

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования Оренбургской области
Илекский район
МБОУ Красноярская СОШ

РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО



Барабанова Е.А.

Пр №1 от «26» 08 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УВР



Гнилицкая Л.Р.

«26» 08 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор



Квасникова Л.А.

Пр №166 от «26» 08 2024 г.

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Профильный труд. Поварское дело»
для обучающихся 6 классов

С. Красный Яр, 2024 г.

Раздел 1. Аннотация к программе.

Исходным документом для составления данной рабочей программы является: Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»; Приказ №1599 от 19 декабря 2014 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (Приказ МОиН №1599 от 14 декабря 2014 г., зарегистрирован Минюст № 35850 от 03.02.2015) (вариант 1). Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 (зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2015 №38528). Рабочая программа по профильному труду /поварское дело/ представляет собой целостный документ: аннотацию; календарно-тематический план; контрольно-измерительные материалы.

Цель данного курса: - 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 образовательные:

сообщение элементарных знаний по видам труда, формирование трудовых качеств;

обучение доступным приемам труда, развитие самостоятельности в труде;

формирование организационных умений в труде (вовремя приходить на занятие, организованно входить в класс, работать только на своем рабочем месте, правильно располагать на нем инструменты и материалы, убирать их по окончании работы, знать и выполнять правила внутреннего распорядка и безопасной работы, санитарно – гигиенические требования).

Задачи воспитательные: формирование нравственных качеств, направленных на социальную адаптацию, на гражданское, трудовое, эстетическое воспитание учащихся.

Коррекционно-развивающие задачи данного курса: совершенствование движений и сенсомоторного развития; коррекция отдельных сторон психической деятельности; развитие различных видов мышления; развитие основных мыслительных операций; коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы; коррекция и развитие речи.

Формы, методы, инструментарий контроля образовательных достижений учащихся: диагностические и контрольные проверочные работы; индивидуальный и фронтальный опросы; тесты.

Содержание программы учебного курса включает следующие разделы: кулинарный

цех, производство (22 ч.); бутерброды (58 ч.); яйцо, творог, молоко (50 ч.); овощи, фрукты (28 ч.); крупа, макаронные изделия, горох (40 ч.).

Данная программа дополнена мероприятиями, рекомендованными МО РК. **Расширением целей и задач изучения предмета по сравнению с примерной программой** является введение в содержание программы тем национально – регионального компонента. Программа рассчитана на 198 часов в год (6 часов в неделю по учебному плану).

Виды занятий: уроки (40мин)

Формы работы: рассказ, беседа, работа с образцом, с планом, с таблицей, с технологической картой, просмотр мультфильмов, практическая работа.

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

текущий контроль: тесты, устный опрос; промежуточный контроль: тесты; обобщающие уроки по темам ;итоговый контроль: тесты.

Результаты освоения учебного курса «Профильный труд / Поварское дело» 6 класс

Освоение обучающимися с легкой степенью умственной отсталости, которая создана на основе ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью, предполагает достижение ими двух видов результатов: личностных и предметных.

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит *личностным* результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования – введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Программа определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Вместе с тем отсутствие достижения этого уровня отдельными обучающимися по отдельным предметам не является препятствием к получению ими образования по этому варианту программы.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ ЗА КУРС 6 КЛАССА

| | <i>Учащиеся должны знать:</i> | <i>Учащиеся должны уметь:</i> |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| минимальный уровень | <ol style="list-style-type: none"> 1.Правила организации рабочего места. 2.Виды трудовых работ. 3.Названия продуктов используемых на уроках трудового обучения. 4.Правила их хранения, санитарно-гигиенические требования при работе с ними. 5.Названия инструментов, материалов, приспособлений, оборудования необходимых на уроках трудового обучения /профиль «поварское дело», правила техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами, оборудованием. 6.Приёмы работы: выбор и обработка продуктов для приготовления различных блюд. | <ol style="list-style-type: none"> 1.Самостоятельно организовать рабочее место в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы и приспособления на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте); 2.Анализировать объект, подлежащий изготовлению, выделять и называть его признаки и свойства. 3.Определять способы приготовления исходного блюда; составлять стандартный план работы по пунктам. 4.Владеть некоторыми технологическими приемами обработки продуктов. 5.Сервировать стол, складывать салфетки. 6.Правильно вести себя за столом. |
| достаточный уровень: | <ol style="list-style-type: none"> 1.Правила рациональной организации труда, включающих упорядоченность действий и самодисциплину. 2. Названия продуктов используемых на уроках трудового обучения; правила их хранения, санитарно-гигиенические требования при работе с ними, срок годности. 5.Названия инструментов, материалов, приспособлений, оборудования необходимых на уроках трудового обучения /профиль «поварское дело», их устройства, правила техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами, оборудованием. 6.Приёмы работы (выбор и обработка продуктов для | <ol style="list-style-type: none"> 1.Находить необходимую информацию в материалах учебника, рабочей тетради. 2.Использовать правила безопасной работы с инструментами, оборудованием, соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении работ. 3.Осознанно подбирать продукты, инвентарь для приготовления простых блюд по рецепту. 4.Отбирать оптимальные и доступные технологические приемы обработки продуктов в зависимости от поставленных целей; экономно расходовать их. 5.Использовать в работе разнообразную наглядность (таблицы, схемы и т.д.). 6.Составлять план работы над приготовлением блюда с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавать простейшие схемы, чертежи, их читать и выполнять действия в соответствии с ними. 7.Осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировать ход практической работы. |

| | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | приготовления различных блюд, способы подачи, сервировки стола), используемые на уроках трудового обучения /профиль «поварское дело». 7.Технологию приготовления простых блюд. | 8.Оценивать свои изделия (красиво/некрасиво, вкусно/невкусно, похоже/не похоже на образец). 9.Устанавливать причинноследственные связи между выполняемыми действиями и их результатами. 10.Выполнятьобщественные поручения по уборке класса/ кулинарного цеха. |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

| Наименование учебника | Авторы-составители | Издательство |
|-----------------------|--------------------|--------------|
| - | - | - |

Цифровые образовательные ресурсы (список сайтов):

1. www.detstvopress.ru издательство «Детство – пресс».
2. www.uchitel.avtlg.ru – издательство «Учитель»
3. <http://pedmir.ru>- издательство СМИ «Педагогический мир»
- 4.www.viki.rdf.ru
5. <http://all-origami.ru/>
6. <http://ru.wikipedia>.
7. <http://www.librero.ru/>

Автоматизированное рабочее место учителя:

1. Ноутбук.
2. Мультимедийный проектор.
3. Экран.

