

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Кировградская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»

Принято:
Педагогическим советом школы
Протокол заседания
№ 1 от «27» 08.2021г.



Утверждаю:

Директор школы:

Паршутина О.В.

Приказ № 155 от «31» 08.2021г

Рабочая программа

Предметная область:

«Технологии»

«Кулинария»

для обучающихся 8 «Б» класса

Составитель:
Калнина Наталья Николаевна

2021г.

Пояснительная записка.

Рабочая программа для обучающихся 8 класса разработана на основе авторской программы С.Л. Мирского и Б.А. Журавлева по предмету «Кулинария» для 5-9 классов специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида Издательство «Владос», 2015 год, под редакцией В.В. Воронковой.

Нормативно-правовые документы, обеспечивающие реализацию программы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об Образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Адаптированная основная образовательная программа для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью(интеллектуальными нарушениями) 1 вариант ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат»;
- Учебный план ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат» на 2021-2022 учебный год.

Учебный предмет «Кулинария» направлен на привитие трудовых навыков, навыков самостоятельности, умению обслужить себя, ориентироваться в современных товарах и услугах, познакомит с кухней, правилами ведения хозяйства, позволит научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов, а также получить основы приготовления пищи. Данная программа служит подготовкой детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей.

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

Задачи:

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

Основная форма организации учебного процесса – урок, лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов. На уроках профильного труда «Кулинария» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе. Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Кулинария» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

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

Рабочая программа для 8 класса рассчитана на 335 часов, реализуется 10 ч. в неделю, в течение 33,5 учебных недель.

Личностные результаты:

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

Предметные результаты:

Минимальный уровень:

- знать из чего состоит еда;
- различать виды бутербродов;
- выполнять правила заваривания чая;
- выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
- выполнять простейшие правила пользования ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;
- выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
- понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

Достаточный уровень:

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

Профильному труду.

Регулятивные БУД:

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

Коммуникативные БУД:

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

Познавательные БУД:

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

Содержание учебного предмета

Вводное занятие- 2ч

Теоретические сведения

Знакомство с кабинетом, оборудованием, инструментами и приспособлениями. Правила поведения и безопасной работы во время практических работ в кулинарной мастерской. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях. История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть, год. Экскурсии (видеоэкскурсии): История возникновения профессии повар. Школьная столовая. Основные помещения.

Повторение-10ч

Первые блюда

Теоретические сведения. Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов. Разновидности бульонов. Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении заправочных супов

Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести и хранения яиц. Технология варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Технология приготовления жареных яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Приспособления для взбивания. Подача готовых блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Яйца вкрутую. Приготовление яичницы-глазуньи. Омлет. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления отварных макаронных изделий. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции. Технология приготовления крупяных вязких, жидких, рассыпчатых каш. Требования к качеству каши. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление отварных макаронных изделий, оформление готового блюда. Приготовление гречневой, пшенной, ячневой, овсяной каши. Дегустация блюд. Оценка качества.

Заготовка овощей, ягод, фруктов.- 40 час

Теоретические сведения Значение консервации в кулинарии. Санитарно-гигиенические условия при консервации. Длительность хранения консервов. Способы консервирования продуктов. Фигурная нарезка фруктов и овощей. Подготовка тары для консервов. Моющие и дезинфицирующие средства. Маринады из овощей и фруктов. Время пастеризации овощей и фруктов. Технология приготовления консервированного компота из яблок. Технология варки варенья из ягод, фруктов. Технология приготовления солений из овощей. Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка банок и крышек к консервации. Приготовление консервированного компота из яблок. Приготовление варенья из ягод и фруктов. Приготовление малосоленых огурцов. Экскурсии (видеоэкскурсии): Промышленное производство джемов, варенья, компотов.

Блюда из овощей -26 час

Теоретические сведения. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов (тестеров). Способы удаления лишних нитратов из овощей (мытьё, замачивание, обрезание кожуры). Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Последовательность и правила первичной обработки овощей (перебирание, мытьё, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду, используя показатели качества. Способы удаления лишних нитратов из овощей (мытьё, замачивание, обрезание кожуры, плодоножки). Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, пастернака, сельдерея). Обработка картофеля. Обработка капусты. Обработка репчатого лука. Обработка зелени, зеленого лука. Обработка болгарского перца, баклажанов. Обработка тыквы, кабачков, патиссонов. Экскурсии (видеоэкскурсии): Овощной цех школьной столовой.

Практическое повторение -11ч

Приготовление блюд из овощей. Приготовление супов.

Холодные блюда и закуски- 40ч

Теоретические сведения Сладкие блюда, их роль в питании человека. Свежие фрукты, фруктовые салаты, свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, желеобразные блюда. Технология приготовления салата из фруктов. Компоты, значение в питании, приготовление, доведение до вкуса, подача. Особенности и технология приготовления морса, доведение до вкуса, подача Желе. Виды желе. Приготовление, оформление и подача желе с фруктами, ягодами. Доведение желе до вкуса. Кисели, правила приготовления, доведение до вкуса и подача киселей. Технология приготовления киселя из ягод. Технология приготовления, оформление и подача мусса на манной крупе. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление салата из фруктов. Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление морса Приготовление фруктового желе. Приготовление киселя из ягод. Приготовление мусса на манной крупе. Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия кондитер сахаристых изделий. Промышленное производство сахара и крахмала

Молоко и молочнокислые продукты- 10ч

Теоретические сведения. Значение блюд из молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Подача готовых блюд. ТБ при работе с горячими жидкостями. Лабораторно-практические и практические работы. Инструктаж по ТБ. Определения качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного рисового супа, супа с вермишелью. Приготовление пшенной и манной молочной каши. Приготовление запеканки из творога. Приготовление овощного салата с кефирной заправкой. Экскурсии (видеоэкскурсии): Молокозавод. Промышленное производство молока. Профессия сыродел. Профессия мастер производства молочной продукции.

