

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

Принято:
Педагогическим советом школы
Протокол заседания
№ 1 от «25» 08.2022г.



тверждаю.
Директор школы
Наршутина О.В.
Приказ № 88/1 от «31» 08.2022г

Рабочая программа
Предметная область:
«Технологии»
«Кулинария»
для обучающихся 8 «А» класса

Составитель:
Калнина Наталья Николаевна

2022г.

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Кулинария)» составлена для обучающихся 8 класса на основе следующих документов:

-Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;

-Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Минобрнауки РФ № 1599 от 19.12.2015 г.);

-Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) для обучающихся ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат»

-Учебный план ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат» на 2022-2023 уч.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, кухонный работник; ориентирование на выбор будущей профессии.

Задачи:

1. Введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара, кухонный работник.
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 340 часов, реализуется 10 ч. в неделю, в течение 34 учебных недель.

Рабочая программа составлена с учетом материально-технической базы образовательного учреждения.

Реализация данной программы проходит в кабинете кулинарии. Оснащение и материальная база соответствует требованиям к оборудованию данного кабинета.

Профессионально-трудовая подготовка умственно отсталых учащихся базируется на общих принципах обучения, но имеет и свои специфические особенности, в частности носит коррекционную направленность, то есть предполагает максимально возможное исправление недостатков развития личности школьников. К специфическим задачам обучения труду учащихся в первую очередь относится развитие общетрудовых умений и сознательное овладение приемами работы.

При реализации данной программы используются следующие формы обучения:

- фронтальная;
- групповая;
- индивидуальная.

Методы обучения:

- словесные: рассказ, беседа, работа с учебником, литературой;
- наглядные: демонстрация плакатов, таблиц, натуральных образцов, показ трудовых приемов, экскурсии, наблюдения, использование ТСО;
- практические: упражнение, работа с карточками, тестами, практические работы, самостоятельная работа, деловые игры.

Наряду с традиционными методами обучения в 9 классе применяется метод проектов. В течение года учащиеся выполняют три проекта. По проекту понимается творческая законченная работа, соответствующая возможностям учащегося.

Для усвоения знаний, умений и навыков обучающихся используются следующие методы контроля: тестирование, устный и письменный контроль, самостоятельная работа, контрольная работа, практическая работа.

Виды контроля:

- вводный;
- текущий;
- тематический;
- итоговый.

В процессе реализации программы прослеживаются межпредметные связи: математикой, русский язык, литература, история, изобразительное искусство, естествознание.

Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психологических особенностей развития учащихся.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельному труду, на формирование у них общетрудовых знаний и умений, на расширение кругозора о значении питания в жизни и деятельности человека, формирование знаний о разнообразии пищи, ее целебных свойствах, о культуре питания, формирование умений приготовить блюдо, эстетически оформить их, проявить элементы творчества при оформлении и украшении блюд.

Теоретический материал проводится с использованием наглядных пособий: плакатов, цветных иллюстраций, технологических карт, иллюстраций, натуральных образцов, схем приготовления блюд. Теоретический материал соответствует содержанию практических работ. После изучения теоретического материала учащиеся выполняют практические работы по приготовлению блюда. Цель данных работ заключается в практической отработке учащимися приемов и навыков по приготовлению блюд и закреплению теоретического материала, а также ознакомление с организацией рабочего места, санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдение правил техники безопасности при

работе с оборудованием. Занятия направлены на воспитание личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость, экономное и бережное отношение к продуктам, воспитание желания и стремления приготовления доброкачественной пищи.

При выполнении практических работ учащиеся используют инструкционно-технологические карты, которые включают в себя норму продуктов, технологию приготовления, требования к качеству, правила подачи блюда. Форма промежуточного контроля: тестовые задания, самостоятельные работы, контрольные работы, практические работы.

Форма промежуточного контроля: тестирование, самостоятельные практические работы, тестовые работы по итогам изучения тем.

По итогам четверти проводятся проверочные работы.

По окончании курса обучающиеся выполняют итоговую проверочную работу, состоящую из теоретической и практической части.