ПРИЛОЖЕНИЯ К ПРОГРАММЕ.

Календарно – тематическое планирование по трудовому обучению/профиль «поварское дело» 6 класс.

| Дата | Раздел/ Тема урока | Ко л- во ча сов | Содержание урока | Домашнее задание | Предметно- информационная составляющая (знать/понимать) | Деятельностно- коммуникативная составляющая (уметь) | Ценностно- ориентационна я составляющая |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I четверть /50 часов/ | | | | | | | |
| | 1. Кулинарный цех, производство | 10 | | | | | |
| | 1-2. Технологически й процесс на предприятиях общественного питания. | 2 | 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. | Нет д/з. | Минимальные умения: иметь представления о цеховой структуре производства, линейном принципе расстановки оборудования. Достаточные умения: Знать название и назначение цехов; линейном принципе расстановки оборудования. | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве кулинарного цеха; пользоваться учебной мебелью, инвентарём, оборудованием; адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями, инструментами и организовывать рабо- | Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия. |
| | 3-4. Бытовые электроприборы в современной | 2 | Знакомство с электроприбором «Бутербродница». История, назначение, виды, условные | 1,2в. Повторить название и | Минимальные умения: соотносить электроприбор по | принадлежностями, инструментами и организовывать рабо- | Сформированность навыков сотрудничества |

| | | | | | | | |
|--|------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | жизни: «Бутербродни- ца». | | 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. | назначение производственных помещений . | названию и внешнему виду; включать, выключать, подбирать нужный режим; соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации прибора. Достаточные умения: знать историю возникновения, виды, назначение. правила эксплуатации электроприбора; пользоваться условными обозначениями при выборе режима работы, соблюдая технику безопасности. | чье место принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. |
| | 5-6. Организация текущей работы на предприятиях общественного питания. | 2 | Знакомство с основой работы повара: определение понятия «меню». Формирование представления о меню со свободным выбором блюд, меню комплексных обедов, меню дневного рациона, меню | 1в. Нарисовать бутербродницу и подписать основные детали. | Минимальные умения: определять понятие «меню», иметь представления о видах меню. Достаточные умения: знать определения | Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия |

| | | | | | | | |
|--|------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | для детей, меню диетическое, меню банкетное (заказное). Сходства и различия различных видов меню. | 2в. нарисовать бутербродницу по образцу. | понятия «меню», соотносить виды, определять сходства и различия. | | с ней и эстетическому ее восприятию. |
| | 7-8. Норма закладки продуктов. | 2 | 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. | 1в. Выучить определение, виды меню, их сходства/различия. 2в. Повторить определение меню. | Минимальные умения: знать назначение рецептурных сборников. Достаточные умения: определять понятие «рецептурный сборник»; знать их назначение, применение на производстве, принципы построения. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. |
| | 9-10. Экскурсия № 1 в школьную столовую. | 2 | Закрепление знаний о профессии повар. Знакомство с востребованностью профессии в сфере обслуживания. Продолжить знакомство с организацией и условиями работы в школьной столовой. | 1,2в. Ответить на вопросы в тетради. | Минимальные умения: знать определение и назначение профессии повар. Достаточные умения: знать востребованность и значимость поваров в сфере обслуживания; организацию работы школьной столовой. | Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 2. Бутерброды | 20 | | | | | |
| | 11-12. Классификация бутербродов. | 2 | Проверка знаний о бутербродах (виды, подбор продуктов). Определение понятия | 1,2в. Выполнить индивиду | Минимальные умения: различать виды, состав бутербродов по | Соотносить свои действия и их результаты с заданными | Формирование чувства гордости за |

| | | | | | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Состав бутербродов в зависимости от вида. | | «бутерброд». Сообщение сведений об ассортименте бутербродов. Знакомство с историей возникновения. | льную работу по карточкам. | названию и внешнему виду. Достаточные умения: дифференцировать и объединять в группы различные бутерброды. Соотносить вид с составом бутерброда. | ми образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия; |
| | 13-14. «Национальные бутерброды» - знакомство с разнообразием бутербродов в кухнях народов мира. | 2 | Проверка знаний о наличии разнообразных кухонь в мире. Сообщение сведений о разнообразии бутербродов у народов различных национальностей. | 1в. Нарисовать бутерброд, подписать ингредиенты. 2в. Нарисовать бутерброд по образцу. | Минимальные умения: иметь представление о разнообразии национальной кухни. Достаточные умения: самостоятельно соотносить название бутерброда с той или иной кухней мира. | Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в различных социальных ситуациях. |
| | 15-16. Состав бутербродов: основа, начинка, соус. | 2 | Формирование представлений о способах приготовления бутербродов. Определение состава бутербродов. Разнообразие основы, начинок и соусов для изготовления бутербродов. | 1,2в. Ответить на вопросы в тетради письменно. | Минимальные умения: различать основу, начинку, соус в составе бутербродов. Достаточные умения: анализировать бутерброды, выделяя их продуктовый состав. Работать в соответствии с планом. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 17-18. Практическая | 2 | Закрепление знаний о бутербродах. | 1в. Придумать | Минимальные умения: знать правила | Входить и выходить из учебного поме- | Сформированность навыков |

| | | | | | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | работа № 1: составление технологической карты. Технология приготовления «Простые горячие бутерброды». | | 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. | и записать в тетрадь состав любого бутерброда 2в. Выполнить задание по карточке в тетради. | приготовления простых горячих бутербродов. Достаточные умения: готовить простые горячие бутерброды, соблюдая ТБ при работе инструментами, оборудованием по составленному плану самостоятельно. | щения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) | сотрудничества с взрослыми и сверстниками в различных социальных ситуациях |
| | 21-26. Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Сложные горячие бутерброды | 2 2 2 2 | 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. | 1,2в. Выполнить индивидуальное задание в тетради. | Минимальные умения: знать правила приготовления сложных горячих бутербродов. Достаточные умения: готовить сложные горячие бутерброды, соблюдая ТБ при работе инструментами, оборудованием по составленному плану самостоятельно. | работать с учебными принадлежностями, инструментами, и организовывать рабочее место принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать | Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. |
| | 27-28. Бургер: знакомство, состав в разных странах мира. | 2 | Определение понятия «бургер». История появления бургера. Формирование представлений о способах и правилах приготовления бургеров. | 1,2в. Ответить на вопросы в тетради. | Минимальные умения: различать бургеры от других видов бутербродов. Достаточные умения: знать историю возникновения бургера, состав, сходство и отличие от остальных видов бутербродов. | предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального |

| | | | | | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | | взаимодействия. |
| | 29-30. Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Бургер». | 2 | Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления бургера. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов. | 1в. Записать в тетрадь ингредиенты, необходимые для приготовления бургера. 2в. Подчеркнуть в тетради ингредиенты, необходимые для приготовления бургера. | Минимальные умения: знать правила приготовления бургеров. Достаточные умения: готовить бургеры, соблюдая ТБ при работе инструментами, оборудованием по составленному плану самостоятельно. | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями (инструментами, спортивным инвентарем) и организовывать рабочее место. | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях |
| | 3. Яйцо, творог, молоко | 14 | | | | | |
| | 31-32. Молоко цельное, пастеризованное, стерилизованное. Сроки | 2 | Расширение знаний о классификации молока, условиях хранения, сроках реализации, массовой доли жирности, видах упаковки. Закрепление представления о тепловой обработке | 1в. Ответить на вопросы в тетради письменно. 2в. Ответить | Минимальные умения: различать виды молока, способы упаковки. Достаточные умения: классифицирова | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оцени- | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, |

| | | | | | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | хранения. Тепловая обработка молочных продуктов. | | молочных продуктов: - варка (супы, каши, ленивые вареники); - жаренье (сырники, блинчики); - запекание (пудин- ги, запеканки). Требования к приготовлению молочных блюдо. | ь на вопро- сы в тетра- ди устно. | ть молоко, определять сроки хранения, уметь «читать» упаковку; самостоятельно соотносить виды тепловой обработки молочных продуктов. | вать ее с учетом предложенных кри- териев, корректиро- вать свою деятель- ность с учетом вы- явленных недочетов. | занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 33-34. Практиче- ская работа № 4: составление технологической карты. Техноло- гия пригото- вления «Омлет классический». | 2 | Закрепление знаний об ис- пользование яиц и молока в ку- линарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приго- товления классического омлета в духовом шкафу. | 1,2в. Нарисовать омлет в тетради по образцу. | Минимальные умения: готовить омлет классический под руководством учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы- таблицы. Достаточные умения: самостоятельно готовить классический омлет, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы- таблицы. | Входить и выходить из учебного поме- щения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного по- мещения) пользоваться учеб- ной мебелью адекватно использо- вать ритуалы школьного поведе- ния (поднимать ру- ку, вставать и выхо- дить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями (инструментами, | Положительное отношение к окружающей действительнос- ти, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. |
| | 35-36. Творог и твороженные продукты. Виды, срок хранения, упаковка. | 2 | Расширение представлений о твороге (жирный, обезжирен- ный), ассортименте творожен- ной продукции (глазированные сырки, сырковые массы). Зна- комить со сроками реализации, упаковкой, маркировкой. | 1в.Записат ь пять ви- дов творо- женной продукции. 2в.Записат ь два вида | Минимальные умения: Различать творог и твороженные продукты, соотносить по внешнему виду. Достаточные умения: соотносить вид творога с | спортивным инвентарем) и организовывать рабочее место. | Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и |

| | | | | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | творожен- ной про- дукции. | названием, упаковкой; определять срок годности, читать маркировку. Определять вид блюда из творога, классифицировать полуфабрикаты. | | принятыми нормами социального вза- имодействия. |
| | 37-38. Запекан- ка: виды, ингре- диенты. | 2 | Закрепление знаний об ис- пользование творога и яиц в ку- линарной промышленности. Знакомство с историей возник- новения, видами запеканки, ин- гредиентами.определение поня- тия «запеканка». Формирование представлений к требованию блюда, его украшения. | 1в.Ответит на вопро- сы в тетра- ди пись- менно. 2в.Ответит на вопро- сы в тетра- ди устно. | Минимальные умения: соотносить виды запеканок с внешним видом и названием. Достаточные умения: определять понятие «запеканка»; дифференцировать и объединять в группы различные запеканки; рассказывать об истории возникновения запеканки. | Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | Сформированно сть навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. |
| | 39-40. Практиче- ская работа № 5: составление технологической карты. Технологи- я приготоделе- ния «Запеканка классическая». | 2 | Закрепление знаний об ис- пользование творога и яиц в ку- линарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приго- товления классической запе- канки в духовом шкафу. | 1,2в. Запи- сать ингре- диенты, необходи- мые для приготов- ления за- пеканки. | Минимальные умения: готовить классическую запеканку под руководством учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы- таблицы. Достаточные умения: готовить классическую | Принимать цели и произвольно вклю- чаться в деятель- ность, следовать предложенному пла- ну и работать в об- щем темпе. | Положительное отношение к окружающей действительнос- ти, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. |

| | | | | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | запеканку самостоятельно, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. | | |
| | 41-42. Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка с начинкой». | 2 | 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. | 1,2в. Разгадать кроссворд в тетради. | Минимальные умения: готовить запеканку с начинкой под руководством учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. Достаточные умения: Самостоятельно готовить запеканку с начинкой, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. | Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 43-44. Практическая работа № 7: итоговое тестирование за I четверть. | 2 | Проверка знаний за четверть. Работа с тестами. | 1,2в. Записать сходства и отличия между запеканками | Минимальные умения: Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных |

| | | | | | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | (классической и с начинкой). | действий под руководством учителя. Достаточные умения: Выполнять тестирование самостоятельно. Контролировать правильность выполнения трудовых действий. | деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | социальных ситуациях. |
| | 4. Крупа, макаронные изделия, горох | 6 | | | | | |
| | 45-46. Макароны: полуфабрикат, ценность продукта, категории, сорта. | 2 | Закрепление понятия «макароны». Расширение знаний о видах, ценности продукта, упаковке, хранении, сроке годности. Закрепление понятия «полуфабрикат». Знакомство с блюдами из макарон (макароны с яйцом); различные способы варки (сливной, не сливной). Требования к качеству блюд из макарон. | 1,2в. Найти загадку про макароны. | Минимальные умения: соотносить виды макарон с названием, внешним видом. Достаточные умения: определять понятия «макароны, полуфабрикат»; соотносить виды макарон с названием; читать маркировку (категория, сорт). | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 47-48. Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны с яйцом». | 2 | Закрепление знаний о макаронах. Обучение технологии и правилам приготовления блюда. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда. | 1в. Записать три требования к качеству блюд из макарон. 2в. | Минимальные умения: Готовить отварные макароны с яйцом по инструкции учителя, соблюдая технику безопасности. Достаточные умения: составлять технологиче- | Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. |

| | | | | | | | |
|------------------------------|--------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | Записать одно требование к качеству блюд из макарон. | скую карту согласно требованиям; готовить отварные макароны с яйцом по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану. | | |
| | 49-50. Итоговый урок по теме «Макароны». | 2 | Закрепление, проверка знаний за четверть. Работа с тестами. | Разгадать кроссворд по вариантам. | Минимальные умения: выполнять тестирование с помощью учителя. Достаточные умения: выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | Всего за четверть: | 50 | | | | | |
| II четверть /44 часа/ | | | | | | | |
| | 1.Кулинарный цех, производство | 4 | | | | | |
| | 51-52. Обед: ассортимент блюд, составление | 2 | Проверить знания о видах посуды, принадлежностей, их назначении. Продолжать усваивать понятие | Нет д/з. | Минимальные умения: подбирать инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в | Формирование чувства гордости за свою Родину; |

| | | | | | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | меню, Сервировка стола к обеду. Складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции. Практическая работа № 9: сервировка стола к обеду, складывание салфеток. | | «сервировка стола». Формирование знаний о назначении и подготовке предметов для сервировки стола к обеду. Обучение чтению схем, складыванию салфеток для сервировки по схеме. Развитие пространственной ориентировки при складывании салфеток. Развитие точности и координации движений обеих рук. | | стола к обеду; сервировать стол к обеду под руководством учителя. Достаточные умения: 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 схемой). Действовать в соответствии с планом работы. | пространстве кулинарного цеха; пользоваться учебной мебелью, инвентарём, оборудованием; адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями (инструментами, спортивным инвентарем) и организовывать рабочее место | владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия |
| | 53-54. Бытовые электроприборы в современной жизни: «Посудомоечная машина». | 2 | 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 | 1в. Составить меню на обед из пяти блюд. 2в. Составить меню на обед из трёх блюд. | Минимальные умения: различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы. Достаточные умения: различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним. | принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников соотносить свои | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в различных социальных ситуациях. |

| | | | | | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | эксплуатации. | | | действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | |
| | 2. Бутерброды | 18 | | | | | |
| | 55-56. Гамбургер: знакомство, история возникновения, сравнение. | 2 | Определение понятия «гамбургер». История появления гамбургера. Формирование представлений о способах и правилах приготовления гамбургеров. Сходства и отличия от других бутербродов. | 1,2в.Выполнить тест в тетради. | Минимальные умения: выделять гамбургеры среди других бутербродов. Достаточные умения: определять сходство и различие гамбургеров относительно других бутербродов; рассказывать об истории возникновения гамбургеров. | Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе. | Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия; |
| | 57-60. Практическая работа № 10: составление технологической карты. Технология приготовления | 2 2 | Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления гамбургера. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. | 1. Выучить определение «гамбургер». 2в. Нарисовать гамбургер по образцу. | Минимальные умения: готовить гамбургер по образцу под руководством учителя, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных кри- | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещения школы, обучением, занятиями, как члена семьи, |

| | | | | | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | «Гамбургер». | | Развитие глазомера при нарезке ингредиентов. | | Достаточные умения: готовить гамбургер по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану. | териев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | одноклассника, друга. |
| | 61-62. Чизбургер: знакомство, история возникновения, сравнение. | 2 | Определение понятия «чизбургер». История появления гамбургера. Формирование представлений о способах и правилах приготовления чизбургеров. Сходства и отличия от других бутербродов. | 1в.Записать ингредиенты, необходимые для приготовления гамбургера. 2в. нарисовать ингредиенты, необходимые для приготовления гамбургера. | Минимальные умения: выделять чизбургер среди других бутербродов. Достаточные умения: определять сходство и различие чизбургеров относительно других бутербродов. Иметь представление об истории возникновения чизбургеров. | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях |
| | 63-66. Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология | 2 2 | Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления чизбургеров. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о спосо- | 1. Выучить определение «чизбургер». 2в. Нарисовать чизбургер по | Минимальные умения: готовить чизбургер по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами под | работать с учебными принадлежностями (инструментами, спортивным инвентарем) и организовывать рабочее место | Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия |

| | | | | | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | приготовления «Чизбургер». | | бах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов. | образцу. | контролем учителя. Достаточные умения: готовить чизбургер по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану. | принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | с ней и эстетическому ее восприятию. |
| | 67-68. Тарталетки: знакомство, виды, сравнение. | 2 | Определение понятия «тарталетка». История возникновения тарталетки. Формирование представлений о способах и правилах приготовления тарталеток. Сходства и отличия от других бутербродов. | 1в. Записать ингредиенты, необходимые для приготовления чизбургера. 2в. Нарисовать ингредиенты, необходимые для приготовления чизбургера. | Минимальные умения: выделять тарталетки среди других бутербродов. Достаточные умения: определять сходство и различие тарталеток относительно других бутербродов. Иметь представление об истории возникновения тарталеток. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 69-72. Практическая работа № 12: составление технологической | 2 2 | Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления тарталеток. Формирование умения соблю- | 1. Выучить определение «тарталетка». 2в. Нарисовать | Минимальные умения: готовить тарталетки по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса | Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к |

| | | | | | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | карты. Технология приготовления «Тарталетки». | | дать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов. | совать тарталетку по образцу. | безопасности при работе инструментами под руководством учителя. Достаточные умения: готовить тарталетки по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану. | (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями, инструментами, и организовывать рабочее место. | организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. |
| | 3. Яйцо, творог, молоко | 8 | | | | | |
| | 73-74. Сыр: пищевая ценность, стадии производства. Виды сыра, сорта, упаковка. | 2 | 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 | 1,2в. Нарисовать любой бутерброд и подписать название. | Минимальные умения: Соотносить внешний вид сыра с названием с опорой на наглядность. Достаточные умения: Определять понятие «сыр». Соотносить виды сыра с названием. Определять сходства и различия разных видов сыра. Уметь читать маркировку на упаковке сыра различного ассортимента. | Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе. | Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия. |

| | | | | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | приготовления сыра (козье, овечье, коровье молоко, кумыс). Виды сыра по содержанию жира: нежные, полужирные, жирные. Виды тепловой обработки сыра (плавление). | | | | |
| | 75-78. Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны отварные с сыром». | 2 2 | Закрепление знаний о макаронах, сыре. Обучение технологии и правилам приготовления блюда. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда. | 1в. 2в. Найти загадку /стих, сказку/ о сыре. | Минимальные умения: составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить отварные макароны с сыром по образцу, с помощью рецепта, плана с помощью учителя. Достаточные умения: 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. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 79-80. Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технологи- | 2 | Закрепление знаний о сыре. Обучение технологии и правилам приготовления блюда. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда. | 1,2в. Повторить технику безопасности при | Минимальные умения: составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить рулетики с | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса | Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к |

| | | | | | | | |
|--|--------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | гия приготовления «Рулетки с сыром из лаваша». | | | работе инструментами. | сыром по образцу, с помощью рецепта, плана с помощью учителя. Достаточные умения: составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить рулетки с сыром по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану. | (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями, инструментами, и организовывать рабочее место. | организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. |
| | 4. Крупа, макаронные изделия, горох | 14 | | | | | |
| | 81-82. Крупы: виды, состав, значение в питании. | 2 | 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). | 1,2в. Повторить виды круп. | Минимальные умения: соотносить внешний вид круп с названием. Достаточные умения: Определять понятия «крупа, гарнир». Соотносить виды круп с названием, подготовкой к тепловой обработке. | Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе. | Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия. |
| | 83-84. Практическая работа № 15: составление технологической | 2 | Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления рисовой каши. Закрепление знаний о способах подачи и | 1,2в. Повторить технику безопасности при | Минимальные умения: составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить рисовую кашу | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса | |

| | | | | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | карты. Технология приготовления «Рисовая каша на молоке». | | украшении блюда. | работе с кипящей жидкостью . | на молоке по образцу, с помощью рецепта, плана по инструкции учителя. Достаточные умения: составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить рисовую кашу на молоке по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану. | (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями инструментами и организовывать рабочее место. | |
| | 85-86. Практическая работа № 16: итоговое тестирование за II четверть. | 2 | Проверка знаний за четверть. Работа с тестами. | 1,2в. Разгадать кроссворд в тетради. | Минимальные умения: Выполнять тестирование с помощью учителя. Достаточные умения: Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий. | Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. |
| | 87-88. Гарниры: знакомство, виды. | 2 | Закрепление и расширение понятия «гарнир». Знакомство с видами гарниров: простые (состоящие из одного продукта) и сложные (состоящие из | Нет д/з. | Минимальные умения: соотносить название гарнира с внешним видом. Достаточные умения: | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку дея- | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, |

| | | | | | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | нескольких продуктов). Формирование представлений об ассортименте гарниров по использованию продуктов (овощные, грибные, из круп, макаронных изделий, корнеплодов). | | определять понятие «гарнир». Соотносить виды гарниров с названием, подготовкой к тепловой обработке. | тельности, оценить ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 89-90. Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления «Гречка отварная». | 2 | Закрепление знаний о гарнирах. Обучение технологии и правилам приготовления гречки отварной. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда. | 1,2в. Повторить технику безопасности при работе с электрической плитой. | Минимальные умения: составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить гречку отварную по образцу, с помощью рецепта, плана с помощью учителя. Достаточные умения: 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. | Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия. |
| | 91-92. Практическая работа № 18: составление технологической | 2 | Закрепление знаний о гарнирах. Обучение технологии и правилам приготовления риса отварного. Закрепление знаний о способах подачи и украшении | 1,2в. Ответить на вопросы в тетради. | Минимальные умения: составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить рис отварной по | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в |

| | | | | | | | |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | карты. Технология приготовления «Рис отварной». | | блюда. | | образцу, с помощью рецепта, плана с помощью учителя. Достаточные умения: составлять технологиче- скую карту согласно тре- бованиям; готовить рис отварной по образцу, с помощью рецепта, пла- на, таблицы-схемы, со- блюдая технику безопас- ности при работе инст- рументами, оборудова- нием, инвентарём по со- ставленному плану. | (зала, учебного по- мещения) пользоваться учеб- ной мебелью адекватно использо- вать ритуалы школьного поведе- ния (поднимать ру- ку, вставать и выхо- дить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями, инструментами. | разных социальных ситуациях. |
| | 93—94. Итоговый урок по теме «Гарнир». | 2 | Закрепление, проверка знаний за четверть. Работа с тестами. | Разгадать кроссворд по вариантам. | Минимальные умения: выполнять тестирование с помощью учителя. Достаточные умения: выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий. | Соотносить свои действия и их ре- зультаты с задан- ными образцами, при- нимать оценку дея- тельности, оцени- вать ее с учетом предложенных кри- териев, корректиро- вать свою деятель- ность с учетом вы- явленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованн ого посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | Всего за четверть: | 44 | | | | | |
| III четверть /56 часов/ | | | | | | | |
| | 1.Кулинарный цех, производство | 4 | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 95-96. Бытовые приборы в современной жизни: «Соковыжималка». | 2 | Знакомство с электроприбором «Соковыжималка». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электрооборудованием. Формирование умения пользоваться соковыжималкой, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за соковыжималкой, срок эксплуатации. | Нет д/з. | Минимальные умения: различать, называть, применять бытовые приборы, соблюдая технику безопасности. Достаточные умения: различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним. | Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия. |
| | 97-98. Полдник: ассортимент блюд, составление меню, складывание салфеток. Практическая работа № 19: сервировка стола к полднику. | 2 | 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. | 1в. Выучить правила ТБ при работе с соковыжималкой. 2в. Повторить правила ТБ при работе с соковыжималкой. | Минимальные умения: подбирать столовую посуду и приборы для сервировки стола к полднику; сервировать стол к полднику. Достаточные умения: 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); | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |

| | | | | | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | действовать в соответствии с планом работы. | | |
| | 2. Бутерброды | 20 | | | | | |
| | 99-102. Праздничные бутерброды: классификация, виды. Нетрадиционная основа для бутербродов. | 2 2 | Формирование представлений о разнообразных видах праздничных бутербродов, способах приготовления. Определение состава бутербродов. Разнообразие основы, для изготовления; сходства и различия с обычными бутербродами. | 1в. Составить и записать меню к полднику. 2в. Составить и записать меню к полднику (выбрать из предложенных блюд). | Минимальные умения: соотносить название бутербродов с внешним видом. Достаточные умения: анализировать бутерброды, выделять их продуктовый состав. Работать в соответствии с планом. | Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. |
| | 103-106. Практическая работа № 20: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на чипсах». | 2 2 | Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления 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 нарезке ингредиентов. | 1в. Нарисовать праздничный бутерброд. 2в. Нарисовать праздничный бутерброд по образцу. | Минимальные умения: готовить бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана под руководством учителя. Достаточные умения: готовить бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану. | Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия. |
| | 107-110. Практическая | 2 2 | Закрепление знаний о бутербродах. | 1.2в. Записать | Минимальные умения: готовить бутерброды по | Сотносить свои действия и их ре- | Осознание себя как ученика, |

| | | | | | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на крекерах». | | 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. | ингредиент ы для приготовле ния бутербродо в на чипсах. | образцу, с помощью рецепта, плана под руководством учителя. Достаточные умения: готовить бутерброды по образцу, с помощью ре цепта, плана, таблицы схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, обору дованием, инвентарём по составленному плану. | результаты с заданны ми образцами, при нимать оценку дея тельности, оцени вать ее с учетом предложенных кри териев, корректиро вать свою деятель ность с учетом вы явленных недочетов. | заинтересованн ого посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 111-114. Практическая работа № 22: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на хлебцах». | 2 2 | Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления простых и сложных бутербродов с основой из хлебцов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов. | 1,2в. Ответить на вопросы в тетради. | Минимальные умения: готовить бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана под руководством учителя. Достаточные умения: готовить бутерброды по образцу, с помощью ре цепта, плана, таблицы схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, обору дованием, инвентарём по составленному плану. | Активно участвовать в деятельности, кон тролировать и оце нивать свои дейст вия и действия одно классников. | Сформированно сть навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. |
| | 115-118. Практическая работа № 23: | 2 2 | Закрепление знаний о блюдах их хлебобулочных изделий Обучение технологии и | 1,2в. Разгадать кресворд | Минимальные умения: готовить блюдо по образцу, с помощью | Активно участвовать в деятельности, контролировать и | Формирование чувства гордости за |

| | | | | | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | составление технологической карты. Технология приготовления: «Сушки фаршированные». | | правилам приготовления фаршированных сушек. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов. | в тетради. | рецепта, плана под руководством учителя. Достаточные умения: готовить фаршированные сушки по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану. | оценивать свои действия и действия одноклассников. | свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия. |
| | 3. Овощи, фрукты | 14 | | | | | |
| | 119-120. Овощи: виды, группы, витамины. Правила хранения, определение качества. | 2 | Закрепление и расширение знаний об овощах. Знакомство с историей появления различных овощей. Формирование представлений о видах, группах овощей (корнеплоды, клубнеплоды, капуста); содержании витаминов и питательных веществ. Определение сходства и различий между овощами. Знакомство с правилами хранения, качеством продукта. | 1в. Нарисовать три овоща. 2в. Нарисовать овощ по образцу. | Минимальные умения: соотносить название с внешним видом овощей. Достаточные умения: дифференцировать и объединять в группы различные овощи. Иметь представление об истории возникновения овощей; их сходствах, различиях. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 121-124. Первичная обработка овощей, отваривание. | 2 2 | Знакомство с первичной обработкой овощей в домашних условиях (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). | 1,2в. Разгадать кроссворд. | Минимальные умения: выполнять первичную обработку овощей с помощью учителя. Достаточные умения: | Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану. | Формирование чувства гордости за свою Родину; владение |

| | | | | | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <p>Формирование представлений о технологическом процессе обработки овощей; выпуске расширенного ассортимента продукции на предприятиях общественного питания. Определение сходства и различий при обработке различных видов овощей.</p> <p>Знакомство с тепловой обработкой овощей (отварные овощи), их применением.</p> <p>Развитие воображения, внимания.</p> | | <p>выполнять первичную обработку овощей соблюдая правила ТБ при работе инструментами.</p> <p>Определять сходства и различия обработки различных овощей.</p> | <p>ну и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.</p> | <p>навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия.</p> |
| | 125-128. Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления: «Салат из отварных овощей». | 2 2 | <p>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.</p> | 1,2в. Записать виды первичной обработки овощей. | <p>Минимальные умения:</p> <p>составлять технологическую карту; изготавливать салат из отварных овощей под руководством учителя.</p> <p>Достаточные умения:</p> <p>составлять технологическую карту; изготавливать салат из отварных овощей, соблюдая технику безопасности при работе инструментами по составленному плану.</p> | <p>Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.</p> | <p>Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия.</p> |
| | 129-132. Практическая работа № 25: составление технологи- | 2 2 | <p>Обучение технологии приготовления винегрета, способам подачи. Закрепление знаний о технике безопасности</p> | 1,2в. Ответить на вопросы в тетради. | <p>Минимальные умения:</p> <p>составлять технологическую карту; изготавливать винегрет</p> | <p>Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать</p> | <p>Формирование чувства гордости за свою Родину;</p> |

| | | | | | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | ческой карты. Технология приготовления: «Винегрет». | | при работе с инструментами, оборудованием. Регуляция мышечного усилия при чистке и нарезке овощей. | | по инструкции учителя. Достаточные умения: составлять технологическую карту; изготавливать винегрет, соблюдая технику безопасности при работе инструментами по составленному плану. | предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия. |
| | 4. Яйцо, творог, молоко | 4 | | | | | |
| | 133-134. «Что ты знаешь о блинах?» Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов. Масленица. | 2 | 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, обряды. Просмотр м/ф. | 1,2в. Нарисовать овощи, необходимые для приготовления винегрета. | Минимальные умения: различать виды блинов, соотносить внешний вид блинов с названием. Достаточные умения: различать виды блинов, соотносить внешний вид блинов с названием. Иметь понятие об истории, традициях, способах подачи и украшении русских блинов. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 135-136. Практическая работа № 26: составление технологической карты. Технология приготовления: «Блины класси- | 2 | Закрепление знаний о блинах. Обучение технологии приготовления; нормам наливания теста, правилам переворачивания блинов. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда. | 1,2в. Ответить на вопросы в тетради. | Минимальные умения: готовить блины по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, под руководством учителя. Достаточные умения: составлять технологиче- | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учеб- | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в различных социальных ситуациях. |

| | | | | | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | ческие». | | | | скую 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. | ной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) | |
| | 5. Крупа, макаронные изделия, горох | 14 | | | | | |
| | 137-138. Крупы: родина различных видов круп; содержание полезных веществ. | 2 | 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 подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка). | 1,2в. Вспомнить и записать виды круп. | Минимальные умения: Соотносить виды круп с названием под руководством учителя. Достаточные умения: определять понятия «крупа». Соотносить виды круп с названием, подготовкой к тепловой обработке. | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) | Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия. |
| | 139-140. Практическая работа № 27: составление технологической карты. Технология приготовления: | 2 | Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления пшённой каши. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда. | 1,2в. Разгадать кроссворд по вариантам. | Минимальные умения: составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить пшённую кашу на молоке по образцу, с помощью рецепта, | работать с учебными принадлежностями, | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных |

| | | | | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | «Каша пшённая на молоке». | | | | плана, таблицы-схемы по инструкции учителя. Достаточные умения: 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. | инструментами, и организовывать рабочее место принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | ситуациях. |
| | 141-144. Практическая работа № 28: составление технологической карты. Технология приготовления: «Овсяноблин». | 2 2 | Закрепление знаний о блюдах из круп и их пользе. Обучение технологии и правилам приготовления овсяноблина. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда. | Ответить на вопросы в тетради: 1в. - 5 вопросов, 2в. - 2 вопроса. | Минимальные умения: составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить овсяноблин по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы с помощью учителя. Достаточные умения: составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить овсяноблин по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инст- | | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |

| | | | | | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | рументами, оборудованием, инвентарём по составленному плану. | | |
| | 145-146. Практическая работа № 29: итоговое тестирование за III четверть. | 2 | Проверка знаний за четверть. Работа с тестами. | Разгадать кроссворд по вариантам. | Минимальные умения: выполнять тестирование с помощью учителя. Достаточные умения: выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 147-150. Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления: «Манник». | 2 2 | Закрепление знаний о блюдах из круп и их пользе. Обучение технологии и правилам приготовления манника. Закрепление знаний о способах подачи и украшения блюда. | Д/з нет. | Минимальные умения: составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить манник по образцу, с помощью рецепта по инструкции учителя. Достаточные умения: составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить манник по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудова- | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) | Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. |

| | | | | | | | |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | нием, инвентарём по составленному плану. | | |
| | Всего за четверть: | 56 | | | | | |
| IV четверть /48 часов/ | | | | | | | |
| | 1. Кулинарный цех, производство | 4 | | | | | |
| | 151-152. Бытовые приборы в современной жизни: «Блендер». | 2 | Знакомство с электроприбором «Блендер». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электроприбора. Формирование умения пользоваться блендером, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за блендером, срок эксплуатации. | Д/з нет. | Минимальные умения: различать, называть, подбирать, включать/выключать приборы под руководством учителя. Достаточные умения: различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 153-154. Ужин: ассортимент блюд, составление меню. Практическая работа № 31: «Сервировка стола к ужину». | 2 | 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, | 1в.Подписать на схеме главные составляющие блендера. 2в. Разукрасить блендер | Минимальные умения: подбирать инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки стола к ужину; сервировать стол к ужину под руководством учителя. Достаточные умения: | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью | Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому |

| | | | | | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | размещением посуды, приборов. Выполнение сервировки стола, согласно схеме, таблице. Развитие внимания, пространственной ориентировки, аккуратности при выполнении действий. | по образцу. | 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. | адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) | ее восприятию. |
| | 2. Яйцо, творог, молоко | 26 | | | | | |
| | 155-158. Технология приготовления в СВЧ печи. Практическая работа № 32: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». | 2 2 | 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. | 1в.Записать 5 предметов (посуда, инвентарь) необходимых для сервировки стола к ужину. 2в.Записать три предмета. | Минимальные умения: выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием по инструкции учителя. Достаточные умения: выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в различных социальных ситуациях. |
| | 159-162. Техно- | 2 | Закрепление знаний об ис- | 1в.Нарисов | Минимальные умения: | Соотносить свои | Положительное |

| | | | | | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | логия приготовления в СВЧ печи. Практическая работа № 33: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яичница». | 2 | пользование 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. | ать и подписать составляющие яйца на схеме-таблице. 2в. Подписать составляющие яйца на схеме-таблице. | выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием под руководством учителя. Достаточные умения: выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. | действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. |
| | 163-166. Технология приготовления в СВЧ печи. Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления: «Омлет с сыром». | 2 2 | Закрепление знаний об использовании яиц и молока в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления омлета с сыром в СВЧ печи.. | 1,2в. Ответить на вопросы в тетради. | Минимальные умения: Готовить омлет с сыром по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием. Достаточные умения: Готовить омлет с сыром по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 167-168. Технология приготовления в СВЧ | 2 | Закрепление знаний об использовании яиц и молока в кулинарной промышленности. | 1,2в. Записать виды | Минимальные умения: Готовить омлет с овощами по инструкции | Соотносить свои действия и их результаты с заданными | Осознание себя как ученика, заинтересованного |

| | | | | | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | печи. Практическая работа № 35: составление технологической карты. Технология приготовления: «Омлет с овощами». | | Совершенствование умения в первичной обработке яиц, правилах нарезки овощей. Обучение технологии приготовления омлета с овощами в СВЧ печи. | омлетов. | учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием. Достаточные умения: Готовить омлет с овощами по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. | ми образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | ого посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 169-172. Технология приготовления в СВЧ печи. Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яичница на хлебе». | 2 2 | 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 на хлебе в СВЧ печи. | Д/з нет. | Минимальные умения: выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием под руководством учителя. Достаточные умения: выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. |
| | 173-174. Практическая работа № 37: Итоговое | 2 | Проверка знаний за учебный год. Работа с тестами. | 1,2в. Повторить правила ТБ | Минимальные умения: Выполнять тестирование по инструкции учителя. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными | Осознание себя как ученика, заинтересованн |

| | | | | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | тестирование за год. | | | при работе инструментами. | Достаточные умения: Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий. | ми образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | ого посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 175-176. Итоговый урок по теме: «Приготовление блюд в СВЧ печи». | 2 | Закрепление знаний об использовании, технике безопасности при работе с оборудованием, ассортименте блюд, приготавливаемых в СВЧ печи. | 1, 2в. выполнить индивидуальное задание в тетради. | Минимальные умения: Выполнять задания, тестирование по инструкции учителя. Достаточные умения: Выполнять задания, тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 177-180. Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение. | 2 2 | 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. | 1,2в. Разгадать кроссворд по вариантам. | Минимальные умения: Выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, инструментами под руководством учителя. Достаточные умения: Выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности | Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. |

| | | | | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | при работе с оборудованием, инструментами по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. | одноклассников. | |
| | 3. Овощи, фрукты | 14 | | | | | |
| | 181-184. Виды обработки овощей. Практическая работа № 39: нарезка овощей. | 2 2 | Формирование представлений о видах обработки картофеля, корнеплодов, капустных и луковых овощей, способы нарезки. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов. | 1,2в. Записать ингредиенты для приготовления омлета с сыром. | Минимальные умения: Уметь различать и называть виды овощей, способы их обработки. Выполнять нарезку овощей по составленному плану с опорой на схемы-таблицы под руководством учителя. Достаточные умения: 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. | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. |
| | 185-188. Практическая работа № 40: составле- | 2 2 | Закрепление знаний об использовании круп и овощей в кулинарной промышленности. | 1в. Записать в тетрадь 5 | Минимальные умения: Готовить рис с овощами по инструкции учителя, | Принимать цели и произвольно включаться в деятель- | Положительное отношение к окружающей |

| | | | | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | ние технологи- ческой карты. Технология при- готовления «Рис с овощами». | | Совершенствование умения в первичной обработке круп и овощей. Обучение технологии приго- товления риса с овощами. | видов нарезки овощей. 2в. Записать в тетрадь 3 вида нарезки овощей. | соблюдая правила техники безопасности. Достаточные умения: Готовить рис с овощами по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы- таблицы. | ность, следовать предложенному пла- ну и работать в об- щем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | действительнос- ти, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. |
| | 189-190. Прак- тическая работа № 41: составле- ние технологи- ческой карты. Технология при- готовления «За- пеканка овощ- ная». | 2 | Закрепление знаний об ис- пользование овощей и яиц в ку- линарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приго- товления запеканки из овощей. | Д/з нет. | Минимальные умения: Готовить запеканку из овощей по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности. Достаточные умения: Готовить запеканку из овощей по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы- таблицы. | Входить и выходить из учебного поме- щения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного по- мещения) пользоваться учеб- ной мебелью адекватно использо- вать ритуалы школьного поведе- ния (поднимать ру- ку, вставать и выхо- дить из-за парты и т. д.) | Сформированно- сть навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. |
| | 191-192. Прак- тическая работа № 42: составле- ние технологи- ческой карты. Технология при- | 2 | Закрепление знаний об ис- пользование корнеплодов и яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приго- | 1в. Нарисовать три овоща. 2в. Разукрасит ь овощи по | Минимальные умения: Готовить картофельную запеканку по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности. | Принимать цели и произвольно вклю- чаться в деятель- ность, следовать предложенному пла- ну и работать в об- | Положительное отношение к окружающей действительнос- ти, готовность к организации |

| | | | | | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | готовления «Запеканка картофельная». | | товления запеканки из картофеля. | образцу. | Достаточные умения: Готовить картофельную запеканку по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. | щем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников. | взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. |
| | 193-194. Практическая работа № 43: Итоговое тестирование за IV четверть. | 2 | Проверка знаний за четверть. Работа с тестами. | 1,2в. Разгадать кроссворд по вариантам. | Минимальные умения: Выполнять тестирование по инструкции учителя. Достаточные умения: Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | 4. Крупы, макаронные изделия, горох | 4 | | | | | |
| | 195-196. Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка манная». | 2 | Закрепление знаний об использовании крупы и яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления манной запеканки. | 1,2в. Выполнить индивидуальное задание. | Минимальные умения: Готовить манную запеканку по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности. Достаточные умения: Готовить манную | Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учеб- | Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в различных социальных ситуациях. |

| | | | | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | ная». | | | | запеканку по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. | ной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) | |
| | 197-198. Итоговый урок по теме: «Крупы, макаронные изделия, горох». | 2 | Проверка знаний по теме. Работа с тестами. | 1,2в. Выполнить индивидуальное задание. | Минимальные умения: Выполнять тестирование по инструкции учителя. Достаточные умения: Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий. | Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов. | Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга. |
| | Всего за четверть: | 48 | | | | | |
| | Всего за год: | 198 | | | | | |