Практическое повторение-12ч

Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий

Изделия из теста- 50ч

Теоретические сведения Ассортимент хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий. Виды теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для работы с тестом. Машины и механизмы, используемые при приготовлении теста. ТБ при работе с электрическими приборами и механизмами. Первая помощь при травме. Виды блюд из жидкого теста: блины, блинчики с начинкой, оладьи. Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления оладий. Крутое тесто. Виды блюд из крутого теста. Технология приготовления крутого теста. Фарши и начинки. Технология приготовления вареников с картофелем. Технология приготовления мясных пельменей. Дрожжевое тесто. Продукты, входящие в дрожжевое тесто и правила его приготовления. Подготовка продуктов для замеса теста, обминка теста, формовка изделий и выпечка из дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого теста для пончиков и пирогов. Фарши и начинки. Оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления различных видов теста, уход за ним. Правила подачи блюд из теста. Лабораторно-практические и практические работы Отличительные признаки и свойства продуктов, используемых для приготовления теста (соль, сахар, сода, крахмал, мука).

Приготовление изделий из жидкого пресного теста. Блины с медом. Определение качества мёда органолептическими методами. Оладьи с яблоками. Приготовление вареников с картофелем. Приготовление мясных пельменей. Приготовление пончиков, сладкого пирога из дрожжевого теста. Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия пекарь. Хлебопекарная промышленность. Промышленное изготовление пельменей, вареников.

Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов- 20ч

Теоретические сведения Санитария и гигиена в кулинарии. Виды специальностей, отвечающих за проверку качества продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов из мяса, рыбы, птицы, мясных и рыбных полуфабрикатов и субпродуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей, сыпучих продуктов, молока и молочных продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Значение тепловой обработки. Санитарный контроль качества готовой продукции. Влияние пищевых добавок на здоровье человека и санитарные требования к ним. Санитарно-гигиенические требования к спецодежде, личной гигиене работника общественного питания и к организации рабочего места. Лабораторно-практические и практические работы Содержание пищевых добавок в различных продуктах. Чтение надписей на упаковках. Экскурсии (видеоэкскурсии): Виды специальностей, отвечающих за проверку качества продуктов. Профессия лаборант пищевой промышленности.

Блюда из черствого хлеба

Блюда из рыбы

Теоретические сведения Виды тепловой обработки рыбы. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения. Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Треска отварная с морковью и лимоном. Припущенная рыба с томатом. Рыба жареная. Рыба тушеная с овощами. Запеченная рыба с яйцом.

Национальные блюда русской кухни

Теоретические сведения Особенности приготовления блюд национальной кухни: русской, украинской, белорусской, узбекской, молдавской. Ассортимент, характеристика и особенности блюд русской кухни. Продукты и фирменные блюда русской кухни. Характеристика и технология приготовления закусок, первых и вторых блюд русской кухни, правила подачи, требования к качеству. Технология приготовления картофельного салата, русского супа – похлебки с фасолью и картофеля по- домашнему. Ассортимент, характеристика, особенности блюд из теста и кондитерских изделий в русской кухне. Технология приготовления пирога с яблоками, запечённого яблока с мёдом и корицей. Правила подачи и требования к качеству блюд. Лабораторно-практические и практические работы Приготовление картофельного салата, русского супа похлебки с фасолью, картофеля по-домашнему. Приготовление пирога с яблоками, запечённого яблока с мёдом и корицей.

Практическое повторение

Календарно-тематическое планирование

№	Название раздела, темы	Тип урока	Ко л.-во час	дата	Виды деятельности обучающихся	Форма контроля	Использование материально-технического оснащения	Коррекция познавательных процессов
I триместр 1 модуль								
1-2	Вводное занятие.	введение новых знаний	2	01.09 01.09	Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Записать в тетрадь ТБ. Расписаться в журнале по ТБ	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций Проверка знаний правил ТБ	Инструкции по ТБ, Стенд по ТБ	Развитие диалогической речи, развитие умения соблюдать правила ТБ, правил поведения
3-4	«Супы»	повторение и закрепление изученного	2	02.09 03.09	Повторить изученный материал по теме. Рассказывать технологию приготовления. Отвечать на вопросы, тесты.	Устный опрос, тесты	Карточки-задания, тесты, ИТК, образцы круп	Развитие аналитической деятельности
5-6	«Блюда из яиц и творога»	повторение и закрепление изученного	2	03.09 06.09	Повторить изученный материал по теме. Рассказывать технологию приготовления. Отвечать на вопросы, тесты.	Устный опрос, тесты	Карточки-задания, тесты, ИТК, образцы упаковок яиц, творога	Развитие аналитической деятельности
7-8	Приготовление супов	Комплексное применение ЗУН Практическая работа	2	06.09 06.09	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить суп по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль действий учащихся. Снятие пробы. Контроль качества вымытой посуды	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, ИТК	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
9-10	Приготовление блюд из макаронных изделий (Комплексное применение ЗУН)	Комплексное применение ЗУН	2	07.09 07.09	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда из	контроль действий учащихся. Снятие пробы.	Кухонная посуда и инвентарь,	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход

	(практическая работа)	Практи-ческая работа			макаронных изделий по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль качества вымытой посуды	продукты питания, ИТК, образцы макаронных изделий	выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
11-12	Приготовление блюд из круп (Комплексное применение ЗУН) (практическая работа)	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2	08.09 08.09	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда из круп по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий учащихся. Снятие пробы. Контроль качества вымытой посуды	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, ИТК, образцы круп	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
	Заготовка овощей, ягод, фруктов.		40					
13-14	Правила подготовки овощей для приготовления консервов	введение новых знаний	2	09.09 10.09	Получать представление о теРаботать с ИТК. Записать рецепт. Отвечать на вопросы.	Устный опрос, Проверка записей в тетради	Натуральные овощи, папка « Обработка овощей»	Развитие аналитической деятельности
15-16	Технология приготовления кабачковой икры	Комбинированный	2	10.09 13.09	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления кабачковой икры. Работать с кулинарными книгами. Записать рецепты. произвести подсчет стоимости блюда. Ответить на вопросы полным ответом	Устный опрос Проверка записей в тетради	Натуральные овощи, Рецептуры приготовления кабачковой икры	Развитие аналитической деятельности
17-20	Приготовление кабачковой икры	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	4	13.09 13.09 14.09 14.09	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить кабачковую икру по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
21-22	Технология приготовления салатов из овощей	Комбинированный	2	15.09 15.09	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления салатов из овощей на зиму. Работать с	Устный опрос Проверка записей в	Натуральные овощи, папка « Обработка	Развитие аналитической деятельности

					кулинарными книгами. Записать рецепты. произвести подсчет стоимости блюда. Ответить на вопросы полным ответом	тетради	овощей». Рецепты приготовления салатов	
23-24	Приготовление салата свекольного	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2	16.09. 17.09	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить салат свекольный по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, рецепт.	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
25-26	Приготовление заготовки для рассольника	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2	17.09	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить маринованную капусту по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, рецепт.	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
27-30	Приготовление борщевой заправки	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	4	20.09 20.09 20.09 21.09	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить борщевую заправку по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, рецепт.	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
31-34	Приготовление заготовки для щей	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	4	21.09 22.09 22.09 23.09	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить заготовку для щей по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, рецепт	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать

								в коллективе.
35-36	Приготовление овощей в желе	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2	24.09 24.09	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить овощи в желе по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, рецепт	Развитие аналитической деятельности
37-38	Рецептуры маринования капусты	Комбиниро-ванный	2	27.09 27.09	Работать с дополнительной литературой по кулинарии: читать рецепты , производить запись в тетрадь.	Индивидуальны й опрос Проверка записей в тетради	Книги, журналы по кулинарии. Папка « Заго-товки овощей» , рецепты	Развитие аналитической деятельности
39-42	Маринование капусты	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	4	27.09 28.09 28.09 29.09	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить маринованную капусту по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, ИТК	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
43-44	Рецептуры приготовления маринованных помидор, огурцов, кабачков	Комбиниро-ванный	2	29.09 30.09	Работать с дополнительной литературой по кулинарии: читать рецепты , производить запись в тетрадь.	Проверка записей в тетради	Книги, журналы по кулинарии. Папка « Заготовки овощей»	Развитие аналитической деятельности
45-50	Маринование помидор, кабачков	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	6	01.10 01.10 04.10 04.10 05.10	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить маринованные помидоры по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.

51	Повторение	повторение и закрепление изученного	1	05.10	Повторение технологию приготовления заготовок на зиму. Ответить на вопросы, тесты.	Устный опрос тестирование	Карточки-задания, тесты, вопросы для повторения.	Развитие аналитической деятельности
52	Проверочная работа	Контроль-ный урок	1	06.10	Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для проверочной работы	Развитие аналитической деятельности
	Блюда из овощей		26					
53-56	Блюда из кабачков	Комбинированный	4	06.10 07.10 08.10 08.10	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюд из кабачков. Работать с кулинарными книгами. Записать рецепты. произвести подсчет стоимости блюда. Ответить на вопросы полным ответом	Устный опрос Проверка записей в тетради	Книги, журналы по кулинарии, загадки об овощах. Натуральный образец	Развитие аналитической деятельности
2 модуль								
57-62	Приготовление блюд из кабачков	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	6	18.10 18.10 18.10 19.10 19.10 20.10	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда из кабачков по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
63-64	Блюда из тыквы	Комбинированный	2	20.10 21.10	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюд из кабачков. Работать с кулинарными книгами. Записать рецепты. Произвести подсчет стоимости блюда. Произвести запись в тетради. Отвечать на вопросы полным ответом	Устный опрос Проверка записей в тетради	Книги, журналы по кулинарии. Натуральный образец	Развитие аналитической деятельности
65-70	Приготовление блюд из тыквы	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	6	22.10 22.10 25.10 25.10 25.10 26.10	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда из тыквы по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, ИТК	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения

					взаимоконтроль хода работы и конечного результата	рабочего места.		планировать свои действия, умения работать в коллективе.
71-72	Блюда из свеклы	Комбинированный	2	26.10 27.10	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюд из свеклы, произвести запись в тетради, отвечать на вопросы.	Устный опрос Проверка записей в тетради	Книги, журналы по кулинарии. Натуральный образец	Развитие аналитической деятельности
73-76	Приготовление блюд из свеклы	Комплексное применение ЗУН Практическая работа	4	27.10 28.10 29.10 29.10	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда из свеклы по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, ИТК	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
77	Повторение	повторение и закрепление изученного	1		Повторить изученный материал по теме. Работать с учебником, дополнительной литературой. Найти информацию для ответа. Ответить на вопросы по содержанию текста.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности
78	Проверочная работа	Контроль-ный урок	1		Ответить на вопросы, выполнить задания	Контроль качества знаний	Карточки-задания, тесты	Развитие аналитической деятельности
79	Проверочная работа	Контроль-ный урок	1		Выполняют задания письменно	Контроль качества знаний	Задания по изученным темам	Развитие аналитической деятельности
	Практическое повторение		8					
80-84-85-86	Приготовление блюд из овощей	Комплексное применение ЗУН Практическая работа	5		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда из овощей по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, ИТК	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.

87-92	Приготовление супов	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	6		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить суп по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, ИТК	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
	Холодные блюда и закуски		40					
93	Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования.	урок сообщения новых знаний	1		Прослушать рассказ учителя о значении холодных блюд и закусок в питании. Записать в тетради санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд.	Текущий. Ответы на вопросы	Папка «Холодные блюда и закуски»	Развитие аналитической деятельности, расширение кругозора
94	Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд	Комбиниро-ванный	1		Прослушать рассказ учителя о подготовке продуктов: мяса, овощей, рыбы (соленой, копченой), консервов, масла, сыры. Читать текст учебника, произвести запись в тетради.	Текущий. Ответы на вопросы	Продукты питания Кулинарные книги Натуральные образцы	Развитие аналитической деятельности
95-96	Бутерброды	Комбиниро-ванный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления о видах бутербродов, просмотр презентации. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта. Произвести подсчет стоимости блюда. Произвести запись в тетради. Ответить на вопросы полным ответом. Зарисовать способы нарезки хлеба. Просмотреть презентацию	Опрос. Проверка и оценка записи и рисунков в тетради	Презентация: «Виды бутербродов», папка «Бутерброды» Кулинарные книги Продукты, инвентарь. тсо	Развитие аналитической деятельности
97-98	Приготовление бутербродов	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить бутерброды по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои

								действия, умения работать в коллективе.
99-102	Салаты из сырых овощей	Комбинированный	4		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления салатов из сырых овощей, просмотр презентации. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта. Произвести подсчет стоимости блюда. Произвести запись в тетради. Отвечать на вопросы полным ответом, выполнить тестовые задания	Тестированиеответы на вопросы. Проверка записи в тетради рецептов	Папка «Холодные блюда и закуски» Кулинарные книги тсо	Развитие аналитической деятельности
103-106	Приготовление салатов из сырых овощей	Комплексное применение ЗУН Практическая работа	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить салат из сырых овощей по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Папка «Холодные блюда и закуски». Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
107-108	Салаты из вареных овощей	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления салатов из вареных овощей, просмотр презентации. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта. Произвести подсчет стоимости блюда, произвести запись в тетради, отвечать на вопросы полным ответом.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Папка «Холодные блюда и закуски» Кулинарные книги тсо	Развитие аналитической деятельности
109-110	Приготовление салатов из вареных овощей	Комплексное применение ЗУН Практическая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить салат из вареных овощей по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Папка «Холодные блюда и закуски» Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
111	Салаты рыбные	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о	Фронтальный опрос	Папка «Холодные	Развитие аналитической

- 112		ванный			технологии приготовления салатов рыбных, их разновидности, просмотреть презентацию. Подсчитать стоимость блюда. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы полным ответом	Проверка записи в тетради	блюда и закуска» Кулинарные книги	деятельности
113 - 114	Приготовление салатов рыбных	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить салат с рыбой по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Папка « Холодные блюда и закуска» Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
115 - 116	Салаты мясные	Комбиниро-ванный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления салатов мясных, их разновидности, просмотреть презентацию. Подсчитать стоимость блюда. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы полным ответом	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Папка « Холодные блюда и закуска» Кулинарные книги ТСО	Развитие аналитической деятельности
117 - 118	Приготовление салатов с мясом	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить салат с мясом по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
119	Салаты фруктовые	Комбиниро-ванный	1		Прослушать рассказ учителя. о технологии приготовления фруктовых салатов, их разновидности, просмотреть презентацию. Подсчитать стоимость блюда. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы полным ответом.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Папка « Холодные блюда и закуска» Кулинарные книги Образцы фруктов и йогурта ТСО	Развитие аналитической деятельности

120	Винегреты	Комбинированный	1		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления винегретов, их разновидности, просмотреть презентацию. Подсчитать стоимость блюда. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы полным ответом.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Кулинарные книги ТСО	Развитие аналитической деятельности
121 - 122	Приготовление винегрета	Комплексное применение ЗУН Практическая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить винегрет по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
123	Технология приготовления закусок из овощей	Комбинированный	1		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления закусок из овощей. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта. Произвести подсчет стоимости блюда. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
124	Технология приготовления закусок из яиц и грибов	Комбинированный	1		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления закусок из яиц и грибов. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта. Произвести подсчет стоимости блюда. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
125 - 126	Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов	Комплексное применение ЗУН Практическая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить закуски из овощей, яиц, грибов по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Папка «Холодные блюда и закуски» Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.