Требования к уровню подготовки обучающихся

В результате изучения «Кулинарии» ученик должен знать/понимать

*правила безопасной работы режущими инструментами, с горячими жидкостями;

- механическую, кулинарную обработку овощей;

*основные сведения о гигиене и санитарии;

- правила техники безопасности на кухне;
- способы заготовки продуктов впрок, сроки и условия хранения консервов
- способы мытья посуды с применением моющих средств, правила сервировки стола с учетом меню;

- новый познавательный материал о пищевых жирах, вкусовых товарах, молоке и молочно-кислых продуктах, об использовании черствого хлеба, охране труда на предприятиях,
- назначение блюд лечебного питания
- кулинарную тепловую обработку продуктов, которые необходимы для изучения тем по приготовлению блюд
- виды теста, технологии приготовления изделий из теста.
- технологию приготовления блюд из рыбы и мяса, обработку рыбы и мяса
- особенности приготовления блюд русской кухни.
- технологию приготовления блюд из грибов, овощей, блюд на пару.
- технологию приготовления сладких блюд и напитков
- технологию приготовления холодных блюд и закусок
- кулинарные требования к хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов
- назначение трудового законодательства.

уметь

- соблюдать санитарно- гигиенические навыки и технику безопасности при работе с электроплитой, режущими инструментами, горячими жидкостями
- производить кулинарную тепловую обработку продуктов
- заготавливать овощи впрок

- приготовить блюдо по рецепту
- проводить первичную обработку мяса, рыбы
- готовить изделия из теста
- различать и готовить супы
- соблюдать требования и сроки хранения продуктов и готовой продукции
- уметь составлять трудовой договор при устройстве на работу.

Содержание учебного предмета. 8а кл

1 четверть 84 часа

1.Вводное занятие. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть. Правила поведения и безопасной работы в мастерской. Санитарно- гигиенические требования. Организация рабочего места.

2.Повторение (4час.)

Повторение изученного материала по кулинарии в 7 классе

3.Практическое повторение (6 час)

Приготовление супов- 2час.

Приготовление блюд из макаронных изделий-2 час.

Приготовление блюд из круп- 2 час.

4. Заготовка овощей, ягод, фруктов. (36ч.)

Основные теоретические сведения:

Технология приготовления овощных салатов: кабачковая икра с майонезом, салат свекольный, рисовый салат, щи на зиму, овощи в желе.

Рецептуры приготовления помидор, огурцов, перцев, кабачков.

Правила квашения капусты. Рецептуры приготовления капусты.

Рецептуры приготовления закусочных салатов.

Правила подготовки тары, крышек, процесс стерилизации.

Предметные результаты обучения:

должен знать	должен уметь
Правила подготовки тары, крышек, процесс стерилизации. Последовательность обработки овощей, правила укладывания овощей, приготовление маринада. Технологию приготовления салатов, правила маринования капусты.	Подобрать по рецепту продукты, взвесить овощи. Подготовить овощи и тару для консервирования. Укладывать овощи в банки, приготовить маринад, залить в банки, закатать. Определить качество овощей. Произвести первичную обработку.

	<p>Нарезать овощи для приготовления овощных консервов. Закладывать овощи в определенной последовательности по рецепту. Стерилизовать банки с салатом, закатать крышками. Определить качество овощей, произвести первичную обработку,</p>
--	--

Практические работы:

- приготовление кабачковой икры, салата свекольного, рисового салата, щей на зиму, овощей в желе.
- маринование капусты по разным рецептам.
- маринование помидор, перцев, кабачков, огурцов.

5. Блюда из овощей (22час.)

Основные теоретические сведения:

Блюда из кабачков. Подготовка кабачков для приготовления блюд. Технология приготовления блюд из кабачков: кабачки с овощами, спагетти с кабачками и яйцом, кабачки с куриным фаршем и помидорами, запеканка из кабачков, закусочный торт из кабачков, омлет из кабачков.

Блюда из тыквы. Первичная обработка. Технология приготовления блюд из тыквы: каши, супы, сладкие блюда.

Блюда из свеклы: технология приготовления блюд: свекла с гречневой крупой, гарнир из свеклы.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Первичную обработку овощей, их подготовку для приготовления блюда. Последовательность закладки продуктов для приготовления блюда.	Прочитать рецепт, приготовить блюдо, соблюдая последовательность приготовления. Оценить качество блюда. Соблюдать правила безопасности при приготовлении блюда

практическая работа:

- приготовление блюд из кабачков;
- приготовление блюд из тыквы;
- приготовление блюд из свеклы.

6.Проверочная работа за 1 четверть

7.Практическое повторение (11 час.)

- приготовление супов- 6 час.
- приготовление блюд из овощей- 5 час.

2 четверть 74 час.

8.Вводное занятие. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения и безопасной работы в мастерской. Санитарно- гигиенические требования. Организация рабочего места.

