

**«Рассмотрено»**

**«Проверено»**

**«Утверждаю»**

На заседании МО №1

Зам.директора по УВР

Директор ГБОУ «Реабилитационная  
школа-интернат «Восхождение» г.о.  
Чапаевск»

от 29.08.2025

\_\_\_\_\_ Н.А. Калабекова

председатель МО \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Е.А. Малафеева

Приказ №160 от 29.08.2025

**Рабочая программа общего образования  
обучающихся с умственной отсталостью  
(интеллектуальными нарушениями)**

**вариант 1**

**«Труд (Поварское дело)»**

**(для 7 класса)**

## **I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (Поварское дело)» составлена на основе АООП УО вариант 1, с учетом требований Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) далее ФАООП УО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>).

Программа адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Труд» в 7 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю).

Адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Труд».

Цель обучения – получение обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе обучения и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Задачи обучения:

- овладение санитарно-гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;

- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (Поварское дело)» в 7 классе определяет следующие задачи:

- введение допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
- приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- формирование умений производить расчёт продуктов для приготовления блюд;
- знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;
- формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;

- формирование умений выполнять практические действия по нарезке простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;

- формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, кухонный комбайн, индукционная варочная панель.

## **II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

Обучение труду в 7 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

Программа по труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

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

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

## Тематическое планирование

### 7 класс

| №   | Название раздела                                                                                                                | Количество часов | Количество контрольных работ, тестов | ЭОР                                                     |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1.  | Кулинария в производственных условиях                                                                                           | 9                | 1                                    | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a> |
| 2.  | Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень                                                                                   | 25               | 1                                    | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a> |
| 3.  | Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка                                                                    | 11               | 1                                    | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a> |
| 4.  | Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые | 23               | 1                                    | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a> |
| 5.  | Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты                                                                         | 34               | 2                                    | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a> |
| 6.  | Овощи: картофель, свекла, морковь                                                                                               | 56               | 2                                    | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a> |
| 7.  | Крупы. Технология приготовления блюд из круп                                                                                    | 33               | 2                                    | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a> |
| 8.  | Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий                                                         | 20               | 1                                    | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a> |
| 9.  | Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность                                                     | 19               | 1                                    | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a> |
| 10. | Столовое белье: скатерти, салфетки                                                                                              | 8                |                                      | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a> |
|     | <b>Итого:</b>                                                                                                                   | <b>238</b>       | <b>12</b>                            |                                                         |

### **III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

#### **Личностные:**

- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- формирование навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- формирование установки на бережное отношение к материальным ценностям.

#### **Предметные:**

##### Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;



- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;

- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

### **Система оценки достижений**

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), контрольных работ (входных, текущих, промежуточных) и тестовых заданий. При оценке предметных

результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5»* ставиться если:

- обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;
- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ

*Оценка «4»* ставиться, если:

- обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:
  - не может самостоятельно привести пример;
  - отвечает на наводящий вопрос.

*Оценка «3»* ставиться, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

*Оценка «2»* не ставится

*Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5»* ставиться, если:

- обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

*Оценка «4»* ставиться, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;

- соблюдает правила техники безопасности

- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;

- незначительно нарушена пооперационная последовательность

*Оценка «3»* ставиться, если:

- обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:

- грубо нарушена пооперационная последовательность;

- нарушены правила техника безопасности;

- не умеет пользоваться технологической картой

*Оценка «2»* не ставится

#### **IV. Календарно – тематическое планирование.**

**7б класс**

| №                                               | Тема урока                                                                                  | Кол-во часов | Дата | Планируемый результат                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                | Коррекционные задачи                                                                     |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 |                                                                                             |              |      | Личностные                                                                                                                                                                                                                          | Минимальный предметный                                                                                                                                                                        | Достаточный предметный                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                          |
| Кулинария в производственных условиях – 9 часов |                                                                                             |              |      |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                          |
| 1                                               | Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности | 1            |      | Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Повторение правил поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности | Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности | Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей | Соблюдать правила поведения на уроках.<br><br>Повторить правила по технике безопасности. |
| 2                                               | Знакомство с организациям и общественног о питания: ресторан, столовая, кафе                | 1            |      | Определение слова «Кулинария». Называние услуг общественного питания. Соблюдение санитарных, противопожарных                                                                                                                        | Проговаривают определение слова «кулинария». Называют и показывают предприятия общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны.                              | Называют определение слова «кулинария». Рассказывают о предприятиях общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с                                        | Совершенствовать грамматический строй речи.                                              |

|   |                                                    |   |  |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                         |
|---|----------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                    |   |  | правил на предприятиях общественного питания.<br>Описание видов общественного питания.<br>Заполнение таблицы «Виды общественного питания»                       | Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с помощью                                                                                                                             | опорой на образец                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                         |
| 3 | Видеоэкскурсия в организации общественного питания | 1 |  | Проявление интереса к работе организаций общественного питания.<br>Знакомство с деятельностью организаций общественного питания.<br>Расширение общего кругозора | Знакомятся с деятельностью организаций общественного питания.<br>Называют услуги данного предприятия.<br>Участие в групповой игре «Я делаю заказ».<br>Проговаривают правила поведения | Рассказывают о деятельности организаций общественного питания: изготовление кулинарной продукции, кондитерских изделий, создание условий для потребления готовой продукции.<br>Называют услуги данного предприятия.<br>Участие в групповой игре «Я делаю заказ» | Развивать связную речь, расширять словарный запас.                      |
| 4 | Профессии: помощник повара                         | 1 |  | Определение слова «профессия».<br>Называние видов профессий.<br>Ознакомление с деятельностью помощника повара.                                                  | Читают и повторяют за учителем определение слова «профессия».<br>Называют знакомые виды профессий.<br>Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой                           | Работают со словарём, определяют слово «профессия».<br>Называют знакомые виды профессий.<br>Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал.                                                                                             | Воспитывать уважительное отношение к работникам кухни.<br><br>Расширять |

|   |                                                                                                 |   |  |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                          |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                 |   |  | Рассматривание одежды помощника повара.<br>Чтение требований к одежде помощника повара                                                                                                | на видеоматериал.<br>Рассматривают одежду помощника повара.<br>Проговаривают требования к одежде помощника повара                                                                                                                                              | Рассматривают одежду помощника повара, описывают детали комплекта.<br>Выделяют требования к одежде помощника повара                                                                                                                                                                                          | словарный запас.                                         |
| 5 | Профессии: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь                | 1 |  | Ознакомление с профессией повара разного вида.<br>Описание деятельности поваров разного направления.<br>Различение видов деятельности                                                 | Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь.<br>Соотносят название профессии с рисунком продукта с помощью учителя                                                           | Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь.<br>Соотносят название профессии с рисунком продукта.<br>Описывают деятельность повара по предлагаемым картинкам                                                               | Развивать умение употреблять в речи специальные термины. |
| 6 | Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы» | 1 |  | Значение предприятий общественного питания для жизнедеятельности человека.<br>Расширение общего кругозора.<br>Ознакомление с деятельностью предприятия, с производственным процессом. | Повторяют правила поведения в общественных местах.<br>Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека.<br>Приводят примеры из личного опыта.<br>Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом.<br>Проговаривают правила | Называют правила поведения в общественных местах.<br>Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека.<br>Приводят примеры из личного опыта.<br>Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом.<br>Рассказывают о правилах санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. |                                                          |
| 7 | Экскурсия на предприятие общественного питания                                                  | 1 |  |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                          |



|   |                                                  |   |  |                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                      |
|---|--------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|   | «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы» |   |  | Повторение правил санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполнение практической работы                                                                                                                                          | санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу                                                                                                                                                                                                                                                           | Выполняют практическую работу по образцу                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                      |
| 8 | Виды помещений предприятий общественного питания | 1 |  | Знакомство с производственными помещениями: складские помещения, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, технические помещения, овощной цех и т.д. Чтение текста, нахождение описания производственных помещений | Знакомятся с элементарными сведениями о производственных: <ul style="list-style-type: none"> <li>• складские помещения;</li> <li>• вспомогательные помещения;</li> <li>• административно-бытовые помещения;</li> <li>• технические помещения, овощной цех и т.д.</li> </ul> Читают текст, находят описание производственных помещений с помощью | Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о производственных: <ul style="list-style-type: none"> <li>• складские помещения;</li> <li>• вспомогательные помещения;</li> <li>• административно-бытовые помещения;</li> <li>• технические помещения, овощной цех и т.д.</li> </ul> Различают помещения по описанию учителя. Читают текст, находят описание производственных помещений | Расширять кругозор, словарный запас. |

|                                                                |                                                                          |   |  |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                               |                                                    |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 9                                                              | Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях» | 1 |  | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                           | Выполняют тестовое задание по показу учителя                                                                                                                                                                | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                 | Развивать слуховую и зрительную память.            |
| <b>Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень- 25 часов</b> |                                                                          |   |  |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                               |                                                    |
| 10                                                             | Виды посуды по назначению и классификации                                | 1 |  | Знакомство с видами кухонной утвари и оборудованием. Определение значения слов «кухня, посуда, оборудование». Значение посуды для жизнедеятельности человека. Различение посуды по её назначению         | Проговаривают за учителем виды кухонной утвари и оборудования. Работают со словарём, находят с помощью определение слов «кухня, посуда, оборудование». Различают посуду по её назначению, с помощью учителя | Рассматривают виды кухонной утвари и оборудования, описывают её назначение. Работают со словарём, находят определение слов «кухня, посуда, оборудование». Приводят примеры из личного опыта   | Расширять словарный запас                          |
| 11                                                             | Виды посуды по назначению и классификации                                | 1 |  | Повторение видов посуды по назначению. Классификация посуды: для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполнение таблицы по классификации. Использование знаний в повседневной жизни | Называют виды посуды, с опорой на наглядность. С помощью учителя различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по классификации посуды, с помощью         | Рассказывают о видах посуды, с опорой на наглядность. Рассматривают и различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по классификации посуды | Продолжать развивать зрительную и слуховую память. |

|    |                                                                |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                      |
|----|----------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 12 | Сотейник, дуршлаг, противень                                   | 1 |  | Рассматривание видов посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Нахождение в тексте описания предметов утвари. Выполнение зарисовки в тетради                                                                                                                                                                          | Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. С помощью учителя дают описание. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь                                             | Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Дают описание применения посуды при приготовлении пищи. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь                                                                           | Корректировать и развивать внимание. |
| 13 | Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике» | 1 |  | Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд. Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований | Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике. С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы | Рассказывают о назначении сотейника. Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор качества выполненной работы | Развивать навыки работать в группе.  |
| 14 | Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в            | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Развивать самостоятельность          |

|    |                                                              |   |  |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                              |
|----|--------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|    | сотеинике»                                                   |   |  |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                              |
| 15 | Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с кухонной посудой | 1 |  | Знакомство с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина.<br>Наблюдение за работой кухонного оборудования | Совместно с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина.<br>Повторяют название оборудования и его применение при приготовлении пищи.<br>Наблюдают за работой кухонного оборудования и отвечают на вопросы с помощью учителя | В совместной деятельности с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, слайсеры, посудомоечная машина.<br>Повторяют название оборудования и рассказывают о его применении при приготовлении пищи.<br>Наблюдают за работой кухонного оборудования | Проявлять познавательную инициативу.<br><br>Развивать зрительное восприятие. |
| 16 | Уход за металлической кухонной посудой                       | 1 |  | Чтение текста и нахождение информации об уходе за металлической посудой.<br>Различение металлической посуды по материалу изготовления.<br>Соотнесение названия посуды с картинкой                               | Читают текст и находят с помощью информацию об уходе за металлической посудой.<br>С помощью учителя различают металлическую посуду по материалу изготовления.<br>Соотносят название посуды с картинкой                                                                                                                                                  | Читают текст и находят информацию об уходе за металлической посудой.<br>Различают металлическую посуду по материалу изготовления, с опорой на наглядность.<br>Соотносят название посуды с картинкой                                                                                                                                            | Продолжать развивать навыки чтения.                                          |