127	Технология приготовления закусок с рыбой	Комбинированный	1		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления закусок с рыбой. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта. Произвести одсчет стоимости блюда. Произвести запись рецепта в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Папка «Холодные блюда и закуски»	Развитие аналитической деятельности
128	Приготовление закусок с рыбой	Комплексное применение ЗУН Практическая работа	1		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить закуски с рыбой по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Папка «Холодные блюда и закуски» Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
129 - 130	Технология приготовления закусок с мясом	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления закусок с мясом. Работают с кулинарными книгами: чтение рецепта, произвести подсчет стоимости блюда. Произвести запись в тетради.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Папка «Холодные блюда и закуски» Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
131	Повторение	Повторительно-обобщающий	1		Повторить технологию приготовления холодных блюд и закусок. Прочитать текст учебника, ответить на вопросы, выполнить задания.	Ответы на вопросы.	Карточки-задания	Развитие аналитической деятельности
132	Проверочная работа	Комплексное применение ЗУН	1		Рассказать технологию приготовления блюд, ответить на вопросы.	Тестирование Контроль качества знаний	тесты	Развитие аналитической деятельности
	Молоко и молочнокислые продукты		10					
133 - 134	Значение молока и молочнокислых продуктов в питании человека	урок сообщения новых знаний	2		Прослушать рассказ учителя о значении молока и молочнокислых продуктов в питании человека. Читать текст учебника. Рассмотреть образцы видов молока. Прочитать надписи на упаковках,	Проверка записи в тетради	Упаковки молока и молочнокислых продуктов	Развитие аналитической деятельности

					определить срок годности. Произвести запись в тетради.			
135 - 136	Виды молока	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о видах сгущенного молока и сливок. Читать текст учебника. Рассмотреть образцы видов молока. Прочитать надписи на упаковках, определить срок годности. Произвести запись в тетради.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Упаковки молока	Развитие аналитической деятельности, Умения сравнивать
137 - 138	Сухое молоко и сливки	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о видах сухого молока и сливок. Читать текст учебника. Рассмотреть образцы видов сухого молока и сливок. Прочитать надписи на упаковках, определить срок годности. Произвести запись в тетради.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Образцы сухого молока и сливок.	Развитие аналитической деятельности Умения сравнивать
139 - 140	Сгущенное молоко и сливки	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о видах сгущенного молока и сливок. Читать текст учебника. Рассмотреть образцы видов сгущенного молока. Прочитать надписи на упаковках, определить срок годности. Произвести запись в тетради.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Образцы видов сгущенного молока и сливок	Развитие аналитической деятельности Умения сравнивать
141 - 142	Кисло - молочные продукты	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о видах кисло-молочных продуктов. Читать текст учебника. Рассмотреть образцы видов кисло-молочных продуктов. Прочитать надписи на упаковках, определить срок годности. Произвести запись в тетради.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Образцы кисло-молочных продуктов	Развитие аналитической деятельности Умения сравнивать
143	Контрольная работа	Контроль-ный урок			Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для контрольной работы	Развитие аналитической деятельности
	Практическое повторение		19					
144 - 150	Приготовление блюд из овощей	Комплексное применение ЗУН Практическая	7		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда из овощей по рецепту. Снять пробу,	контроль действий выполнения работы уч-ся,	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы,

		работа			вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	рецепту Рецепты	развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
151 - 162	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	10		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
	Изделия из теста		50					
163 - 164	Подготовка продуктов для приготовления теста		2		Прослушать рассказ учителя о правилах подготовки продуктов, прочитать текст, произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Продукты питания. загадки	Развитие аналитической деятельности
165 - 166	Технология приготовления пиццы	Комбиниро-ванный	2		Прослушать рассказ учителя о блюде, работать с кулинарными книгами, записать в тетради рецепты приготовления пиццы, просмотр презентации, отвечать на вопросы по содержанию текста.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	ТСО Рецепты Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
167 - 168	Приготовление пиццы	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить пиццу по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
169 - 170	Технология приготовления ватрушек	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления ватрушек. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта, просмотр картинок с	Фронтальный опрос Проверка записи в	Кулинарные книги. Натуральный образец ватрушки.	Развитие аналитической деятельности

		работа			изображением ватрушек. Зарисовать форму ватрушку. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом.	тетради	ТСО	
171 - 172	Технология приготовления расстегаев, кулебяк	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления расстегаев, кулебяк. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта., просмотр картинок с изображением изделий из теста. Зарисовать кулебяку. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Кулинарные книги. Натуральный образец расстегаев, кулебяк.	Развитие аналитической деятельности
173 - 174	Приготовление расстегаев	Комплексное применение ЗУН Практическая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить расстегаи по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
175 - 176	Приготовление ватрушек	Комплексное применение ЗУН Практическая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить ватрушки по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
177 - 178	Технология приготовления блинов	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блинов. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта, просмотр картинок с изображением видов блинов. Произвести запись в тетради. Ответить на вопросы полным ответом. Просмотр презентации.	Тесты Проверка записей в тетради	ТСО Кулинарные книги. Натуральный образец Папка «Блинная неделя» Кухонная посуда	Развитие аналитической деятельности