9.Холодные блюда и закуски (42час.)

Основные теоретические сведения:

Значение и назначение холодных блюд.

Технология приготовления салатов с рыбой, мясом. Рецептуры приготовления.

Технология приготовления закусок из овощей, яиц, грибов. Рецептуры приготовления.

Технология приготовления закусок с рыбой. Рецептуры приготовления.

Технология приготовления закусок с мясом. Рецептуры приготовления.

Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и сроки хранения.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Значение холодных блюд в питании. Классификацию холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Технологию приготовления бутербродов, салатов из свежих и варёных овощей, яиц, винегрета, холодных закусок из рыбы, мяса, овощей. Условия и сроки хранения. ТБ при приготовлении холодных блюд и закусок	Соблюдать правила безопасности при приготовлении блюда Выполнять санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов при приготовлении холодных блюд. Готовить бутерброды, салаты, винегреты, холодные закуски, используя инструкционно-технологические карты и наглядный материал. Органолептически оценивать качество блюд. Оформлять и правильно подавать блюда

Практическая работа:

Приготовление бутербродов открытых, закрытых, закусочных: подготовка мясных, рыбных, гастрономических продуктов,

нарезка продуктов и хлеба, оформление и отпуск бутербродов.

Приготовление салатов из сырых и варёных овощей: подготовка овощей, их нарезка, заправка, порционирование, оформление, отпуск.

Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов: подготовка продуктов, оформление, отпуск.

Приготовление рыбных и мясных блюд и закусок: подготовка продуктов, нарезка, оформление и отпуск.

10 . Молоко и молочно- кислые продукты (12 час.)

Основные теоретические сведения:

Значение молока и молочно- кислых продуктов в питании человека. Питательные вещества. Виды молока по способу тепловой обработки. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Сухое молоко и сливки: требования к качеству, упаковка и хранение.

Сгущенное молоко и сливки. Виды сгущенного молока . Использование для приготовления блюд.

Кисло - молочные продукты. Производство. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Использование продукции для приготовления блюд.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь.
О пользе для здоровья человека молока и молочно- кислых продуктов в питании человека. Виды молока, молочно- кислых продуктов. Их использование в питании. Сроки хранения . Использование для приготовления блюд.	Использовать в питании, определить качество продуктов. На упаковке читать информацию. Определить дату изготовления, срок хранения.

Практическая работа:

-определение качества продуктов, рассматривание упаковок, определение срока годности.

-приготовление блюд с использованием молочно- кислых продуктов.

11. Проверочная работа за 2 четверть 1 час

12.Практическое повторение 17 час.

Приготовление блюд из овощей- 7 час. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий-10 час.

3 четверть 100 час.

13.Вводное занятие. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения и безопасной работы в мастерской. Санитарно- гигиенические требования. Организация рабочего места.

14. Изделия из теста (50 час.)**Основные теоретические сведения:**

Дрожжевое сдобное тесто и изделия из него.

Рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода.

Бездрожжевое тесто, технология приготовления, рецептуры приготовления.

Изделия из него: тесто для пельменей, вареников, лапши домашней, хвороста.

Изделия из дрожжевого теста: ватрушки, расстегаи, кулебяка.

Тесто для блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода, выпечка, подача.

Песочное тесто, технология приготовления, изделия из него.

Бисквитное тесто, технология приготовления, изделия из него.

Слоеное тесто, технология приготовления, изделия из него.

Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

Предметные результаты обучения:

должен знать:	должен уметь:
<p>Виды теста, правила подготовки продуктов для замеса теста, способы приготовления теста, их различие.</p> <p>Технологию приготовления дрожжевого сдобного теста и приготовление изделий из него.</p> <p>Знать требования к качеству.</p> <p>Технологию приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.</p>	<p>Подготовить продукты для приготовления теста.</p> <p>Произвести замес дрожжевого сдобного теста, приготовить изделия из него.</p> <p>Произвести замес бездрожжевого теста, приготовить изделия из него, используя ИТК.</p> <p>Произвести выпечку изделия.</p> <p>Оценить качество изделия. Соблюдать ТБ при приготовлении изделий из теста.</p>

Практическая работа:

- изделия из сдобного дрожжевого теста

- бездрожжевое тесто: изделия из него: тесто для пельменей, вареников, лапши домашней, хвороста.

-изделия из дрожжевого теста: ватрушки, расстегаи, кулебяка.

-тесто для блинов, оладий, блинчиков.