|    |                                                              |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                         |
|----|--------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 17 | Уход за металлической кухонной посудой                       | 1 |  | <p>Повторение видов металлической кухонной посуды.</p> <p>Приведение примеров из домашнего опыта.</p> <p>Чтение правил по уходу за посудой</p>                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Повторяют виды металлической кухонной посуды.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь</p>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Повторяют виды металлической кухонной посуды.</p> <p>Рассказывают о применении металлической посуды в быту.</p> <p>Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь</p>                                                                                                                                                                                                                                 | Разширять словарный запас               |
| 18 | Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой» | 1 |  | <p>Повторение правил по уходу за металлической кухонной посудой.</p> <p>Знакомство с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой.</p> <p>Выбор средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки.</p> <p>Повторение правил защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств.</p> <p>Оформление памятки по уходу за посудой</p> | <p>Проговаривают правила по уходу за металлической кухонной посудой.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой.</p> <p>Принимают участие в выборе средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки.</p> <p>Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств.</p> <p>Оформляют памятку по уходу за посудой, на доступном уровне, с помощью учителя</p> | <p>Называют правила по уходу за металлической кухонной посудой.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой.</p> <p>Принимают участие в выборе средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки, с комментированием и объяснением выбора.</p> <p>Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств.</p> <p>Оформляют памятку по</p> | Развивать зрительную и слуховую память. |

|    |                                                                                         |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                      |                                                          |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|    |                                                                                         |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                               | уходу за посудой                                                                                                                                                                                                     |                                                          |
| 19 | Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой»                            | 1 |  | Знакомство с контейнерами для хранения продуктов.<br>Рассматривание образцов, описание по материалу изготовления.<br>Чтение текста, нахождение особенностей контейнеров.<br>Приведение примеров из домашнего опыта                                         | Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов.<br>Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления, с помощью.<br>Читают текст, находят особенности контейнеров, с помощью.<br>Приводят примеры из домашнего опыта    | Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов.<br>Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления.<br>Читают текст, находят особенности контейнеров.<br>Приводят примеры из домашнего опыта | Развивать разговорную речь.                              |
| 20 | Контейнеры для хранения продуктов                                                       | 1 |  | Выполнение теста по предмету «Поварское дело».<br>Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                           | Выполняют тестовое задание с помощью учителя                                                                                                                                                                                                  | Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений                                                                                                                    | Проявлять познавательную инициативу.                     |
| 21 | Входная диагностика, с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело» | 1 |  | Знакомство с рекомендацией по мытью посуды.<br>Ознакомление с последовательностью мытья посуды.<br>Выделение главного: здоровье человека зависит от чистоты посуды.<br>Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды».<br>Выполнение интерактивного | Читают рекомендации по мытью посуды, с последовательностью мытья ситейника, дуршлага, противня.<br>С помощью учителя выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды.<br>Выполняют интерактивное задание.<br>Заполняют карточку | Знакомятся с рекомендациями по мытью посуды, с последовательностью мытья ситейника, дуршлага, противня.<br>Выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды.<br>Выполняют интерактивное задание.        | Развивать умение употреблять в речи специальные термины. |

|    |                                                                |   |  |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                  |                                |
|----|----------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|    |                                                                |   |  | задания                                                                                                                                                                                                    | «Последовательность мытья посуды», с помощью                                                                                                                                                                   | Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»                                                                                                                                             |                                |
| 22 | Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень) | 1 |  |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                  | Развивать логическое мышление. |
| 23 | Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень) | 1 |  | Повторение видов моющих и чистящих средств.<br>Приведение примеров из домашнего опыта.<br>Соблюдение правил безопасности при пользовании химическими средствами                                            | Повторяют виды моющих и чистящих средств.<br>Приводят примеры из домашнего опыта.<br>Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью                                      | Рассказывают о видах моющих и чистящих средств.<br>Приводят примеры из домашнего опыта.<br>Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами                                  |                                |
| 24 | Химические средства ухода за посудой                           | 1 |  | Выделение этапов с использованием моющих средств.<br>Чтение информации на средствах и выделение полезных добавок: глицерин, силикон и растительные экстракты.<br>Называние правил техники безопасности при | С помощью учителя выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств.<br>Прочитывают информацию на средствах и выделяют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты, с помощью. | Выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств.<br>Выделяют информацию на средствах и называют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты.<br>Рассказывают о | Развивать навыки самоконтроля  |

|    |                                                                                       |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|    |                                                                                       |   |  | использовании моющих и чистящих средств                                                                                                                                                                                                                                                 | Проговаривают правила техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств                                                                                                                                                                                                                                        | правилах техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств                                                                                                                                                                                                                       |                                       |
| 25 | Химические средства ухода за посудой                                                  | 1 |  | Повторение правил поведения в магазине.<br>Нахождение отдела по продаже средств по уходу за посудой.<br>Выбор химических средств с учетом информации на этикетке и применения в быту.<br>Описание средств по своему назначению.<br>Выполнение интерактивного задания «Правильный выбор» | Повторяют правила поведения в магазине.<br>С помощью учителя находят отдел по продаже средств по уходу за посудой.<br>Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту.<br>Описывают средство по своему назначению, с помощью.<br>Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор», с помощью учителя | Рассказывают о правилах поведения в магазине.<br>Находят отдел по продаже средств по уходу за посудой.<br>Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту.<br>Рассказывают о выборе средства по своему назначению.<br>Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор» | Развивать пространственную ориентацию |
| 26 | Практическая работа.<br>Экскурсия в супермаркет «Магнит»<br>-выбор химических средств | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Проявлять познавательную инициативу.  |
| 27 | Практическая работа.<br>Экскурсия в                                                   | 1 |  | Чтение памятки «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими                                                                                                                                                                                                                   | Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими                                                                                                                                                                                                                                                         | Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими                                                                                                                                                                                                                                     |                                       |



|    |                                                                           |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                          |
|----|---------------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|    | супермаркет «Магнит»<br>-выбор химических средств                         |   |  | средствами»                                                                                                                                                                                                                                                        | средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы                                                                                                                                                                                                                                                 | и моющими средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы                                                                                                                                                                                                            |                                                                          |
| 28 | Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами          | 1 |  | Ознакомление с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Повторение основных этапов мытья посуды. Выбор средства для мытья посуды. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ качества выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы | Называют алгоритм действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы | Развивать переключаемость внимания.<br><br>Развивать навыки самоконтроля |
| 29 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды» | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                          |

|    |                                                                                                            |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 30 | Практическая работа<br>«Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»                               | 1 |  | Рассматривание образцов кухонной посуды и кухонного инвентаря.<br>Нахождение отличия.<br>Повторение последовательности мытья посуды.<br>Называние знакомых моющих средств.<br>Чтение правил безопасности при мытье посуды.<br>Запись правил в тетрадь.<br>Выполнение интерактивного задания «Расставь правильно посуду» | Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря.<br>С помощью учителя находят отличия.<br>Повторяют последовательность мытья посуды.<br>Называют моющие средства, с опорой на наглядность.<br>Читают правила безопасности при мытье посуды.<br>Записывают правила в рабочую тетрадь.<br>Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду», с помощью учителя | Рассматривают образцы кухонной посуды и кухонного инвентаря.<br>Рассказывают об отличиях.<br>Повторяют последовательность мытья посуды.<br>Называют известные моющие средства, с опорой на свой опыт.<br>Читают правила безопасности при мытье посуды.<br>Записывают правила в рабочую тетрадь.<br>Выполняют интерактивное задание «Расставь правильно посуду» | Продолжать развивать зрительную и слуховую память |
| 31 | Практическая работа<br>«Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Развивать навыки самоконтроля.                    |

|    |                                                                                                            |   |  |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                             |                                                        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 32 | Практическая работа<br>«Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 1 |  | Называние видов посуды из разных материалов.<br>Нахождение посуды по описанию учителя.<br>Соотнесение посуды с приготовлением блюда.<br>Называние основных правил по уходу за посудой из разных материалов | Называют виды посуды из разных материалов, с опорой на наглядность.<br>Находят посуду по описанию учителя, с помощью.<br>Соотносят посуду с приготовлением блюда, с помощью.<br>Прочитывают основные правила по уходу за посудой из разных материалов | Называют виды посуды из разных материалов.<br>Находят посуду по описанию учителя.<br>Соотносят посуду с приготовлением блюда.<br>Рассказывают об основных правилах по уходу за посудой из разных материалов | Развивать долговременную память.                       |
| 33 | Уход за посудой из разных материалов                                                                       | 1 |  | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                             | Выполняют тестовое задание с помощью учителя                                                                                                                                                                                                          | Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                | Развивать познавательные процессы: мышление, внимание. |
| 34 | Контрольная работа. Тест «Кухонная посуда»                                                                 | 1 |  |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                             | Развивать память.                                      |

**Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка -11 часов**

|    |                                                      |   |  |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |
|----|------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 35 | Виды кухонного инвентаря.<br>Овощечистка             | 1 |  |                                                              | Знакомство с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка.<br>Использование кухонного оборудования по своему назначению. Знакомство с овощечисткой.<br>Выделение особенностей в овощечистке: лезвие может быть: гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями.<br>Использование овощечистки при обработке овощей | Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением.<br>С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями.<br>Повторяют за учителем об использовании овощечистки при обработке овощей | Расширять словарный запас.          |
| 36 | Практическая работа<br>«Очистка овощей овощечисткой» | 1 |  |                                                              | Ознакомление с алгоритмом действий по очистке овощей овощечисткой.<br>Повторение правил безопасности.<br>Выполнение практической работы, с соблюдением последовательности очистки овощей                                                                                                                                                     | Знакомятся с овощечисткой. С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями.<br>Повторяют за учителем действия при обработке овощей овощечисткой                                                                                                                                     | Воспитывать самостоятельность.      |
| 37 | Кухонный инвентарь: сотейник                         | 1 |  | Рассматривание кухонного инвентаря: сотейник.<br>Определение | Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник.<br>Описывают сотейник по своему назначению, с                                                                                                                                                                                                                                                    | Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник.<br>Описывают сотейник по своему назначению, с опорой на                                                                                                                                                                                                                                                          | Развивать познавательные процессы : |

|    |                                       |   |  |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                             |
|----|---------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|    |                                       |   |  | сотейника по назначению. Сравнение сковородки и сотейника. Назначение сотейника при приготовлении пищи                                                                    | опорой на вопросы. Сравнивают сковородку и сотейник, с помощью. Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи                                                                                                                                 | вопросы. Сравнивают сковородку и сотейник по внешнему виду и назначению. Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи                                                                                                                       | сравнение, анализ.                          |
| 38 | Кухонный инвентарь: разделочные доски | 1 |  | Знакомство с видами разделочных досок. Определение значения маркировки разделочных досок. Соотнесение вида разделочной доски с её применением                             | Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло. Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное) с помощью учителя. Соотносят вид разделочной доски с её применением | Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло. Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное). Соотносят вид разделочной доски с её применением самостоятельно   | Развивать зрительное и слуховое восприятие. |
| 39 | Кухонный инвентарь: сито              | 1 |  | Повторение основных видов кухонного инвентаря. Описание кухонного инвентаря по предлагаемому алгоритму. Знакомство с приспособлением для просеивания муки. Чтение текста, | Повторяют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность. Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму, с помощью. Знакомятся с приспособлением для просеивания муки. Читают текст, находят                                         | Называют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность. Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму. Знакомятся с приспособлением для просеивания муки. Читают текст, находят описание видов сита: кружка-сито, деревянное сито, | Развивать мыслительную деятельность.        |