179 - 180	Приготовление блинов	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блины по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
181 - 182	Технология приготовления сдобного теста	Комбиниро-ванный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления сдобного теста. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта, просмотр картинок с изображением. Произвести запись рецепта. Ответить на вопросы полным ответом. Просмотр презентации	Проверка записей в тетради, устный опрос	ТСО Кулинарные книги. Натуральный образец Папка « Изделия из теста» Кухонная посуда	Развитие аналитической деятельности
183 - 184	Приготовление сдобных булочек	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить сдобные булочки по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
185 - 186	Песочное тесто и изделия из него	Комбиниро-ванный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления песочного теста . Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта., рассматривание картинок с изображением. Произвести запись рецепта. Отвечать на вопросы полным ответом. Просмотр презентации	Тестирование, ответы на вопросы.	ТСО Кулинарные книги. Натуральный образец Папка « Изделия из теста» Кухонная посуда Образцы муки. Плакат «Изделия из	Развитие аналитической деятельности

							песочного теста»	
187 - 188	Приготовление песочного теста и изделий из него	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить песочное тесто и изделий из него по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
189 - 190	Приготовление изделий из слоеного теста	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить вареники с картофелем по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
191 - 192	Бисквитное тесто и изделия из него	Комбиниро-ванный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления бисквитного теста и изделий из него. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта., просмотр картинок с изображением тортов. Произвести запись рецепта. Отвечать на вопросы полным ответом. Просмотр презентации	Проверка записей в тетради, фронтальный опрос	Образцы изделий из бисквитного теста. Кулинарные книги. ТСО	Развитие аналитической деятельности
193 - 194	Тесто для пельменей и вареников	Комбиниро-ванный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления пельменного теста . Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта, просмотр картинок с изображением пельменей. Произвести запись в тетради. Ответить на вопросы полным ответом. Просмотр презентации: виды пельменей.	Проверка записей в тетради, фронтальный опрос	Образец теста, виды муки. ТСО	Развитие аналитической деятельности
195 - 196	Приготовление вареников с картофелем	Комплекс-ное применение	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить вареники с	контроль действий выполнения	Кухонная посуда и инвентарь,	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход

		ЗУН Практи-ческая работа			картофелем по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	продукты питания по рецепту Рецепты	выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
197 - 198	Начинки для блинчиков	Комбиниро- ванный	2		Прослушать рассказ учителя о видах начинок для блинчиков. Составление схемы : начинки для блинчиков Работа с кулинарными книгами: чтение рецепта, рассматривать картинки с изображением. Ответить на вопросы полным ответом. Просмотреть презентацию Произвести запись в тетради.	Проверка записей в тетради, фронтальный опрос	Образцы начинок, Рецепты приготовления, натуральные образцы блинов с начинкой	Развитие аналитической деятельности
199 - 200	Приготовление начинок	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить начинки по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Рецепты приготовления Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
201 - 202	Приготовление сдобных печеных пирожков	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить сдобные печеные пирожки по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
203 - 206	Рецепты приготовления сладкой выпечки	Комбиниро- ванный	4		Выбрать рецепты приготовления сладкой выпечки из кулинарных книг. Произвести запись в тетради.	Проверка записей в тетради, фронтальный опрос	Кулинарные книги	Развитие внимания, памяти, мышления

207 - 208	Приготовление сладкой выпечки	Комплекс-ное применение ЗУН Практи-ческая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить сладкую выпечку по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
209 - 210	Повторение	Повторите-льно-обобщаю-щий урок	2		Повторить технологию приготовления блюд из овощей. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности
211 - 212	Проверочная работа	Контроль-ный урок	2		Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для проверочной работы	Развитие аналитической деятельности
	Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов		20					
213 - 218	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов	Комбиниро-ванный	6		Прослушать рассказ учителя о значении санитарной обработки мяса, птицы, овощей сыпучих продуктов, молока, яиц. Работать с учебником. Находить информацию для ответа, отвечать на вопросы полным ответом. Произвести запись в тетрадь.	Ответы на вопросы	Учебник « Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Папка «Гигиена питания»	Развитие аналитической деятельности
219 - 220	Виды тепловой обработки	Комбиниро-ванный	2		Прочитать текст учебника, ответить на вопросы, выполнять тесты.	тестирование	Папка: «Виды тепловой обработки» тесты	Развитие аналитической деятельности
221 - 224	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления пищи	Комбиниро-ванный	4		Прослушать рассказ учителя о санитарных требованиях к тепловой обработке и процессу приготовления пищи, произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом.	Устный опрос, Ответы на вопросы Контроль качества знаний	Учебник «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Папка	Развитие аналитической деятельности