-песочное тесто, изделия из него.

-бисквитное тесто, изделия из него.

-слоеное тесто, изделия из него.

15.Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов. (20 час)

Основные теоретические сведения:

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов: мясо, мясные полуфабрикаты, рыба, овощи, сыпучие продукты, молоко и молочные продукты.

Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Значение тепловой обработки.

Санитарные требования к пищевым добавкам. Чтение надписей на упаковках. Определение содержания пищевых добавок.

Санитарный контроль качества готовой продукции.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Значение санитарных требований к механической кулинарной обработке продуктов, тепловой обработке. Знать о существовании пищевых добавок, цель добавок в пищевые продукты, их влияние на здоровье человека.	Обрабатывать продукты с соблюдением правил санитарно-гигиенических норм. Уметь производить тепловую обработку продуктов. Читать на упаковках содержание пищевых добавок.

практическая работа:

- чтение надписей на упаковках продуктов

- оценка качества готовой продукции.

- определение содержания пищевых добавок в различных продуктах.

16. Приготовление пищи в походных условиях (10 час)

Основные теоретические сведения:

Подбор продуктов для похода с учетом их сроков хранения. Соблюдение санитарно- гигиенических правил. Приготовление блюд из концентратов. Требования к качеству.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Санитарно- гигиенические правила при приготовлении пищи в походных условиях. Сроки хранения.	Подобрать продукты для похода. Приготовить блюда из концентратов.

Практическая работа:

- Выбрать продукты, определить срок годности;
- приготовление блюд из концентратов, консервов.

17. Проверочная работа за 3 четверть**18. Практическое повторение (17 час.)**

Приготовление супов- 7 час.

Приготовление салатов- 6 час.

Приготовление изделий из теста-4 час.

4 четверть 80 час.**19.Вводное занятие. (2ч.)****Основные теоретические сведения:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения и безопасной работы в мастерской. Санитарно- гигиенические требования. Организация рабочего места.

20. Блюда из черствого хлеба (14 час)**Основные теоретические сведения:**

Познавательный материал об истории возникновения хлеба. Значение хлеба в питании человека. Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий. Требования к качеству хлеба.

Использование черствого хлеба для приготовления блюд. Приготовление сухарей и сладких сухариков.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Ассортимент хлеба. Способы использования черствого хлеба.	Беречь хлеб, использовать черствый хлеб в питании.

- практическая работа:-** приготовление сухарей и сладких сухариков;
-приготовление блюд из черствого хлеба.

21. Блюда из рыбы (34 час.)

Основные теоретические сведения:

Значение горячих рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки.

Правила варки и припускания рыбы.

Технология приготовления отварной, припущенной, жареной, запеченной рыбы.

Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Особенности жарки и запекания рыбы, приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы.

Блюда из рыбной котлетной массы. Подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Способы подачи готовых блюд. Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.

Предметные результаты обучения:

должен знать	должен уметь
Классификацию блюд из рыбы. Технологию приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной и запечённой рыбы. Рецептуру, технологию приготовления блюд из рыбной котлетной массы. ТБ при приготовлении блюд из рыбы.	Приготовить отварную, припущенную рыбу Блюда из жареной, тушеной, запеченной рыбы, из рыбной котлетной массы. Органолептически оценить качество блюда. Правильно подать блюдо.

практическая работа:

-рыба отварная, рыба припущенная с соусом.

-рыба жареная,

- рыба жареная, с луком по- ленинградски,

-рыба запеченная

-рыба тушеная

-приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки, тефтели, фрикадельки.

22. Национальны блюда русской кухни.(18 час.)

Основные теоретические сведения:

Познавательный материал развития русской кухни. Блюда русской кухни: супы, каши, блюда из мяса, овощей, теста.

Особенности их приготовления. Правила подачи.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Названия блюд русской кухни. Особенности приготовления блюд.	Готовить блюдо по рецепту.

практическая работа : приготовление блюд: рассольник с грибами, похлебка картофельная, похлебка луковая, супы с крапивой, грибы соленые с картофелем, пельмени с капустой, каши.

23. Проверочная работа за 4 четверть

24. Практическое повторение (9час).

Изделия из теста - 7 час.

Уборка кухни- 2 час.

25. Итоговое занятие (2 час.)

Подведение итогов учебы за год. Анализ деятельности .

**Календарно-тематическое планирование уроков
предмет: Технология (кулинария) 8 класс**

количество часов: всего 340 часов ; в неделю 10 час.