|    |                                                   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                    |
|----|---------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|    |                                                   |   |  | нахождение описания видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой                                                                                                                                                                             | описание видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой                                                                                                                                       | металлическое сито с ручкой                                                                                                                                                                                          |                                                                    |
| 40 | Практическая работа «Просеивание муки через сито» | 1 |  | Повторение видов сита и его назначения. Выполнение задания по определению использования сита с разными продуктами.                                                                                                                                                    | Называют виды сита и их назначение. Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами. Составляют алгоритм действий при просеивании муки.                                                     | Называют виды сита и их назначение. Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами. Составляют алгоритм действий при просеивании муки.                                                     | Расширять словарный запас.<br><br>Развивать зрительное восприятие. |
| 41 | Практическая работа «Просеивание муки через сито» | 1 |  | Составление алгоритма действий при просеивании муки. Наблюдение за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждение действий учителя. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы | Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и рассматривают выполненную работу | Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и рассматривают выполненную работу |                                                                    |
| 42 | Кухонный инвентарь:                               | 1 |  | Знакомство с базовым набором кухонных принадлежностей.                                                                                                                                                                                                                | Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей.                                                                                                                                                               | Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей. Узнают о значении                                                                                                                                             |                                                                    |

|    |                                                      |   |  |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                          |
|----|------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | шумовка                                              |   |  | Значение вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека.<br>Рассматривание кухонного инвентаря по материалу изготовления.<br>Чтение текста о назначении шумовки.<br>Использование шумовки в разных ситуациях | Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека.<br>Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют с помощью.<br>Читают текст о назначении шумовки.<br>С помощью учителя рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях | вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека.<br>Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют и рассказывают о его назначении.<br>Читают текст о назначении шумовки.<br>Рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях |                                                                                          |
| 43 | История появления кухонной утвари                    | 1 |  | Знакомство с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари.<br>Называние старинной кухонной утвари.<br>Соотнесение старинной кухонной утвари с современной                                                        | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари.<br>Называют старинную кухонную утварь.<br>Соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём, с помощью                                                                                                 | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари.<br>Называют старинную кухонную утварь.<br>Самостоятельно соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём                                                                               | Расширять словарный запас.<br><br>Развивать познавательных процессов: сравнение, анализ. |
| 44 | Санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари | 1 |  | Изучение санитарно-гигиенических требований к кухонной утвари.<br>Применение знаний                                                                                                                                      | Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал.<br>Применяют полученные                                                                                                                                                                     | Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал.<br>Применяют полученные знания                                                                                                                                                | Развивать зрительную и                                                                   |

|                                                                                                                                                 |                                                          |   |  |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                      |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                 |                                                          |   |  | при заполнении карточки о гигиенических требованиях                                                                                                                                                      | знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях, с помощью учителя                                                                                                                                                                            | при заполнении карточки о гигиенических требованиях к кухонной утвари                                                                                                                                                | слуховую память.                               |
| 45                                                                                                                                              | Проверочный тест «Кухонный инвентарь»                    | 1 |  | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                           | Выполняют тестовое задание с помощью учителя                                                                                                                                                                                                             | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                        | Развивать навыки самоконтроля.                 |
| <b>Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые -23 часа</b> |                                                          |   |  |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                      |                                                |
| 46                                                                                                                                              | Макаронные изделия. Полезные свойства макаронных изделий | 1 |  | Определение значения выражения «макаронные изделия». Значение полезных свойств в жизнедеятельности человека. Рассмотрение видов макаронных изделий. Описание макаронных изделий по форме, размеру, цвету | С помощью учителя определяют значение выражения «макаронные изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий. С помощью учителя описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету | Определяют значение выражения «макаронные изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий. Описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету | Сравнивать информацию с собственными знаниями. |



|    |                                                                                   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 47 | Практическая работа<br>Приготовление блюда<br>«Макароны на сковороде (без варки)» | 1 |  | Ознакомление с технологией приготовления блюда: макароны тушатся на сковороде с овощами: с репчатым луком, сладким болгарским перцем и помидорами.                                                                                                                         | Соотносят по картинкам последовательность приготовления блюда. Подбирают инвентарь, продукты. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя | Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов, используя рецепт приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Макароны на сковороде (без варки)» | Развивать умение работать в группе, разрешать конфликтные ситуации. |
| 48 | Практическая работа<br>Приготовление блюда<br>«Макароны на сковороде (без варки)» | 1 |  | –их нужно залить кипятком и довести до готовности под крышкой;<br>–подавать можно просто так или с сыром;<br>–отличный рецепт для быстрого обеда или ужина;<br>–подходит вегетарианцам и постящимся.<br>–Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                     |
| 49 | Требования к качеству готовых макаронных                                          | 1 |  | Знакомство с требованиями качества готовых макаронных изделий. Выделение главного                                                                                                                                                                                          | Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий. С помощью учителя выделяют главное из                                                                                | Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий. Самостоятельно выделяют главное из объяснения учителя:                                                                                          | Развивать самостоятельность в работе.                               |

|    |                                                                                                                 |   |  |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                              |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | изделий                                                                                                         |   |  | из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться .                                                                                             | объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам                                                                                                 | при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться .                                                                                                       | Знать ,какой вид должен иметь продукт после варки.                                           |
| 50 | Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде» | 1 |  | Поиск рецепта в сети Интернет «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении практической работы | Проговаривание рецепта приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». С помощью учителя участвуют в расчёте продуктов на группу обучающихся. Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя | Обсуждают алгоритм действий приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполняют расчёт продуктов и готовят блюдо из макарон, с соблюдением рецептуры блюда. Делают разбор готового блюда | Развивать самостоятельность в приготовлении блюд.<br><br>Уметь оценивать полученный продукт. |
| 51 | Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде» | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                              |
| 52 | Мультиварка. Управление и                                                                                       | 1 |  | Изучение инструкции по использованию                                                                                                                                                                                        | С помощью учителя находят информацию в                                                                                                                                                                                             | С помощью учителя находят информацию в инструкции о                                                                                                                                                            | Самостоятельно изучить инструкцию.                                                           |

|    |                                                                            |   |  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                |
|----|----------------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | функции мультиварки                                                        |   |  | мультиварки. Выделение в инструкции: управление, устройство, принцип работы. Четкое соблюдение правил пользования. Наблюдение за показом учителя работы мультиварки. Обозначение на схеме частей мультиварки | инструкции о мультиварке: управлении и функциях. Проговаривают правила пользования. Наблюдают за показом учителем работы мультиварки. Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью | мультиварке: управлении и функциях. Проговаривают правила пользования. Наблюдают за показом учителем работы мультиварки. Комментируют действия учителя. Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью | Развивать оперативную память.                                                                  |
| 53 | Простые рецепты для мультиварки                                            | 1 |  | Знакомство с рецептами для мультиварки в приложении к бытовому прибору. Нахождение информации в сети Интернет, запись в тетрадь                                                                              | Изучают рецепты для мультиварки в приложении к бытовому прибору. Находят рецепты в книгах, в сети Интернет (с помощью учителя), записывают в рабочую тетрадь                           | Изучают рецепты для мультиварки в приложении к бытовому прибору. Находят рецепты в книгах, в сети Интернет, записывают в рабочую тетрадь                                                                 | Формировать навыки искать необходимую информацию. Сравнить информацию с собственными знаниями. |
| 54 | Практическая работа Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке» | 1 |  | Знакомство с технологической картой приготовления блюда «Макароны с курицей в мультиварке» Повторение правил безопасности с горячей жидкостью.                                                               | Знакомятся с технологической картой приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. С помощью учителя подбирают кухонную         | Обсуждают алгоритм приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Подбирают кухонную посуду, продукты. Выполняют практическую                     | Развивать умения работать в группе,                                                            |
| 55 | Практическая работа                                                        | 1 |  | горячей жидкостью.                                                                                                                                                                                           | подбирают кухонную                                                                                                                                                                     | Выполняют практическую                                                                                                                                                                                   |                                                                                                |

|    |                                                               |   |  |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                  |
|----|---------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|    | Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке»        |   |  | Выбор кухонной посуды, продуктов. Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждение и разбор выполненной работы | посуду, продукты. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя), с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы | работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы                                                 | разрешать конфликтные ситуации.                                  |
| 56 | Крупы. Виды круп                                              | 1 |  | Знакомство с понятием «крупы», с историй появления круп на Руси. Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах                                                           | Проговаривают значение слова «крупы». Знакомятся с историй появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах. Соотносят названия круп с картинкой, с помощью                            | Находят в словаре значение слова «крупы». Знакомятся с историй появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах. Соотносят названия круп с картинкой | Продолжать развивать внимание.<br><br>Расширять словарный запас. |
| 57 | Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в | 1 |  | Ознакомление с рецептом приготовления блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке». Подготовка                                                                                                                           | Проговаривание основных этапов приготовления блюда в мультиварке, с помощью учителя. Участвуют в подготовке мультиварки к работе.                                                                                                                           | Обсуждают выполнение практической работы «Рассыпчатая гречка в мультиварке», с опорой на рецепт блюда. Выполняют расчет продуктов, с                                                                                      | Развивать самостоятельность                                      |

|    |                                                                                                      |   |  |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|    | мультиварке»                                                                                         |   |  | мультиварки к работе.                                                                                                                                         | С помощью учителя                                                                                                                                                                                             | соблюдением пропорций                                                                                                                                                                                                   | Развивать умение                                                         |
| 58 | Практическая работа<br>Приготовление блюда<br>«Рассыпчатая гречка в мультиварке»                     | 1 |  | Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления                                                                                               | выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя.<br>Участвуют в <i>разборе</i> готового блюда                                                                                           | продуктов.<br>Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества готового блюда.<br>Делают разбор выполненной работы                                                                                      | анализировать.                                                           |
| 59 | Влияние круп на организм человека                                                                    | 1 |  | Чтение текста об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составление сообщения о полезных свойствах круп.<br>Приведение примеров из личного опыта | Читают текст об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составляют с помощью учителя сообщения о полезных свойствах круп. Приводят примеры из личного опыта, с помощью учителя                    | Ориентируются в тексте о видах круп.<br>Рассуждают о влиянии круп на организм человека.<br>Составляют сообщения о полезных свойствах круп.<br>Приводят примеры из личного опыта                                         | Развивать разговорную речь.<br><br>Уметь сравнивать разные точки зрения. |
| 60 | Практическая работа<br>«Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 |  | Повторение видов круп. Рассматривание образцов круп и определение названия крупы по описанию учителя. Знакомство с таблицей и                                 | Повторяют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, | Называют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и | Проявлять познавательную инициативу.<br><br>Корректировать и развивать   |

|    |                                                                                                      |   |  |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 61 | Практическая работа<br>«Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 |  | показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Выполнение практической работы с записью показателей в таблицу. Обсуждение и анализ выполненной работы | величины и цвета. Выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы                                                       | цвета. Самостоятельно выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы                                                            | мыслительную деятельность.                                                                       |
| 62 | Бобовые. Виды бобовых культур                                                                        | 1 |  | Чтение текста и нахождение пищевой ценности бобовых культур. Расширение представления о видах бобовых. Определение вида бобовых, с записью названий в тетрадь                                    | Читают текст и находят информацию о пищевой ценности бобовых культур. Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь | Выделяют в тексте информацию о пищевой ценности бобовых культур. Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. Определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь | Формировать навыки искать необходимую информацию, сравнивать информацию с собственными знаниями. |