							«Гигиена питания»	
225 - 228	Санитарные требования к пищевым добавкам	урок сообщения новых знаний урок формирования и закрепления умений и навыков	4		Прослушать рассказ учителя о санитарных требованиях к пищевым добавкам, по таблице изучить виды пищевых добавок. Работать с текстом учебника, произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом. Определить в пищевых продуктах наличие пищевых добавок. Сделать выводы.	Устный опрос, Ответы на вопросы Контроль качества знаний	Учебник «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Таблица «Пищевые добавки», продукты питания	Развитие аналитической деятельности
229 - 230	Санитарный контроль качества готовой продукции	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о санитарном контроле качества готовой пищи. Работа с текстом учебника, производят запись в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом. Рассматривание бракеражного журнала.	Устный опрос, Ответы на вопросы Контроль качества знаний	Учебник «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Папка «Гигиена питания» Бракеражный журнал	Развитие аналитической деятельности
231 - 232	Повторение	Повторительно-обобщающий урок	2		Повторяют материал по теме. Отвечают на вопросы. Тестирование.	Контроль качества знаний	Тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности
	Приготовление пищи в походных условиях		10					
233 - 234	Подбор продуктов	урок сообщения новых знаний урок практикум	2		Прослушать рассказ учителя о правильности подбора продуктов для приготовления в походных условиях. Произвести запись в тетрадь: произвести подсчет необходимого количества продуктов для похода. Отвечать на вопросы полным ответом.	контроль действий выполнения работы уч-ся,	Рецепты блюд	Развитие аналитической деятельности
235 - 238	Блюда из концентратов	Комбинированный	4		Прослушать рассказ учителя о блюдах из концентратов, просмотреть образцы, прочитать правила приготовления. Произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Вопросы	Образцы концентратов (каши, супы, кисель и др.) Рецепты блюд	Развитие аналитической деятельности

239 - 242	Приготовление блюд из концентратов	Комплекс-ное применение ЗУН Практичес-кая работа	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда из концентратов по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
243	Контрольная работа	Контроль-ный урок	1		Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для контрольной работы	Развитие памяти, мышления.
	Практическое повторение		17					
244 - 250	Приготовление супов	Комплекс-ное применение ЗУН Практичес-кая работа	7		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить суп по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
251 - 256	Приготовление салатов	Комплекс-ное применение ЗУН Практичес-кая работа	6		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить салат рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
257 - 260	Приготовление изделий из теста	Комплекс-ное применение ЗУН Практичес-кая работа	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить изделие из теста по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои

					конечного результата	рабочего места		действия, умения работать в коллективе.
261 - 262	Вводное занятие	Вводный урок	2		Освоить безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Прочитать правила личной гигиены при приготовлении пищи. Прослушать правила поведения в мастерской. Расписаться в журнале по ТБ	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций. Проверка знаний правил ТБ	Инструкции по ТБ, Стенд по ТБ	Развитие диалогической речи, развитие умения соблюдать правила ТБ, правил поведения
	Блюда из черствого хлеба		14					
263 - 264	История возникновения хлеба.	урок сообщения новых знаний	2		Прослушать рассказ учителя о истории возникновения хлеба. Рассматривание образцов хлеба. Отгадывание загадок о хлебе. Отвечать на вопросы полным ответом	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций.	Загадки о хлебе Кулинарные книги	Расширение кругозора, развитие устной речи
265	Значение хлеба в питании человека	Комбинированный	1		Прослушать рассказ учителя о значении хлеба в питании человека. Просмотр картинок с изображением хлебобулочных изделий. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом	Устный опрос, Ответы на вопросы	Различные виды хлебобулочных изделий	Развитие аналитической деятельности
266	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий	Комбинированный	1		Прослушать рассказ учителя о названии хлебобулочных изделий. Рассматривание ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. Записать названия. Отвечать на вопросы полным ответом	Контроль качества знаний	Различные виды хлебобулочных изделий	Развитие аналитической деятельности
267 - 268	Экскурсия в хлебный магазин	экскурсия	2		Инструктаж по ТБ во время экскурсии. Экскурсия в магазин.	Контроль поведения учащихся во время экскурсии	Инструктаж по ТБ	Развитие аналитической деятельности
269 - 272	Блюда из черствого хлеба	Комбинированный	4		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюд из черствого хлеба. Чтение рецептов. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом	Контроль качества знаний	Рецепты приготовления	Развитие аналитической деятельности
273 -	Приготовление блюд из черствого хлеба	Комплексное применение	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить	контроль действий	Кухонная посуда и	Развитие мелкой моторики, глазомера,

276		ЗУН Практичес-кая работа			продукты. Приготовить блюда из черствого хлеба рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
	Блюда из рыбы		34					
277 - 278	Обработка рыбы		2		Повторение правил обработки рыбы. Рассматривание картинок с изображением последовательности обработки рыбы, произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом. Обработать рыбу.	Ответы на вопросы, тестирование, проверка записи в тетради	Плакат « Обработка рыбы» Натуральные образцы рыбы	Развитие аналитической деятельности
279	Значение горячих рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки		1		Прослушать рассказ учителя о значении горячих рыбных блюд. Просмотр картинок с изображением блюд из рыбы. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом	Ответы на вопросы, тестирование, проверка записи в тетради	Папка « блюда из рыбы», Игра « Морская и речная рыба»	Развитие аналитической деятельности
280	Правила варки и припускания рыбы	Комбинированный	1		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюда. Работать с ИТК, произвести запись в тетради. Ответить на вопросы полным ответом	Фронтальный опрос, проверка записи в тетради	Итк, кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
281 - 282	Приготовление отварной, припущенной рыбы с соусом	Комплекс-ное применение ЗУН Практичес-кая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить отварную рыбу с соусом по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
283 - 284	Технология приготовления жареной рыбы	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюда. Работать с ИТК, произвести запись в тетради. Ответить на вопросы полным ответом	Ответы на вопросы, тестирование, проверка записи в тетради	ИТК, кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
285	Приготовление жареной рыбы	Комплекс-ное применение	2		Выполнить практическую работу:	контроль	Кухонная посуда и	Развитие мелкой