Тематический план

№	Раздел темы	Кол- во часов всего
	1 четверть	84
1	Вводное занятие	2
2	Повторение	4
3	Практическое повторение	6
4	Заготовка овощей, ягод, фруктов	36
5	Блюда из овощей	24
6	Проверочная работа 1 чет.	1
7	Практическое повторение	11
	2 четверть	74
8	Вводное занятие	2
9	Холодные блюда и закуски	42
10	Молоко и молочно- кислые продукты	12
11	Проверочная работа 2 чет.	1
12	Практическое повторение	17
	3 четверть	100
13	Вводное занятие	2
14	Изделия из теста	50
15	Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов.	20

16	Приготовление пищи в походных условиях	10
17	Контрольная работа	1
18	Практическое повторение	17
	4 четверть	80
19	Вводное занятие	2
20	Блюда из черствого хлеба	14
21	Блюда из рыбы	34
22	Национальные блюда русской кухни	18
23	Контрольная работа	1
24	Практическое повторение	9
24	Итоговое занятие	2
	Всего:	340

№	Название раздела, темы	Кол. - во час	дата	Виды деятельности обучающихся	Форма контроля	Использование материально-технического оснащения	Коррекция познавательных процессов
	<u>1 четверть</u>	84					
1-2	Вводное занятие.	2		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
	Повторение	4					
3-4	Повторение по теме: «Супы»	2		Повторить изученный материал по теме. Рассказывать технологию	Устный опрос, тесты	Карточки-задания, тесты,	Развитие аналитической

				приготовления. Отвечать на вопросы, тесты.		ИТК, образцы круп	деятельности
5-6	Повторение по теме: «Блюда из яиц и творога»	2		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
	Практическое повторение	6					
7-8	Приготовление супов	2		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 (практическая работа)	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда из макаронных изделий 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 макаронных изделий	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.

11-12	Приготовление блюд из круп (практическая работа)	2		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.	36					
13-14	Правила подготовки овощей для приготовления консервов	2		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	2		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
17-18	Приготовление кабачковой икры	2		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 уча-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.
19-20	Технология приготовления салатов из овощей	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления салатов из овощей на зиму. Работать с кулинарными книгами. Записать рецепты. произвести подсчет стоимости блюда. Ответить на вопросы полным ответом	Устный опрос Проверка записей в тетради	Натуральные овощи, папка «Обработка овощей». Рецепты приготовления салатов	Развитие аналитической деятельности
21-22	Приготовление салата свекольного	2		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.
23-24	Приготовление заготовки для рассольника	2		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.
25-26	Приготовление борщевой заправки	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить борщевую заправку по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, рецепт.	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения

				рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль уборки рабочего места.		работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
27-30	Приготовление заготовки для щей	4		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.
31-32	Приготовление овощей в желе	2		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
33-34	Рецептуры маринования капусты	2		Работать с дополнительной литературой по кулинарии: читать рецепты , производить запись в тетрадь.	Индивидуальный опрос Проверка записей в тетради	Книги, журналы по кулинарии. Папка «Заготовки овощей» , рецепты	Развитие аналитической деятельности
35-38	Маринование капусты	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить маринованную капусту по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания, ИТК	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения

				рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль уборки рабочего места.		работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
39-40	Рецептуры приготовления маринованных помидор, огурцов, кабачков	2		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
41-46	Маринование помидор, кабачков	6		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.
47	Повторение	1		Повторение технологию приготовления заготовок на зиму. Ответить на вопросы, тесты.	Устный опрос тестирование	Карточки-задания, тесты, вопросы для повторения.	Развитие аналитической деятельности
48	Проверочная работа	1		Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для проверочной работы	Развитие аналитической деятельности
	Блюда из овощей	24					
49-52	Блюда из кабачков	4		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюд из кабачков. Работать с кулинарными книгами. Записать рецепты.	Устный опрос Проверка записей в тетради	Книги, журналы по кулинарии, загадки об овощах.	Развитие аналитической деятельности

				произвести подсчет стоимости блюда. Ответить на вопросы полным ответом		Натуральный образец	
53-58	Приготовление блюд из кабачков	6		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.
59-60	Блюда из тыквы	2		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
61-64	Приготовление блюд из тыквы	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда из тыквы 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.
65-66	Блюда из свеклы	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюд из	Устный опрос Проверка записей	Книги, журналы по кулинарии.	Развитие аналитической

				свеклы, произвести запись в тетради, отвечать на вопросы.	в тетради	Натуральный образец	деятельности
67-70	Приготовление блюд из свеклы	4		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.
71	Повторение	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
72-73	Проверочная работа за 1 четверть	2		Ответить на вопросы, выполнить задания	Контроль качества знаний	Карточки-задания, тесты	Развитие аналитической деятельности
	Практическое повторение	10					
74-77	Приготовление блюд из овощей	4		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.