|    |                                                                      |   |  |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                         |
|----|----------------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 63 | Практическая работа<br>Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли» | 1 |  | Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Лобио из красной фасоли».                                                                             | С помощью учителя называют особенности подготовки фасоли: сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. | Обсуждают предстоящую работу, с опорой на рецепт приготовления. Выполняют практическую работу, с учётом особенностей подготовки фасоли к варке: сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. | Развивать разговорную речь.<br><br>Проявлять познавательную инициативу. |
| 64 | Практическая работа<br>Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли» | 1 |  | Выделение в рецепте особенностей приготовления фасоли. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, качества готового блюда | Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в рассмотрении выполненной работы                                                     | Делают разбор готового блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                         |
| 65 | Полезные свойства бобовых культур                                    | 1 |  | Знакомство с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур. Сравнение бобовых культур по содержанию питательных веществ, с опорой на таблицу              | Знакомятся с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур. Проговаривают за учителем полезные свойства бобовых культур. Сравнивают бобовые культуры по                                                                | Знакомятся с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур. Рассказывают о полезных свойствах бобовых культур. Сравнивают бобовые культуры по содержанию питательных веществ, с                                                                                                                              | Развивать познавательные процессы: сравнение, анализ.                   |

|    |                                                                                                              |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|    |                                                                                                              |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | содержанию питательных веществ, с помощью                                                                                                                                                                                                                                                       | опорой на таблицу                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                           |
| 66 | Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 |  | Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы. Знакомство с правилами заполнения таблицы. Рассматривание образцов бобовых культур. Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета с помощью таблицы. Заполнение таблицы. Выполнение требований к качеству выполненной работы. Применение на практике полученных знаний | Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы. Рассматривают образец заполнения таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур. Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы. Самостоятельно заполняют таблицу | Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы. Знакомятся с правилами заполнения таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур. Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы. Самостоятельно заполняют таблицу | Продолжать развивать логическое мышление. |
| 67 | Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 |  | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Выполняют тестовое задание с помощью                                                                                                                                                                                                                                                            | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                                                              | Развивать самостоятельность.              |
| 68 | Контрольная работа. Тест «Продукты и материалы»                                                              | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Развивать навыки самоконтроля.            |





| Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты – 34 часа |                                                       |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 69                                                                | Замороженное мясо                                     | 1 |  | <p>Знакомство с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделение способа «замораживание мяса». Выделение главного: при длительном холодильном хранении в замороженном виде мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики</p> | <p>Знакомятся с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса». Проговаривают за учителем главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики</p> | <p>Выделяют из видеоматериала разные способы хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса». Выделяют главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики</p> | <p>Формировать навыки поиска необходимой информации.</p>               |
| 70                                                                | Правила и способы замораживания и размораживания мяса | 1 |  | <p>Чтение правил замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называние сроков годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Оформление таблицы в тетрадь</p>                                                                                         | <p>Читают правила замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя</p>                                                            | <p>Рассказывают о правилах замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Самостоятельно оформляют таблицу в рабочую тетрадь</p>                                                    | <p>Уметь сравнивать полученную информацию с собственными знаниями.</p> |

|    |                                                                                              |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                       |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 71 | Практическая работа.<br>Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты» | 1 |  | Знакомство с необычным рецептом куриных котлет из замороженного филе:<br>– благодаря такому способу приготовления изделия получаются очень нежными и сочными;<br>– твердый сыр, свежая зелень и специи придают котлетам особый вкус и аромат;<br>– так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами.<br>Формулирование вывода: рецепт простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления быстрого и сытного ужина, не дожидаясь, пока мясо разморозится | С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий приготовления блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты». Выполняют практическую работу, с опорой на образец учителя, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении готового блюда | Обсуждают необычный рецепт куриных котлет из замороженного куриного филе. Подбирают инвентарь, выполняют расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту блюда «Куриные котлеты». Делают разбор готового блюда | Продолжать развивать самостоятельность .              |
| 72 | Практическая работа.<br>Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты» | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                       |
| 73 | Сроки хранения разных видов мяса                                                             | 1 |  | Рассматривание таблицы «Сроки хранения мяса». Комментирование ответов. Использование интерактивного приложения для выполнения задания по заполнению карточки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса». Называют сроки хранения мяса, с опорой на таблицу. Используют интерактивное приложение для                                                                                                         | Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса». Ориентируются в таблице по нахождению сроков хранения мяса. Выполняют интерактивное задание по                                                                                                       | Корректировать и развивать мыслительную деятельность. |

|    |                                              |   |  |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                     |
|----|----------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|    |                                              |   |  |                                                                                                                                                                                                                             | выполнения задания по заполнению карточки, на доступном уровне, с помощью учителя                                                                                                                   | заполнению карточки                                                                                                                                                                                                               |                                                                     |
| 74 | Сроки хранения разных видов мяса             | 1 |  | Чтение текста, нахождение описания цвета замороженного мяса.<br>Оформление таблицы «Сроки хранения разных видов мяса».<br>Обсуждение и разбор выполненной работы                                                            | Читают текст, находят описание цвета замороженного мяса.<br>Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса, с помощью учителя.<br>Рассматривают и обсуждают выполненную работу                | Находят в тексте описание цвета замороженного мяса.<br>Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса.<br>Рассматривают и обсуждают выполненную работу                                                                      | Развивать умение работать в группе, разрешать конфликтные ситуации. |
| 75 | Контрольная работа. Тест по теме «Виды мяса» | 1 |  | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                              | Выполняют тестовое задание с помощью учителя                                                                                                                                                        | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                     | Развивать мыслительную деятельность                                 |
| 76 | Замороженная рыба                            | 1 |  | Расширение представления о видах замороженной рыбы.<br>Называние питательных веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы.<br>Определение значения рыбы в питании человека.<br>Описание способа замораживания рыбы | Расширяют свои представления о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал.<br>Называют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы, с помощью.<br>Слушают о значении | Рассуждают о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал.<br>Выделяют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы.<br>Рассказывают о значении рыбы в питании человека способами замораживания рыбы. | Продолжать развивать оперативную память                             |

|    |                               |   |  |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                        |
|----|-------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                               |   |  |                                                                                                                                                                                                                       | рыбы в питании человека.<br>С помощью учителя описывают способ замораживания рыбы                                                                                                                                                                        | Приводят примеры из личного опыта                                                                                                                                                                                                |                                                                                        |
| 77 | Мороженая рыба в кулинарии    | 1 |  | Расширение представления о замораживании рыбы на Севере. Проговаривание способов замораживания рыбы. Сравнение мороженой и охлаждённой рыбы. Знакомство с видеоматериалом об использовании мороженой рыбы в кулинарии | Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Проговаривают способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии, с помощью учителя | Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Называют способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии | Развивать навыки собирать дополнительную информацию                                    |
| 78 | Сроки хранения мороженой рыбы | 1 |  | Использование интерактивного приложения для выполнения задания по выделению сроков хранения мороженой рыбы. Обозначение правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Запись в тетрадь                | Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы, с помощью учителя. Проговаривают правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Записывают правила в                                                         | Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы. Выделяют главное: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Записывают правило в рабочую тетрадь                                         | Проявлять познавательную инициативу.<br><br>Корректировать эмоционально-волевую сферу. |

|    |                                 |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                    |
|----|---------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|    |                                 |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | рабочую тетрадь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                    |
| 79 | Сроки хранения охлаждённой рыбы | 1 |  | <p>Повторение видов рыбы.</p> <p>Называние сроков хранения охлаждённой рыбы.</p> <p>Нахождение различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы.</p> <p>Знакомство с требованиями соответствия охлаждённой рыбы качествам продукта, данных в таблице.</p> <p>Оформление таблицы в тетрадь</p> | <p>Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность.</p> <p>С помощью учителя называют сроки хранения охлаждённой рыбы.</p> <p>Находят различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы, с помощью.</p> <p>Знакомятся с требованиями качества к охлаждённой рыбе, данных в таблице.</p> <p>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя</p> | <p>Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность.</p> <p>Называют сроки хранения охлаждённой рыбы.</p> <p>Находят различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы.</p> <p>Знакомятся с требованиями качества к охлаждённой рыбе, данных в таблице.</p> <p>Оформляют таблицу в рабочую тетрадь</p> | Развивать мышление, внимание.      |
| 80 | Упаковка для замороженной рыбы  | 1 |  | <p>Повторение сроков хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления.</p> <p>Нахождение информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы.</p> <p>Сообщение о видах упаковки: в ящики, пакеты, тюки, мешки</p>            | <p>Проговаривают сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления.</p> <p>Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы.</p> <p>Записывают в рабочую</p>                                                                                         | <p>Называют сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления.</p> <p>Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в</p>                     | Продолжать развивать связную речь. |

|    |                                                           |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
|----|-----------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                           |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                             | тетрадь виды упаковок:<br>в ящики, пакеты, тюки,<br>мешки                                                                                                                                                                                                               | ящики, пакеты, тюки,<br>мешки                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                        |
| 81 | Дефекты<br>мороженой<br>рыбы.                             | 1 |  | Знакомство с дефектами<br>замороженной рыбы.<br>Нахождение в тексте описания<br>дефектов.<br>Выделение главного:<br>испорченная рыба влияет на<br>здоровье человека                                                                                         | Знакомятся с дефектами<br>замороженной рыбы, с<br>опорой на<br>видеоматериал.<br>Находят в тексте<br>описание дефектов, с<br>помощью.<br>С помощью учителя<br>выделяют главное:<br>испорченная рыба<br>влияет на здоровье<br>человека                                   | Знакомятся с дефектами<br>замороженной рыбы, с<br>опорой на видеоматериал.<br>Находят в тексте описание<br>дефектов.<br>Слушают, выделяют<br>главное: испорченная<br>рыба влияет на здоровье<br>человека                                                                   | Развивать<br>логическое<br>мышление.<br><br>Уметь выделять<br>главное. |
| 82 | Дефекты<br>мороженой<br>рыбы.<br>Требования к<br>качеству | 1 |  | Повторение дефектов<br>мороженой рыбы.<br>Знакомство с требованиями к<br>качеству мороженой рыбы:<br>чистая поверхность,<br>естественная окраска,<br>консистенция и запах мяса -<br>присущими виду рыбы.<br>Нарушение требований влияет<br>на качество рыбы | Повторяют дефекты<br>мороженой рыбы, с<br>опорой на картинки.<br>Проговаривают<br>требования к качеству<br>мороженой рыбы: чистая<br>поверхность,<br>естественная окраска,<br>консистенция и запах<br>мяса - присущими виду<br>рыбы.<br>Записывают в рабочую<br>тетрадь | Называют дефекты<br>мороженой рыбы.<br>Выделяют требования к<br>качеству мороженой<br>рыбы: чистая поверхность,<br>естественная окраска,<br>консистенция и запах мяса<br>- присущими виду рыбы.<br>Записывают в рабочую<br>тетрадь требования к<br>качеству мороженой рыбы | Продолжать<br>развивать<br>слуховую и<br>зрительную<br>память          |
| 83 | Практическая<br>работа.<br>Приготовление<br>блюда «Рыба,  | 1 |  | Выполнение практической<br>работы «Рыба, тушенная с<br>морковью и луком», с опорой на<br>технологическую карту.                                                                                                                                             | С помощью учителя<br>выполняют<br>практическую работу<br>«Рыба, тушенная с                                                                                                                                                                                              | Выполняют<br>практическую работу<br>«Рыба, тушенная с<br>морковью и луком», с                                                                                                                                                                                              |                                                                        |

|    |                                                                              |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                       |                                                                 |
|----|------------------------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|    | тушенная с морковью и луком»                                                 |   |  | Выделение особенности тушения рыбы:<br>– тушение – это наполовину жарение и наполовину варка;<br>– для тушения нужна глубокая огнестойкая миска или кастрюля;<br>– рыбу можно тушить с разными овощами.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы                                        | морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Называют определение слова «тушение». Выполняют подбор инвентаря и посуды. Участвуют в рассмотрении готового блюда                                            | опорой на технологическую карту. Описывают особенности тушения рыбы. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда                                                               | Развивать переключаемость внимания, навыки и умения сравнивать. |
| 84 | Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком» | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                       |                                                                 |
| 85 | Контрольная работа. Тест «Словарь терминов - рыба»                           | 1 |  | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                                                                                           | Выполняют тестовое задание с помощью                                                                                                                                                                                | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                         | Развивать навыки самоконтроля.                                  |
| 86 | Замороженная птица                                                           | 1 |  | Чтение текста, выделение свойств замороженной птицы. Знакомство с классификацией интенсивности процесса замораживания:<br>медленное замораживание – около 0,5 см/ч.;<br>быстрое – от 0,5 до 5 см/ч.;<br>сверхбыстрое – от 5 до 10 см/ч.;<br>ультрабыстрое замораживание – более 10 см/ч. | Слушают объяснение учителя о свойствах замороженной птицы, отвечают на вопросы. С помощью учителя знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал. Соотносят название замораживания с | Называют свойства замороженной птицы, отвечают на вопросы. Знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал. Соотносят название замораживания с размером | Развивать мыслительную деятельность.                            |