- 286		ЗУН Практичес-кая работа			подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить жареную рыбу по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
287 - 288	Технология приготовления рыбы жареной с луком по-ленинградски	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюда. Работать с ИТК, произвести запись в тетради. Ответить на вопросы полным ответом	Ответы на вопросы, тестирование, проверка записи в тетради	ИТК	Развитие аналитической деятельности
289 - 290	Приготовление рыбы жареной с луком по-ленинградски	Комплексное применение ЗУН Практичес-кая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить жареную рыбу по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
291 - 294	Технология приготовления рыбы запеченной	Комбинированный	4		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления запеченной рыбы. Работать с ИТК, просмотр картинок с изображением полуфабрикатов. Произвести запись в тетради. Ответить на вопросы полным ответом	Ответы на вопросы, тестирование, проверка записи в тетради	ИТК, кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
295 - 296	Приготовление запеченной рыбы	Комплексное применение ЗУН Практичес-кая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить запеченную рыбу по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
297	Технология приготовления тушеной	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления тушеной	Ответы на	ИТК,	Развитие аналитической

- 298	рыбы	ванный			рыбы. Работать с ИТК, просмотр картинки с изображением полуфабрикатов. Произвести запись в тетради. Ответить на вопросы полным ответом	вопросы, тестирование, проверка записи в тетради	кулинарные книги	деятельности
299 - 300	Приготовление тушеной рыбы	Комплекс-ное применение ЗУН Практичес-кая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить тушеную рыбу по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
301 - 304	Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё	Комбиниро-ванный	4		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления рыбной котлетной массы, формование полуфабрикатов, видах панировок. Работать с ИТК, просмотр картинки с изображением полуфабрикатов. Составить таблицу: Виды полуфабрикатов. Зарисовать формы полуфабрикатов. Ответить на вопросы полным ответом	Ответы на вопросы, тестирование, проверка записи в тетради	ИТК, кулинарные книги Папка « Обработка рыбы» « Блюда из рыбы»	Развитие аналитической деятельности
305 - 306	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё	Комплекс-ное применение ЗУН Практичес-кая работа	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить котлетную массу по рецепту. сформовать полуфабрикаты. Пожарить .Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
307 - 308	Рецепты приготовления блюд из рыбы	Комбиниро-ванный	2		Работать с дополнительной литературой по кулинарии: просматривают, выбрать необходимую информацию. Записать рецепты в тетрадь. Прочитать рецепты.	проверка записи в тетради	кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
309	Повторение	Повторите-льно –	1		Повторить технологию приготовления блюд из рыбы. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения,	Развитие аналитической деятельности

		обобщаю-щий урок					тесты, карточки-задания.	
	Национальные блюда русской кухни		18					
311 - 312	Русская кухня её особенности	урок сообщения новых знаний	2		Прослушать рассказ учителя о русской кухне, ее особенностях. Произвести запись в тетрадь Отвечать на вопросы полным ответом	проверка записи в тетради	Кулинарные книги	Расширение кругозора
313 - 314	Блюда русской кухни: супы	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления супов. Записать рецепт приготовления супов. Отвечать на вопросы полным ответом	проверка записи в тетради Контроль качества знаний	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
315 - 318	Блюда русской кухни: каши	Комплекс-ное применение ЗУН Практичес-кая работа	4		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления каш. Записать рецепт приготовления каш. Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить каши по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
319 - 320	Блюда русской кухни: блюда из мяса	Комбинированный	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюд из мяса, рассмотреть картинки с изображением блюд. Записать рецепт. Отвечать на вопросы полным ответом	проверка записи в тетради Контроль качества знаний	Кулинарные книги Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие аналитической деятельности
321 - 324	Блюда русской кухни: блюда из овощей	Комплекс-ное применение ЗУН Практичес-кая работа	4		Записать рецепт приготовления блюд из овощей. Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда из овощей по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кулинарные книги Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие аналитической деятельности

					конечного результата			
325 - 328	Блюда русской кухни: изделия из теста	Комплекс-ное применение ЗУН Практичес-кая работа	4		Записать рецепт приготовления изделий из теста. Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить изделия из теста по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кулинарные книги Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие аналитической деятельности
329	Контрольная работа	Контро-льный урок	1		Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний		Развитие внимания и мышления
	Практическое повторение		9					
330 - 336	Приготовление изделий из теста	Комплекс-ное применение ЗУН Практичес-кая работа	7		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда изделия из теста по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
337 - 338	Уборка кухни	урок-практикум	2		Подготовить уборочный инвентарь, чистить посуды, убрать в столах, вымыть полы	Контроль за качеством выполнения работы	Кухонная посуда, уборочный инвентарь, моющие средства	Развитие мелкой моторики, внимания.
339 - 340	Итоговое занятие		2		Слушают итоги работы за год, оценивают свою деятельность, делают выводы	Ответы на вопросы.		Развитие диалогической речи, чувства ответственности