78-79	Приготовление супов	2		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.
80-84	Приготовление супов	4		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.
	<u>2 четверть</u>	74					
85-86	Вводное занятие	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
	Холодные блюда и закуски	42					
87-88	Значение холодных блюд и закусок в	2		Прослушать рассказ учителя о значении холодных блюд и закусок в	Текущий.	Папка « Холодные блюда	Развитие аналитической

	питании. Санитарно-гигиенические требования.			питании. Записать в тетради санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд.	Ответы на вопросы	и закуски»	деятельности, расширение кругозора
89-90	Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд	2		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
91-92	Бутерброды	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
93-94	Приготовление бутербродов	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.
95-98	Салаты из сырых овощей	4		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления салатов из сырых овощей, просмотр презентации. Работать с кулинарными книгами: чтение	Тестирование ответы на вопросы. Проверка записи в тетради рецептов	Папка «Холодные блюда и закуски» Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

				рецепта. Произвести подсчет стоимости блюда. Произвести запись в тетради. Отвечать на вопросы полным ответом, выполнить тестовые задания		тсо	
99-102	Приготовление салатов из сырых овощей	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.
103-104	Салаты из вареных овощей	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
105-106	Приготовление салатов из вареных овощей	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.
10 7- 10 8	Салаты рыбные	2		<p>Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления салатов рыбных, их разновидности, просмотреть презентацию. Подсчитать стоимость блюда. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы полным ответом</p>	<p>Фронтальный опрос Проверка записи в тетради</p>	<p>Папка «Холодные блюда и закуски» Кулинарные книги</p>	<p>Развитие аналитической деятельности</p>
10 9- 11 0	Приготовление салатов рыбных	2		<p>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</p>	<p>контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места</p>	<p>Папка «Холодные блюда и закуски» Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты</p>	<p>Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.</p>
11 1- 11 2	Салаты мясные	2		<p>Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления салатов мясных, их разновидности, просмотреть презентацию. Подсчитать стоимость блюда. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы полным ответом</p>	<p>Фронтальный опрос Проверка записи в тетради</p>	<p>Папка «Холодные блюда и закуски» Кулинарные книги тсо</p>	<p>Развитие аналитической деятельности</p>
11 3- 11 4	Приготовление салатов с мясом	2		<p>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</p>	<p>контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места</p>	<p>Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты</p>	<p>Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения</p>

							планировать свои действия, умения работать в коллективе.
11 5	Салаты фруктовые	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 закуски» Кулинарные книги Образцы фруктов и йогурта ТСО	Развитие аналитической деятельности
11 6	Винегреты	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
11 7- 11 8	Приготовление винегрета	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.
11 9	Технология приготовления закусок из овощей	1		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления закусок из овощей. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта. Произвести подсчет стоимости блюда.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

				Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом.			
12 0	Технология приготовления закусок из яиц и грибов	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
12 1- 12 2	Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить закуску 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.
12 3	Технология приготовления закусок с рыбой	1		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления закусок с рыбой. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта. Произвести подсчет 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
12 4	Приготовление закусок с рыбой	1		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить закуску с рыбой по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль	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	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического

				хода работы и конечного результата		Рецепты	вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
12 5- 12 6	Технология приготовления закусок с мясом	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
12 7	Повторение	1		Повторить технологию приготовления холодных блюд и закусок. Прочитать текст учебника, ответить на вопросы, выполнить задания.	Ответы на вопросы.	Карточки-задания	Развитие аналитической деятельности
12 8	Проверочная работа	1		Рассказать технологию приготовления блюд, ответить на вопросы.	Тестирование Контроль качества знаний	тесты	Развитие аналитической деятельности
	Молоко и молочнокислые продукты	12					
12 9- 13 0	Значение молока и молочнокислых продуктов в питании человек	2		Прослушать рассказ учителя о значении молока и молочнокислых продуктов в питании человека. Читать текст учебника. Рассмотреть образцы видов молока. Прочитать надписи на упаковках, определить срок годности. Произвести запись в тетради.	Проверка записи в тетради	Упаковки молока и молочнокислых продуктов	Развитие аналитической деятельности
13 1- 13 2	Виды молока	2		Прослушать рассказ учителя о видах сгущенного молока и сливок. Читать текст учебника. Рассмотреть образцы видов молока. Прочитать надписи на упаковках, определить срок годности	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Упаковки молока	Развитие аналитической деятельности, Умения сравнивать