|    |                                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                   |                                           |
|----|----------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|    |                                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                      | размером, с помощью                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                   |                                           |
| 87 | Размораживани<br>е<br>замороженной<br>птицы        | 1 |  | Чтение текста о процессе размораживания замороженной птицы.<br>Выделение из видеоматериала способов размораживания птицы: на воздухе или в воде.<br>Описание способов размораживания                 | Читают текст о процессе размораживания замороженной птицы.<br>Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде.<br>С помощью учителя описывают способы размораживания, с опорой на наглядность | Находят в тексте процесс размораживания замороженной птицы.<br>Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде.<br>Рассказывают о способах размораживания, с опорой на наглядность | Корректировать мыслительную деятельность. |
| 88 | Классификация<br>процесса<br>замороженной<br>птицы | 1 |  | Повторение свойств замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого.<br>Заполнение таблицы | С помощью учителя повторяют свойства замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства                                                                | Рассказывают о свойствах замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого.<br>Заполняют таблицу         | Развивать память, внимание.               |

|    |                                                                     |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                      |
|----|---------------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                     |   |  | «Классификация замороженной птицы»                                                                                                                                                                                                                  | мороженого мяса ниже охлаждённого.<br>Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы», с помощью учителя                                                                                                            | «Классификация замороженной птицы»                                                                                                                                                                                                                    |                                                                      |
| 89 | Классификация процесса замороженной птицы                           | 1 |  | Рассматривание таблицы «Классификация замороженной птицы». Нахождение ответов на вопросы. Записывание ответов в тетрадь                                                                                                                             | Рассматривают таблицу «Классификация замороженной птицы», отвечают на вопросы по содержанию, с помощью учителя                                                                                                           | Работают с таблицей «Классификация замороженной птицы». Отвечают на вопросы, с опорой на таблицу                                                                                                                                                      | Расширять словарный запас.                                           |
| 90 | Контрольная работа. Тест по теме «Охлаждённая и замороженная птица» | 1 |  | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                                                      | Выполняют тестовое задание с помощью учителя                                                                                                                                                                             | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                         | Развивать навыки самоконтроля.                                       |
| 91 | Замороженные овощи                                                  | 1 |  | Знакомство с видеоматериалом и выделение главного: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. Чтение текста, выделение описания замораживания овощей: быстрого и медленного | Слушают учителя о замороженных овощах, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. | Знакомятся с видами замороженных овощей, называют, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. Рассказывают о быстром и медленном | Развивать логическое мышление, уметь выделять из темы самое главное. |

|    |                                                                     |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                          |
|----|---------------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                     |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Читают текст, выделяют описание (с помощью) замораживания овощей: быстрого и медленного                                                                                                                                                                                                                             | замораживании овощей. Приводят примеры из личного опыта                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |
| 92 | Замороженные овощи: польза и вред. Способы замораживания овощей     | 1 |  | Расширение кругозора о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий в еде способствует заморозке этих самых микробов | Слушают о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий | Рассуждают о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий | .Корректировать и развивать внимание                                     |
| 93 | Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами» | 1 |  | Работа с технологической картой «Омлет с замороженными овощами» - сытный вариант для утренней трапезы: – нежнейший омлет, словно пуховое одеяло, окутывает обжаренные овощи, которые идеально гармонируют с яйцом, придают блюду сочность и красочность;                                                                                                                          | С помощью учителя выполняют практическую работу «Омлет с замороженными овощами», на доступном уровне. Описывают готовое блюдо, используя предложенный вариант                                                                                                                                                       | Обсуждают предстоящую работу «Омлет с замороженными овощами», с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда. Выполняют практическую работу, с соблюдением                                                                                                                      | Развивать переключаемость внимания с одного вида деятельности на другой. |
| 94 | Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с                        | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                          |

|    |                                     |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                |
|----|-------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|    | замороженным и овощами»             |   |  | <p>– Вкусно, питательно и полезно!</p> <p>Выполнение практической работы, с опорой на образец учителя.</p> <p>Формирование вывода: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием</p>        | <p>описания.</p> <p>Проговаривают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием</p>                                                                                                                              | <p>требований качества к готовому блюду.</p> <p>Делают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием</p>                                                                                 |                                                |
| 95 | Быстрозамороженные овощи            | 1 |  | <p>Знакомство с ассортиментом быстрозамороженных овощей.</p> <p>Называние овощей, подвергнутых быстрой заморозке.</p> <p>Рассматривание упаковочного материала для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты.</p> <p>Сравнение и описание упаковочного материала</p> | <p>Знакомятся с ассортиментом быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Называют овощи, подвергнутые быстрой заморозке.</p> <p>Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты.</p> <p>С помощью учителя сравнивают и описывают упаковочный материал</p> | <p>Называют ассортимент быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Выделяют овощи, подвергнутые быстрой заморозке.</p> <p>Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты.</p> <p>Сравнивают и описывают упаковочный материал</p> | <p>Развивать зрительную и слуховую память.</p> |
| 96 | Требования качества к быстрозаморож | 1 |  | <p>Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам.</p> <p>Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу</p>                                                                                                                                         | <p>Читают требования качества к быстрозамороженным овощам.</p>                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Читают требования качества к быстрозамороженным овощам.</p>                                                                                                                                                                                                                   | <p>Развивать умение</p>                        |

|    |                                                 |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                       |
|----|-------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|    | енным овощам                                    |   |  | и запаху, консистенции                                                                                                                                                                                                                                                    | Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции, с помощью учителя                                                                                                                                                                             | Называют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции                                                                                                                                                                                  | употреблять в речи специальные термины.               |
| 97 | Требования качества к быстрозамороженным овощам | 1 |  | Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполнение таблицы показателей качества овощей                                                                             | Проговаривают требования качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполняют таблицу «Показатели качества овощей», с помощью                                                                      | Рассказывают о требованиях качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполняют таблицу «Показатели качества овощей»                                                                 | Продолжать развивать мыслительные операции.           |
| 98 | Упаковка для замороженных овощей                | 1 |  | Рассматривание образцов упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотнесение названия овоща с выбором упаковочного материала. Составление описания упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей | Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала, с помощью. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей, с | Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей | Корректировать и развивать мыслительную деятельность. |

|     |                                                                   |   |  |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                               |
|-----|-------------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                   |   |  |                                                                                                                                                                                                                     | помощью                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                               |
| 99  | Экскурсия в «Магнит». Наблюдение за хранением замороженных овощей | 1 |  | Повторение правил поведения в магазине.<br>Рассматривание обязательного оснащения для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры.<br>Описание оборудования по плану учителя. | Повторяют правила поведения в магазине.<br>Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры.<br>Находят оборудование для хранения замороженных овощей.<br>С помощью учителя описывают оборудование, по плану учителя | Рассказывают правила поведения в магазине.<br>Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры.<br>Находят оборудование для хранения замороженных овощей.<br>Описывают оборудование по плану учителя | Совершенствовать грамматический строй речи.<br><br>Расширять словарный запас. |
| 100 | Экскурсия в «Магнит». Наблюдение за хранением замороженных овощей | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                | Развивать навыки самоконтроля.                                                |
| 101 | Замороженные фрукты                                               | 1 |  | Знакомство с видеоматериалом о замороженных фруктах.<br>Чтение способов замораживания фруктов.<br>Соответствие требований к замороженным фруктам                                                                    | Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах.<br>Читают текст, называют способы замораживания фруктов.                                                                                                                                                                                  | Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах.<br>Читают текст, называют способы замораживания фруктов.                                                                                                                                                                  |                                                                               |

|     |                                            |   |  | Называние дефектов при нарушении технологии замораживания                                                                                                                                    | Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам                                                                                                                                                      | Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам                                                                                                                                   |                                             |
|-----|--------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 102 | Транспортировка быстрозамороженных фруктов | 1 |  | Знакомство с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала.<br>Выполнение тренировочного упражнения по составлению смеси из фруктов для замораживания | Рассматривают транспортировку быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала.<br>Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания, с помощью учителя | Знакомятся с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала.<br>Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания | Продолжать развитие зрительного восприятия. |

| Овощи: картофель, свекла, морковь- 56часов |                    |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |
|--------------------------------------------|--------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 103                                        | Овощи. Виды овощей | 1 |  | Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание образцов овощей, определение количества питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применение в быту полученных знаний                                                                                                              | Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Применяют в быту полученные знания                                                                                                                                      | Рассуждают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применяют в быту полученные знания                                                                          | Развивать умение употреблять в речи специальные термины.<br><br>Расширять кругозор. |
| 104                                        | Овощи. Картофель   | 1 |  | Знакомство с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: его варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него. Выделение главного: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления | Слушают о полезных свойствах картофеля, о способах его приготовления: <ul style="list-style-type: none"> <li>• варят очищенным;</li> <li>• в «мундире»;</li> <li>• готовят на углях;</li> <li>• пару, тушат, жарят во фритюре и без него.</li> </ul> С помощью учителя выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления | Знакомятся с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него. Выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления | Продолжать развивать мыслительную деятельность                                      |



|     |                                            |   |  |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                |
|-----|--------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 105 | Содержание питательных веществ в картофеле | 1 |  | Знакомство с таблицей содержания питательных веществ в картофеле разного способа приготовления. Заполнение таблицы в тетрадь                                                                       | Рассматривают таблицу, называют содержание питательных веществ в картофеле разного способа приготовления, с помощью учителя. Заполняют таблицу в тетради, с помощью учителя                                                                           | Работают с таблицей содержания питательных веществ в картофеле разного способа приготовления. Заполняют таблицу в тетради, с опорой на образец                                                                                      | Продолжать развивать переключаемость внимания. |
| 106 | Тепловая обработка овощей                  | 1 |  | Определение значения выражения «термическая обработка». Знакомство с видами тепловой обработки овощей. Выделение главного: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка | Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка | Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка | Развивать долговременную память.               |
| 107 | История появления картофеля в России       | 1 |  | Знакомство с видеоматериалом об истории появления картофеля в России. Расширение кругозора через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения картофеля в России                      | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России. Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения                                                                                              | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления картофеля в России. Расширяют кругозор через поиск информации в сети Интернет об истории возникновения                                                                            |                                                |

|     |                                                                     |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                |
|-----|---------------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                     |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | картофеля в России, с помощью учителя                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | картофеля в России                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                |
| 108 | Содержание питательных веществ в картофеле                          | 1 |  | Рассматривание образцов картофеля, приготовленного разными способами. Нахождение информации о картофеле в таблице. Оформление таблицы в тетрадь                                                                                                                                                                                                                                                     | Рассматривают образцы картофеля, приготовленного разными способами. С помощью учителя находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя                                                                                                                                            | Рассматривают образцы картофеля, приготовленного разными способами. Находят информацию о питательных веществах в картофеле, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь                                                                                                                                                                      | Формировать навыки искать необходимую информацию, сравнивать ее с собственной. |
| 109 | Тепловая обработка картофеля. Словарь терминов: фритюр, «в мундире» | 1 |  | Знакомство с тепловой обработкой картофеля. Чтение рекомендаций по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут; картофель отварной, нарезанный | Знакомятся с тепловой обработкой картофеля. Читают рекомендации по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке в течение 20 минут; | Знакомятся с тепловой обработкой картофеля. Рассказывают о рекомендациях по тепловой обработке: картофель "в мундире" варят в течение примерно 30 минут или запекают; картофель очищенный целый варят примерно в течение 30 минут; картофель молодой очищенный целый варят примерно в течение 10-15 минут; картофель, нарезанный кубиками, варят в молоке | Развивать умения работать в группе, разрешать конфликтные ситуации.            |

