласно плану работы. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
165-166-167-168	Технология приготовления в СВЧ печи. Практическая работа № 33: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яичница».	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Закрепление знаний о технике безопасности при работе с оборудованием. Обучение приёму приготовления яичницы в СВЧ печи.	Выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную ор-	Знать последовательность приготовления яичницы в СВЧ печи, согласно плану работы. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.

					ганизацию.	
169-170 171-172	Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение.	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Закрепление знаний о технике безопасности при работе с кипящей жидкостью, оборудованием. Обучение приёму варки яиц.	Выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, инструментами по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать последовательность тепловой обработки яиц (варка вкрутую), согласно плана работы. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
173-174 175-176	Практическая работа № 35: составление технологической карты. Технология приготовления: «Омлет с сыром».	Закрепление знаний об использовании яиц и молока в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления омлета с сыром.	Готовить омлет с сыром по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Активно включаться в общепользующую социальную деятельность.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления омлета с сыром. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.

					временно-пространственную организацию.	
<b>Овощи, фрукты /18 часов/</b>						
177-178 179-180	Виды обработки овощей. Практическая работа № 35: нарезка овощей.	Формирование представлений о видах обработки картофеля, корнеплодов, капустных и луковых овощей, способы нарезки. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	Уметь различать и называть виды овощей, способы их обработки. Выполнять нарезку овощей по составленному плану с опорой на схемы-таблицы, соблюдая правила техники безопасности при работе с инструментами.	Испытывать чувство гордости за свою страну; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать виды овощей, способы обработки, нарезки. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
181-182	Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Рис с овощами».	Закрепление знаний об использовании круп и овощей в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке круп и овощей. Обучение технологии приготовления риса с овощами.	Готовить рис с овощами по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления риса с овощами. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.



					<b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	
183-184	Практическая работа № 37: Итоговое тестирование за год.	Проверка знаний за учебный год. Работа с тестами.	Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила и последовательность выполнения итогового тестирования. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.
185-186-187-188	Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка овощная».	Закрепление знаний об использовании овощей и яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления запеканки из овощей.	Готовить запеканку из овощей по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществле-	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления запеканки из овощей. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.

					<p>нию самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	
189-190-191-192	<p>Практическая работа № 39: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка картофельная».</p>	<p>Закрепление знаний об использовании корнеплодов и яиц в кулинарной промышленности.</p> <p>Совершенствование умения в первичной обработке яиц.</p> <p>Обучение технологии приготовления запеканки из картофеля..</p>	<p>Готовить картофельную запеканку по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.</p>	<p>Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.</p>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог.</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	<p>Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления запеканки из картофеля. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.</p>
193-194	<p>Практическая работа № 40: Итоговое тестирование за IV четверть.</p>	<p>Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.</p>	<p>Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.</p>	<p>Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.</p>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных</p>	<p>Знать правила и последовательность выполнения итогового тестирования. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе</p>

					и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	деятельности.
<b>Крупы, макаронные изделия, горох /10 часов/</b>						
195-196-197-198	Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка манная».	Закрепление знаний об использовании крупы и яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления манной запеканки.	Готовить манную запеканку по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. <b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. <b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления манной запеканки. Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
199-200-201-202	Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления	Закрепление знаний об использовании крупы и яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной	Готовить запеканку «Гурьевская каша» по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, всту-	Знать правила составления, оформления технологической карты; последовательность приготовления

	«Запеканка «Гурьевская каша».	обработке яиц. Обучение технологии приготовления запеканки «гурьевская каша».	оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.		<p>пать в диалог.</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	запеканки «гурьевской каши». Коррекция мелкой моторики, пространственной ориентации.
203-204	Практическая работа № 43: Итоговое тестирование по теме: «Крупы, макаронные изделия, горох».	Проверка знаний по теме. Работа с тестами.	Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b> вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).</p> <p><b>Регулятивные учебные действия:</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p><b>Познавательные учебные действия:</b> дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	Знать правила и последовательность выполнения тестирования. Коррекция в осуществлении самоконтроля в процессе деятельности.