				Произвести запись в тетради.			
13 3- 13 4	Сухое молоко и сливки	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
13 5- 13 6	Сгущенное молоко и сливки	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
13 7- 14 0	Кисло - молочные продукты	4		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
14 1-	Проверочная работа за 2 четверть	1		Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для контрольной работы	Развитие аналитической деятельности
	Практическое повторение	17					
14 2- 14	Приготовление блюд из овощей	7		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить	контроль действий выполнения	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение

9				блюда из овощей 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	по рецепту Рецепты	анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
15 0- 16 0	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	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.
	3 четверть	100					
16 1- 16 2	Вводное занятие	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
	Изделия из теста	50					
16 3- 16 4	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
16 5- 16	Технология приготовления пиццы	2		Прослушать рассказ учителя о блюде, работать с кулинарными книгами, записать в тетради рецепты	Фронтальный опрос Проверка записи в	ТСО Рецепты Кулинарные	Развитие аналитической деятельности

6				приготовления пиццы, просмотр презентации, отвечать на вопросы по содержанию текста.	тетради	книги	
16 7- 16 8	Приготовление пиццы	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.
16 9- 17 0	Технология приготовления ватрушек	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления ватрушек. Работать с кулинарными книгами: чтение рецепта, просмотр картинок с изображением ватрушек. Зарисовать форму ватрушку. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Кулинарные книги. Натуральный образец ватрушки. ТСО	Развитие аналитической деятельности
17 1- 17 2	Технология приготовления расстегаев, кулебяк	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
17 3- 17 4	Приготовление расстегаев	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить расстегаи по рецепту. Снять пробу,	контроль действий выполнения работы уч-ся,	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход

				вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Рецепты	выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
17 5- 17 6	Приготовление ватрушек	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.
17 7- 17 8	Технология приготовления блинов	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
17 9- 18 0	Приготовление блинов	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.
18 1-18 2	Технология приготовления сдобного теста	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
18 3-18 4	Приготовление сдобных булочек	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.
18 5-18 6	Песочное тесто и изделия из него	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 песочного теста»	Развитие аналитической деятельности
18 7-18 8	Приготовление песочного теста и изделий из него	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить песочное тесто и изделий из него по	контроль действий выполнения работы уч-ся,	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход

				рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Рецепты	выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
18 9- 19 0	Приготовление изделий из слоеного теста	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.
19 1- 19 2	Бисквитное тесто и изделия из него	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
19 3- 19 4	Тесто для пельменей и вареников	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	Проверка записей в тетради, фронтальный опрос	Образец теста, виды муки. ТСО	Развитие аналитической деятельности

				ответом. Просмотр презентации: видыпельменей.			
19 5- 19 6	Приготовление вареников с картофелем	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.
19 7- 19 8	Начинки для блинчиков	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
19 9- 20 0	Приготовление начинок	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.
20	Приготовление	2		Выполнить практическую работу:	контроль	Кухонная посуда	Развитие мелкой

1-202	сдобных печеных пирожков			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	действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
203-206	Рецепты приготовления сладкой выпечки	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	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	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	2		Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для проверочной работы	Развитие аналитической деятельности
	Санитарные требования к	20					

	кулинарной обработке продуктов						
21-21-08	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов	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
21-09-22-0	Виды тепловой обработки	2		Прочитать текст учебника, ответить на вопросы, выполнять тесты.	тестирование	Папка : «Виды тепловой обработки» тесты	Развитие аналитической деятельности
22-1-22-4	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления пищи	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 « Гигиена питания	Развитие аналитической деятельности
22-5-22-8	Санитарные требования к пищевым добавкам	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
22-9-23-0	Санитарный контроль качества готовой продукции	2		Прослушать рассказ учителя о санитарном контроле качества готовой пищи. Работать с текстом учебника, производят запись в	Устный опрос, Ответы на вопросы Контроль	Учебник « Основы физиологии питания, гигиены	Развитие аналитической деятельности