|     |                                                                                                       |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                       |   |  | ломтиками, жарят 10-12 минут.<br>Запись в тетрадь                                                                                                                                                                                                      | картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут. Вставляют в карточку пропущенные слова (способы тепловой обработки картофеля), с помощью учителя                                                                  | в течение 20 минут; картофель отварной, нарезанный ломтиками, жарят 10-12 минут. Записывают в рабочую тетрадь способы тепловой обработки картофеля                                                                              |                                                                                           |
| 110 | Блюда из картофеля                                                                                    | 1 |  | Рассматривание кулинарных книг и нахождение рецептов приготовления блюд из картофеля.<br>Участие в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля                                                                            | Работают с кулинарными книгами и находят рецепты приготовления блюд из картофеля, с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля. Записывают рецепт в рабочую тетрадь | Находят в кулинарных книгах рецепты приготовления блюд из картофеля. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля. Записывают рецепт в рабочую тетрадь                                  | Сравнивать разные точки зрения. Развивать умение находить в Интернете необходимый рецепт. |
| 111 | Практическая работа.<br>Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)» | 1 |  | Выполнение работы с технологической картой, выделение особенности приготовления:<br>– технология обжарки сходна с картофелем фри;<br>– отличается последний этап – блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе; | С помощью учителя подготавливают инвентарь, посуду, выполняют очистку и нарезку картофеля. Проговаривают отличие от картофеля «фри»:<br>• блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом         | Работают с технологической картой «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)». Выделяют особенности приготовления блюда на последнем этапе: блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на | Развивать самостоятельность.<br><br>Продолжать развивать навыки собирать дополнительную   |
| 112 | Практическая работа.<br>Приготовление                                                                 | 1 |  | – картофель по-деревенски не уступает картошке фри, и имеет                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                           |

|     |                                                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                     |
|-----|--------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|     | блюда<br>«Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)» |   |  | свои преимущества: меньшее количество жира в готовом продукте.<br>Выполнение практической работы, с опорой на рецепт                                                                                                                                                                                                             | этапе;<br>Соблюдают правила безопасности.<br>Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя                                                                                                                            | первом этапе.<br>Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла.<br>Делают разбор готового блюда                                                                                                                               | информацию.                                         |
| 113 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части)            | 1 |  | Выполнение заданий текущей аттестации :<br>- выбор правильного ответа теоретической части теста;<br>- выполнение практической работы «Очистка картофеля»                                                                                                                                                                         | Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью.<br>Выполняют простые действия по очистке овощей. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)                                                                 | Отвечают на вопросы теста.<br>Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на технологическую карту.<br>Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами                                                                         | Продолжать развивать навыки самостоятельной работы. |
| 114 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части)            | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                     |
| 115 | Практическая работа «Приготовление драников из картофеля»          | 1 |  | Определение понятия «картофельные драники». Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников. Выбор продуктов для приготовления драников. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников. Повторение правил безопасности при работе на варочной | Слушают объяснение учителя об определении понятия «картофельные драники». Рассматривают алгоритм действий по приготовлению картофельных драников. Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите С помощью учителя | Находят в тексте определение понятия «картофельные драники». Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников. Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите Ориентируются в выборе продуктов для | Продолжать развивать умение работать в группе.      |
| 116 | Практическая работа «Приготовление драников из картофеля»          | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                     |

|     |                                  |   |  |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                      |                                |
|-----|----------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|     |                                  |   |  | индукционной плите                                                                                                                                                                       | выполняют выбор продуктов для приготовления драников. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и рассматривают практическую работу | приготовления драников. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников. Обсуждают и рассматривают практическую работу                                                         |                                |
| 117 | История появления свёклы на Руси | 1 |  | Знакомство с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси.<br>Расширение кругозора о разных названиях свёклы: севкл, сеукл (оттуда свёкла) - греческого сеутлон.; бурак, мангольд | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси.<br>Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл (оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд. Записывают названия в рабочую тетрадь               | Знакомятся с видеоматериалом об истории появления свёклы на Руси.<br>Расширяют кругозор о разных названиях свёклы: севкл или сеукл (оттуда свёкла)- греческого слова сеутлон; бурак, мангольд. Записывают названия в рабочую тетрадь | Продолжать расширять кругозор. |
| 118 | Свёкла. Полезные свойства свёклы | 1 |  | Значение слова «свёкла» в словаре, запись в тетрадь. Чтение текста о свёкле, называние полезных свойств. Выделение главного: свекла                                                      | С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «свёкла»,записывают в тетрадь.                                                                                                                                                      | Работают со словарём, находят значение слова «свёкла»,записывают в тетрадь. Читают текст о свёкле,                                                                                                                                   |                                |

|     |                                                        |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                   |
|-----|--------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|     |                                                        |   |  | хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты                                                                                                                                                                                                    | Читают текст о свёкле, называют полезные свойства.<br>С помощью учителя выделяют главное: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты                                                                                                             | рассказывают о полезных свойствах.<br>Делают вывод: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты                                                                                                                                        |                                                                   |
| 119 | Свёкла.<br>Полезные свойства свёклы                    | 1 |  | Рассматривание образцов свёклы разных форм.<br>Описание свёклы по форме, цвету.<br>Знакомство с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови | Рассматривают образцы свёклы разных форм.<br>Описывают свёклу по форме, цвету, с помощью.<br>Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови | Рассматривают образцы свёклы разных форм.<br>Описывают свёклу по форме, цвету.<br>Знакомятся с лечебными свойствами свёклы: хорошим общеукрепляющим средством, противовоспалительное, обезболивающее действие, способствует повышению уровня гемоглобина в крови | Продолжать развитие логического мышления и воображение.           |
| 120 | Практическая работа.<br>Приготовление блюда «Винегрет» | 1 |  | Работа с технологической картой приготовления блюда «Винегрет».<br>Выполнение требований к варке овощей:                                                                                                                                                          | Проговаривают основные этапы приготовления салата «Винегрет».<br>С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата.                                                                                                          | Работают с технологической картой приготовления салата «Винегрет».<br>Самостоятельно выполняют этапы подготовки салата.                                                                                                                                          |                                                                   |
| 121 | Практическая работа.<br>Приготовление блюда            | 1 |  | – готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово;                                                                                                                                                           | Выполняют правила                                                                                                                                                                                                                                                           | Выполняют правила безопасности с                                                                                                                                                                                                                                 | Развивать навыки самоконтроля.<br>Совершенствовать грамматический |

|     |                                          |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|-----|------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|     | «Винегрет»                               |   |  | – класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при несильном кипении. Приготовление блюда ««Салат из свёклы с чесноком», с опорой на технологическую карту                                                                        | безопасности с овощерезкой                                                                                                                                                                                                                                                            | режущими инструментами. Делают разбор готового блюда                                                                                                                                                                                                       | строй речи.                                       |
| 122 | Словарь терминов: свекольник, гемоглобин | 1 |  | Нахождение в словаре значения слов «свекольник, гемоглобин», запись в тетрадь. Знакомство с описанием блюда свекольника с опорой на наглядность. Приведение примеров из домашнего опыта                                                               | С помощью учителя работают со словарём, находят в значения слов «свекольник, гемоглобин», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с описанием блюда свекольника, с опорой на наглядность, с помощью. Приводят примеры из домашнего опыта                                             | Работают со словарём, находят значения слов «свекольник, гемоглобин», записывают в рабочую тетрадь. Составляют описание блюда из свёклы - свекольник. Приводят примеры из домашнего опыта                                                                  | Продолжать развивать связную речь.                |
| 123 | Блюда из свёклы                          | 1 |  | Знакомство с кулинарными книгами. Нахождение рецептов в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей | Знакомятся с кулинарными книгами. С помощью учителя находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Проговаривают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, | Работают с кулинарными книгами. Находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Делают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, | Развивать умение находить необходимую информацию. |

|     |                                                       |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                         |                                                   |
|-----|-------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|     |                                                       |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                              | гранатом и грушей                                                                                                                                                                                                | гранатом и грушей                                                                                                                                                                                       |                                                   |
| 124 | Книга рецептов «Блюда из овощей»                      | 1 |  | Ознакомление с книгой рецептов «Овощи». Чтение рецептов. Проговаривание последовательности приготовления блюда. Оформление рецепта в тетрадь, с соблюдением правил записи                                                                                    | Работают с книгой рецептов «Овощи». С помощью учителя находят рецепт «Свёкла с чесноком», читают, проговаривают последовательность приготовления. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь с соблюдением правил записи | Работают с книгой рецептов «Овощи». Находят рецепт «Свёкла с чесноком», читают, проговаривают последовательность приготовления. Оформляют рецепт в рабочую тетрадь с соблюдением правил записи          | Формировать навыки искать необходимую информацию. |
| 125 | Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком» | 1 |  | Повторение назначения свёклы и ее влияние на организм человека. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком. Выбор продуктов и оборудования.                                                                                       | Проговаривают полезные свойства свёклы и ее влияние на организм человека. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком.                                                                   | Рассказывают о полезных свойствах свёклы и ее влиянии на организм человека. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с чесноком.                                                        | Развивать самостоятельность                       |
| 126 | Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком» | 1 |  | Повторение правил безопасности при работе с режущими инструментами. Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки. Обсуждение и анализ выполненной работы. Применение в повседневной | С помощью подбирают продукты и инвентарь. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с                       | Подбирают продукты и инвентарь. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных | и умение работать в группе.                       |



|     |                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                     |
|-----|------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|     |                                    |   |  | жизни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | соблюдением санитарных правил обработки, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу                                                                                                                                                                                                                                                        | правил обработки. Обсуждают и разбирают выполненную работу                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Развивать умение анализировать свою работу.                         |
| 127 | Морковь. Полезные свойства моркови | 1 |  | Знакомство с полезными свойствами моркови. Чтение текста и нахождение информации о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека                                                                                                                                                                                | Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека, с помощью                                                                                                                                                                                  | Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека                                                                                                                                                                                           | Продолжать развивать умение находить необходимую информацию.        |
| 128 | Морковь. Полезные свойства моркови | 1 |  | Знакомство с видами моркови: Столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассмотрение образца моркови. Описание моркови по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполнение таблицы «Описание полезных свойств моркови». Обсуждение и разбор выполненной работы | Слушают учителя о видах моркови: столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривают образцы моркови. С помощью описывают морковь по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполняют таблицу «Описание полезных свойств моркови», с помощью. Обсуждают и разбирают | Слушают учителя о видах моркови: столовая (для употребления в пищу человеком) и кормовая (для корма домашним животным). Рассматривают образцы моркови. Описывают морковь по: внешнему виду, форме, цвету, вкусу, с опорой на показатели описания. Заполняют таблицу «Описание полезных свойств моркови». Обсуждают и разбирают выполненную работу | Развивать связную речь.<br><br>Проявлять познавательную инициативу. |

|     |                                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                   |
|-----|----------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|     |                                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                       | выполненную работу                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                   |
| 129 | Хранение моркови в домашних условиях               | 1 |  | Чтение и выделение в тексте:<br>Хранение моркови в домашних условиях.<br>Приведение примеров из домашнего опыта.<br>Описание способа хранения по наглядности                                                                                          | Читают и выделяют в тексте хранение моркови в домашних условиях.<br>Приводят примеры из домашнего опыта.<br>С помощью учителя описывают способ хранения по наглядности                                                                                               | Выделяют в тексте информацию о хранении моркови в домашних условиях.<br>Приводят примеры из домашнего опыта.<br>Описывают способ хранения по наглядности                                                                                            |                                                                   |
| 130 | Тепловая обработка моркови                         | 1 |  | Знакомство с основными правилами тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал.<br>Чтение рекомендаций по тепловой обработке овощей.<br>Выделение главного: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд. | Знакомятся с основными правилами тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал.<br>Читают рекомендации по тепловой обработке овощей.<br>С помощью учителя выделяют главное: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд | Рассказывают об основных правилах тепловой обработки моркови, с опорой на видеоматериал.<br>Читают рекомендации по тепловой обработке овощей.<br>Выделяют главное: строгое соблюдение правил тепловой обработки; обеспечение высокого качества блюд | Развивать познавательные процессы: наблюдение, сравнение, анализ. |
| 131 | Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей» | 1 |  | Работа с кулинарными книгами по теме «Овощи».<br>Чтение рецептов, запись в тетрадь.<br>Применение в быту.<br>Составление рецепта блюда с вареной морковью                                                                                             | С помощью учителя работают с кулинарными книгами по теме «Овощи».<br>Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь.                                                                                                                                  | Работают с кулинарными книгами по теме «Овощи».<br>Находят рецепты блюд из моркови, читают, записывают в тетрадь.<br>Составляют рецепт                                                                                                              | Развивать переключаемость внимания.                               |

|     |                                                       |   |  |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                            |
|-----|-------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                       |   |  |                                                                                                                                                                                                                  | С помощью учителя составляют рецепт блюда с вареной морковью                                                                                                                                                       | блюда с вареной морковью                                                                                                                                                                        |                                                                                            |
| 132 | Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей»    | 1 |  | Поиск рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты. Проведение групповой работа по оформлению рецептов в альбом «Блюда из моркови»                                                                   | Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты. Оформляют рецепты в альбом «Блюда из моркови», с помощью учителя                                                  | Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты. Оформляют рецепты в альбом «Блюда из моркови»                                                  | Развивать навыки слушать партнера по общению, договариваться и приходить к общему решению. |
| 133 | Практическая работа «Приготовление салата из моркови» | 1 |  | Повторение полезных свойств моркови и влияние на организм человека. Знакомство с технологической картой приготовления салата из моркови.                                                                         | Повторяют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Читают технологическую карту приготовления салата из моркови.                                                                                  | Называют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из моркови.                                                         |                                                                                            |
| 134 | Практическая работа «Приготовление салата из моркови» | 1 |  | Проговаривание основных приёмов работы. Выбор продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждение и разбор выполненной работы | Проговаривают основные приёмы работы. С помощью учителя подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований, на доступном уровне, с | Проговаривают основные приёмы работы. Подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждают и разбирают |                                                                                            |

|     |                                                                                                                        |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                        |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | помощью.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | выполненную работу                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                    |
| 135 | Практическая работа<br>«Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета» | 1 |  | Определение вида овощей по описанию учителя.<br>Рассматривание образцов овощей.<br>Выполнение практической работы на определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета.<br>Заполнение таблицы по описанию овощей.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы | С помощью учителя находят овощ по описанию учителя.<br>Рассматривают образцы овощей, проговаривают названия.<br>Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета, с помощью.<br>Заполняют таблицу по описанию овощей, с помощью.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу | Определяют вид овоща по описанию учителя.<br>Рассматривают образцы овощей.<br>Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета.<br>Заполняют таблицу по описанию овощей.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу | Развивать разговорную речь.<br><br>Сравнивать разные точки зрения. |
| 136 | Практическая работа<br>«Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета» | 1 |  | Знакомство с последовательностью обработки сырых овощей.<br>Называние приспособлений для очистки овощей.<br>Выделение в тексте операций по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка                                                                           | Знакомятся с последовательностью обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал.<br>Называют приспособления для очистки овощей.<br>С помощью учителя выделяют в тексте операции по первичной                                                                                                                                                            | Называют последовательность обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал.<br>Называют, узнают приспособления для очистки овощей.<br>Выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей:                                                                                                 | Развивать умение работать самостоятельно.                          |

|     |                                                                       |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                               |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                       |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                 | обработке овощей:<br>сортировка, калибровка,<br>мойка, очистка, мойка,<br>нарезка                                                                                                                                                               | сортировка, калибровка,<br>мойка, очистка, мойка,<br>нарезка                                                                                                                                                                                          |                                                                               |
| 137 | Последовательность и правила обработки сырых овощей                   | 1 |  | Проведение работы со словарём, нахождение значения терминов: калибровка, сортировка.<br>Описание терминов, с опорой на текст.<br>Обозначение главного при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов                      | С помощью учителя работают со словарём, находят значение терминов: калибровка, сортировка.<br>Описывают термины, с опорой на текст.<br>Выделяют главное при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов                    | Работают со словарём, находят значение терминов: калибровка, сортировка.<br>Описывают термины, с опорой на текст.<br>Выделяют главное при обработке овощей – сохранение цвета и содержание в них витаминов                                            |                                                                               |
| 138 | Последовательность и правила обработки сырых овощей. Словарь терминов | 1 |  | Повторение правил сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.<br>Знакомство с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей». | Повторяют правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.<br>Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей». | Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.<br>Знакомятся с инструкцией «санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей на всех этапах хранения, переработки и приготовления овощей». | Развивать слуховую память.<br><br>Совершенствовать грамматический строй речи. |
| 139 | Практическая работа «Обработка сырых овощей»                          | 1 |  | Выделение информации об особенностях обработки сырых овощей и хранения                                                                                                                                                                          | С помощью учителя выделяют информацию об особенностях                                                                                                                                                                                           | Выделяют информацию об особенностях обработки сырых овощей                                                                                                                                                                                            |                                                                               |
| 140 | Практическая                                                          | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                               |

|  |                                          |  |  |  |                                      |  |  |
|--|------------------------------------------|--|--|--|--------------------------------------|--|--|
|  | работа<br>«Обработка<br>сырых<br>овощей» |  |  |  | обработки сырых овощей<br>и хранения |  |  |
|--|------------------------------------------|--|--|--|--------------------------------------|--|--|

|     |                                                          |   |  |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                          |
|-----|----------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 141 | Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики                   | 1 |  | Знакомство с видами нарезки овощей.<br>Рассматривание классического вида нарезки: соломка, кубики.<br>Описание нарезки, с опорой на текст                              | Знакомятся с видами нарезки овощей, с опорой на видеоматериал.<br>Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики.<br>С помощью учителя описывают вид нарезки, с опорой на текст | Рассказывают о видах нарезки овощей, с опорой на видеоматериал.<br>Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики.<br>Сравнивают, различают виды нарезки.<br>Описывают вид нарезки, с опорой на текст | Развивать навыки самоконтроля.<br><br>Продолжать развивать связную речь. |
| 142 | Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками» | 1 |  | Узнавание видов нарезки по описанию учителя.<br>Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики.<br>Сравнение с эталоном нарезки: зелёный горошек. | Узнают вид нарезки по описанию учителя.<br>Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики.<br>Сравнивают с эталоном нарезки: зелёный горошек.                                  | Называют вид нарезки по описанию учителя.<br>Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики.<br>Сравнивают с эталоном нарезки: зелёный горошек.                                                      | Развивать навыки самоконтроля.                                           |
| 143 | Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками» | 1 |  | Выполнение практической работы с применением полученных знаний и умений.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы                                                     | Выполняют практическую работу с применением полученных знаний и умений, на доступном уровне, с помощью учителя.<br>Обсуждают и                                                                     | Выполняют практическую работу с применением полученных знаний и умений.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу                                                                                                      |                                                                          |

|     |                                                            |   |  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                         |
|-----|------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                            |   |  |                                                                                                                                                                                                                                 | разбирают выполненную работу                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                         |
| 144 | Кухонный комбайн: устройство, принцип работы               | 1 |  | Знакомство с кухонным комбайном: устройство, принцип работы, назначение. Выполнение тренировочных упражнений по сборке, включению и разборке кухонного комбайна. Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном | Слушают учителя об устройстве кухонного комбайна, принципе работы и его назначении. Выполняют тренировочное упражнение по сборке, включению кухонного комбайна и разборке, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном | Описывают устройство кухонного комбайна, принцип работы, его назначения. Выполняют тренировочное упражнение по сборке, включению кухонного комбайна и разборке. Рассказывают правила безопасности при работе с кухонным комбайном | Совершенствовать грамматический строй речи.<br><br>Соблюдать правила безопасной работы. |
| 145 | Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне» | 1 |  | Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполнение правильной сборки кухонного комбайна. Ознакомление с алгоритмом действий выполнения                                                                  | Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполняют сборку кухонного комбайна, с помощью учителя.                                                                                                                                          | Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Выполняют сборку кухонного комбайна.                                                                                                                              | Развивать переключаемость внимания.                                                     |
| 146 | Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне» | 1 |  | нарезки моркови. Выполнение практической работы по нарезке моркови на кухонном комбайне, с                                                                                                                                      | Прочитывают алгоритм действий по выполнению нарезки моркови.                                                                                                                                                                                                     | Обсуждают алгоритм действий по выполнению нарезки моркови. Выполняют                                                                                                                                                              |                                                                                         |



|     |                                                            |   |  |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                   |                                                                                           |
|-----|------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                            |   |  | соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы                                                                | Выполняют практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу | практическую работу по нарезке моркови на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу | Развивать навыки сравнения наблюдения умение делать анализ.                               |
| 147 | Шинкование овощей.<br>Инструменты для шинкования           | 1 |  | Определение вида нарезки на рисунке.<br>Сравнение видов нарезки, нахождение различия.<br>Знакомство с инструментами для шинкования                              | Называют вид нарезки овощей на рисунке.<br>С помощью учителя сравнивают вид нарезки, находят различия.<br>Знакомятся с инструментами для шинкования                                                                 | Называют вид нарезки овощей на рисунке.<br>Сравнивают вид нарезки, находят различия.<br>Знакомятся с инструментами для шинкования                                 | Развивать слуховую память, зрительную.<br><br>Развивать умение сравнивать, делать выводы. |
| 148 | Практическая работа<br>«Шинкование капусты с помощью ножа» | 1 |  | Знакомство с правилами шинкования ножом.<br>Чтение текста и описание способа шинкования ножом, с опорой на текст.<br>Наблюдение за действиями учителя по показу | Проговаривают правила шинкования ножом.<br>Читают текст и находят описание способа шинкования ножом.                                                                                                                | Называют правила шинкования ножом.<br>Читают текст и находят описание способа шинкования ножом.<br>Наблюдают за                                                   | Продолжать расширять словарный запас.                                                     |

|     |                                                         |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                        |
|-----|---------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                         |   |  | шинкования капусты ножом. Выполнение практической работы по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы                                                                                                          | Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу | действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу |                                                                        |
| 149 | Практическая работа «Шинкование капусты с помощью ножа» | 1 |  | Знакомство с правилами шинкования ножом. Чтение текста и описание способа шинкования ножом, с опорой на текст. Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполнение практической работы по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований | Проговаривают правила шинкования ножом. Читают текст и находят описание способа шинкования ножом. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют                                                                                  | Называют правила шинкования ножом. Читают текст и находят описание способа шинкования ножом. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют практическую работу по шинкованию                                        | Развивать навыки самостоятельной работы.<br><br>Развивать мыслительную |

|  |  |  |  |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                         |                                             |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>качества.<br/>Обсуждение и разбор<br/>выполненной работы</p> | <p>практическую работу<br/>по шинкованию<br/>капусты ножом, с<br/>соблюдением правил<br/>безопасности и<br/>требований качества,<br/>на доступном<br/>уровне, с помощью.<br/>Обсуждают и<br/>разбирают<br/>выполненную<br/>работу</p> | <p>капусты ножом, с<br/>соблюдением правил<br/>безопасности и<br/>требований качества,<br/>на доступном уровне, с<br/>помощью.<br/>Обсуждают и<br/>разбирают<br/>выполненную работу</p> | <p>деятельность:<br/>сравнение, анализ.</p> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|