				тетрадь. Отвечать на вопросы полным ответом. Рассматривание бракеражного журнала.	качества знаний	и санитарии» Папка « Гигиена питания» Бракеражный журнал	
23 1- 23 2	Повторение	2		Повторяют материал по теме. Отвечают на вопросы. Тестирование.	Контроль качества знаний	Тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности
	Приготовление пищи в походных условиях	10					
23 3- 23 4	Подбор продуктов	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
23 5- 23 8	Блюда из концентратов	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
23 9- 24 2	Приготовление блюд из концентратов	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.
24 3	Проверочная работа за 2 четверть	1		Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для контрольной работы	Развитие памяти, мышления.
	Практическое повторение	17					
24 4- 25 0	Приготовление супов	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.
25 1- 25 6	Приготовление салатов	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.
25 7- 26 0	Приготовление изделий из теста	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	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

				хода работы и конечного результата			вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
	4 четверть	80					
26 1- 26 2	Вводное занятие	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					
26 3- 26 4	История возникновения хлеба.	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
26 5	Значение хлеба в питании человека	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 хлебо-булочных изделий	Развитие аналитической деятельности
26 6	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий	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 хлебо-булочных изделий	Развитие аналитической деятельности
26 7-	Экскурсия в хлебный магазин	2		Инструктаж по ТБ во время экскурсии. Экскурсия в магазин.	Контроль поведения	Инструктаж по ТБ	Развитие аналитической

26 8					учащихся во время экскурсии		деятельности
26 9- 27 2	Блюда из черствого хлеба	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
27 3- 27 6	Приготовление блюд из черствого хлеба	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюда из черствого хлеба 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.
	Блюда из рыбы	34					
27 7- 27 8	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
27 9	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
28 0	Правила варки и припускания рыбы	1		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюда. Работать с ИТК, произвести запись в тетради. Ответить на вопросы	Фронтальный опрос, проверка записи в тетради	Итк, кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

				полным ответом			
28 1- 28 2	Приготовление отварной, припущенной рыбы с соусом	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.
28 3- 28 4	Технология приготовления жареной рыбы	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
28 5- 28 6	Приготовление жареной рыбы	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.
28 7- 28 8	Технология приготовления рыбы жареной с луком по-ленинградски	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
28	Приготовление рыбы	2		Выполнить практическую работу:	контроль	Кухонная посуда	Развитие мелкой

9-290	жареной с луком по-ленинградски			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	и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
291-294	Технология приготовления рыбы запеченной	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	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.
297-298	Технология приготовления тушеной рыбы	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления тушеной рыбы. Работать с ИТК, просмотр картинки с изображением полуфабрикатов. Произвести запись в тетради.	Ответы на вопросы, тестирование, проверка записи в тетради	ИТК, кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

				Ответить на вопросы полным ответом			
29-30-0	Приготовление тушеной рыбы	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.
30-1-30-4	Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё	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
30-5-30-6	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё	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.
30	Рецепты	2		Работать с дополнительной	проверка записи в	кулинарные	Развитие

7-308	приготовления блюд из рыбы			литературой по кулинарии: просматривают, выбрать необходимую информацию. Записать рецепты в тетрадь. Прочитать рецепты.	тетради	книги	аналитической деятельности
309	Повторение	1		Повторить технологию приготовления блюд из рыбы. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности
	Национальные блюда русской кухни	18					
311-312	Русская кухня её особенности	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	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	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
319-32	Блюда русской кухни: блюда из мяса	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюд из мяса, рассмотреть картинки с	проверка записи в тетради Контроль	Кулинарные книги Кухонная посуда	Развитие аналитической деятельности

0				изображением блюд. Записать рецепт. Отвечать на вопросы полным ответом	качества знаний	и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	
32 1- 32 4	Блюда русской кухни: блюда из овощей	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 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
32 5- 32 8	Блюда русской кухни: изделия из теста	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
32 9	Проверочная работа за 4 четверть	1		Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний		Развитие внимания и мышления
	Практическое повторение	9					
33 0- 33 6	Приготовление изделий из теста	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.
33 7- 33 8	Уборка кухни	2		Подготовить уборочный инвентарь, чистить посуду, убрать в столах, вымыть полы	Контроль за качеством выполнения работы	Кухонная посуда, уборочный инвентарь, моющие средства	Развитие мелкой моторики, внимания.
33 9- 34 0	Итоговое занятие	2		Слушают итоги работы за год, оценивают свою деятельность, делают выводы	Ответы на вопросы.		Развитие диалогической речи, чувства ответственности