|     |                                                                          |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 150 | Приспособлени<br>я для нарезки<br>овощей:<br>овощерезка                  | 1 |  | Расширение кругозора о<br>старинном названии<br>приспособления:<br>винегретница (капуста).<br>Знакомство с овощерезкой:<br>устройство, принцип работы,<br>назначение.<br>Выполнение тренировочного<br>упражнения по сборке,<br>выбору ножа для нарезки<br>овощей                                                                                                                                               | Слушают рассказ о<br>старинном названии<br>приспособления:<br>винегретница<br>(капуста).<br>Знакомятся с<br>овощерезкой:<br>устройство, принцип<br>работы, назначение.<br>Выполняют<br>тренировочное<br>упражнение по сборке,<br>выбору ножа для<br>нарезки овощей, на<br>доступном уровне, с<br>помощью учителя | Слушают рассказ о<br>старинном названии<br>приспособления:<br>винегретница (капуста).<br>Знакомятся с<br>овощерезкой: устройство,<br>принцип работы,<br>назначение.<br>Выполняют тренировочное<br>упражнение по сборке,<br>выбору ножа для нарезки<br>овощей                                                                                                                         | Продолжать развивать<br>навыки<br>самостоятельной<br>работы. |
| 151 | Практическая<br>работа<br>«Нарезка<br>овощей с<br>помощью<br>овощерезки» | 1 |  | Соотнесение названия вида<br>нарезки с рисунком.<br>Ознакомление с алгоритмом<br>действий по нарезке овощей<br>с помощью овощерезки.<br>Выполнение тренировочного<br>упражнения по показу<br>учителем правил<br>пользования овощерезкой.<br>Обсуждение и анализ<br>действий учителя.<br>Выполнение практической<br>работы по нарезке овощей, с<br>соблюдением правил<br>безопасности и требований<br>качества. | Соотносят названия<br>вида нарезки с<br>рисунком, с помощью<br>учителя.<br>Знакомятся с<br>алгоритмом действий<br>по нарезке овощей с<br>помощью овощерезки.<br>Наблюдают за<br>действиями учителя по<br>показу правил<br>пользования<br>овощерезкой.<br>Комментируют<br>действия учителя.<br>Выполняют          | Соотносят названия вида<br>нарезки с рисунком.<br>Знакомятся с алгоритмом<br>действий по нарезке<br>овощей с помощью<br>овощерезки.<br>Наблюдают за действиями<br>учителя по показу правил<br>пользования овощерезкой.<br>Комментируют действия<br>учителя.<br>Выполняют практическую<br>работу по нарезке овощей,<br>с соблюдением правил<br>безопасности и требований<br>качества. | Развивать умения<br>действовать по<br>алгоритму.             |
| 152 | Практическая<br>работа<br>«Нарезка<br>овощей с<br>помощью<br>овощерезки» | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |

|     |                                                             |   |  |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                       |                                                                                           |
|-----|-------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                             |   |  | Рассмотрение и обсуждение выполненной работы                                                                                                                         | практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу                                    | Обсуждают и разбирают выполненную работу                                                                                                                              |                                                                                           |
| 153 | Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне» | 1 |  | Повторение последовательности сборки кухонного комбайна. Обсуждение выбора нужного ножа. Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. | Повторяют последовательность сборки кухонного комбайна. Обсуждают выбор нужного ножа. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне.                       | Рассказывают о последовательности сборки кухонного комбайна. Обсуждают выбор нужного ножа. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. | Продолжать развивать умение работать самостоятельно, соблюдать правила безопасной работы. |
| 154 | Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне» | 1 |  | Выполнение практической работы по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы                | Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу | Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу                |                                                                                           |

|     |                                                                         |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                             |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 155 | Практическая работа<br>«Приготовление салата из капусты»                | 1 |  | Обсуждение полезных свойств салата из капусты и влияние на организм человека.<br>Знакомство с технологической картой приготовления салата из капусты.                                                                                           | Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека.<br>Знакомятся с технологической картой приготовления салата из капусты.                                                                                                        | Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека.<br>Знакомятся с технологической картой приготовления салата из капусты.                                                                        | Продолжать развивать умение выполнять работу самостоятельно и проанализировать свою работу. |
| 156 | Практическая работа<br>«Приготовление салата из капусты»                | 1 |  | Выполнение практической работы по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Приготовление салата с использованием различных добавок.<br>Рассмотрение и обсуждение выполненной работы | Выполняют практическую работу по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью.<br>Используют для приготовления салата различные добавки.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу | Выполняют практическую работу по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Используют для приготовления салата различные добавки.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу |                                                                                             |
| 157 | Контрольная работа по теме «Овощи» (теоретическая и практическая части) | 1 |  | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                                                  | Выполняют тестовое задание с помощью                                                                                                                                                                                                                                     | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                            | Развивать мыслительные операции.                                                            |

|                                                               |                                                                                          |   |  |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                               |                                         |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 158                                                           | Контрольная работа по теме «Овощи» (практическая часть)- «Очистка и доочистка картофеля» | 1 |  | Выполнение практической работы по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества                                      | Выполняют простые действия по очистке и доочистке картофеля с помощью овощечистки, на доступном уровне, с помощью                                                                                                       | Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа                   |                                         |
| <b>Крупы. Технология приготовления блюд из круп – 33 часа</b> |                                                                                          |   |  |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                               |                                         |
| 159                                                           | Крупы. Определение значения слова «Крупы»                                                | 1 |  | Определение значения слова «Крупы». Рассматривание образцов круп. Узнавание крупы по описанию учителя. Выполнение интерактивного задания по определению крупы | Слушают учителя о значении слова «Крупы». Рассматривают образцы круп, проговаривают названия. Узнают крупу по описанию учителя, с помощью учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы, с помощью | Работают со словарём, находят значение слова «Крупы». Рассматривают образцы круп. Узнают крупу по описанию учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы | Развивать слуховую и зрительную память. |
| 160                                                           | Виды круп                                                                                | 1 |  | Соотнесение названия крупы с рисунком. Приведение примеров из домашнего опыта. Нахождение описания крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено           | Соотносят название крупы с рисунком, с помощью учителя. Приводят примеры из домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная,                                                                         | Соотносят название крупы с рисунком. Приводят примеры из домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено                                   | Развивать переключаемость внимания.     |

|     |                                                    |   |  |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                |
|-----|----------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                    |   |  |                                                                                                                                                                                | рисовая, пшено, с помощью                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                |
| 161 | Полезные свойства круп                             | 1 |  | Нахождение информации в сети Интернет о полезных свойствах круп.<br>Обобщение информации: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп.<br>С помощью учителя обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о полезных свойствах круп.<br>Обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма | Продолжать формировать навыки искать необходимую информацию.<br>Развивать умение делать вывод. |
| 162 | Виды круп: названия с описанием, полезные свойства | 1 |  | Рассматривание образцов круп, названия с описанием.<br>Знакомство с полезными свойствами гречневой крупы.<br>Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы         | Рассматривают образцы круп, называют и описывают с помощью учителя.<br>Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы.<br>Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы                                         | Рассматривают образцы круп, называют и описывают вид крупы.<br>Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы.<br>Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы                               | Проявлять познавательную инициативу.                                                           |
| 163 | Виды круп: названия с описанием, полезные          | 1 |  | Рассматривание образцов круп, названия с описанием.<br>Знакомство с полезными свойствами рисовой крупы.<br>Чтение текста по описанию                                           | Называют образцы круп.<br>Описывают крупу с помощью учителя.<br>Знакомятся с                                                                                                                                                    | Называют образцы круп.<br>Описывают крупу с опорой на текст.<br>Знакомятся с полезными свойствами рисовой крупы.                                                                                              |                                                                                                |



|     |                        |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                               |
|-----|------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|     | свойства               |   |  | данной крупы, ответы на вопросы                                                                                                                                                                                                                  | полезными свойствами рисовой крупы.<br>Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы                                                                                                                                                                                                         | Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы                                                                                                                                                                                                            |                                               |
| 164 | Блюда из круп          | 1 |  | <p>Определение значения слова «Каша».</p> <p>Называние видов каш, с названием любимой каши.</p> <p>Выделение в тексте полезных свойств каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины</p> | <p>С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «Каша».</p> <p>Называют виды каш, приводят примеры любимой каши.</p> <p>С помощью учителя выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины</p> | <p>Работают со словарём, находят значение слова «Каша».</p> <p>Называют виды каш, приводят примеры любимой каши.</p> <p>Выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины</p> | Развивать навыки слушать партнера по общению. |
| 165 | Блюда из круп.<br>Каша | 1 |  | <p>Выполнение интерактивного задания по соотнесению вида каши и названия крупы.</p> <p>Работа с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп».</p> <p>Оформление таблицы в тетрадь</p>                                                   | <p>Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы, с помощью учителя.</p> <p>Рассматривают таблицу</p>                                                                                                                                                                         | <p>Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы.</p> <p>Работают с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп».</p> <p>Оформляют таблицу в</p>                                                                                 |                                               |

|     |                                                                     |   |  |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                  |
|-----|---------------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|     |                                                                     |   |  |                                                                                                                                                                                                     | «Калорийность и пищевая ценность каш и круп», отвечают на вопросы по содержанию. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя                                                                                                                             | рабочую тетрадь                                                                                                                                                                                                                    |                                                  |
| 166 | Виды круп. Гарниры                                                  | 1 |  | Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп. Определение значения слова «Гарнир», запись в тетрадь. Знакомство с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал | Участвуют в групповой работе, по нахождению в книгах или в сети Интернет, рецептов приготовления блюд из круп, с помощью учителя. Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал | Принимают участие в нахождении в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп. Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал | Продолжать развивать умение находить информацию. |
| 167 | Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)» | 1 |  | Работа с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». В готовую кашу обязательно положить:                                                                          | С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, требований качества                                                                                                                                              | Работают с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». Описание особенности варки перловки:                                                                                                       | Развивать умение работать по техкарте.           |
| 168 | Практическая работа.                                                | 1 |  | – сливочное масло — так она получится вкуснее;                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                     | – перловку можно                                                                                                                                                                                                                   |                                                  |

|     |                                                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                            |
|-----|--------------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|     | «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»                     |   |  | <p>– добавить пассированный репчатый лук и морковь, другие овощи, жареные грибы, чеснок, зелень и специи по вкусу;</p> <p>– эти варианты хорошо подойдут для перловой каши на воде или бульоне.</p> <p>Выполнение практической работы, с обязательным соблюдением рекомендаций</p> | <p>готового блюда.</p> <p>Участвуют в разборе готового блюда</p>                                                                                                                                             | <p>заливать кипятком и холодной водой в соотношении 1:3;</p> <p>– варить на медленном огне до готовности – это примерно 30-45 минут;</p> <p>– эта крупа не должна быть мягкой, а упругой – тогда точно идеально приготовилась.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением рекомендаций варки перловки в пакетиках</p> |                                                                            |
| 169 | Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)» | 1 |  | <p>Повторение видов круп.</p> <p>Приведение примеров из домашнего быта.</p> <p>Ознакомление с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.</p>                                                                                                                     | <p>Называют виды круп, с опорой на наглядность.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.</p>                                                                         | <p>Называют виды круп, с опорой на наглядность.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.</p> <p>Выбирают продукты и инвентарь.</p>                                                                                                                                                      | Продолжать развивать самостоятельные навыки и умение анализировать работу. |
| 170 | Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)» | 1 |  | <p>Осуществление выбора продуктов и инвентаря.</p> <p>Выполнение практической работы по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы</p>                                          | <p>С помощью выбирают продукты и инвентарь.</p> <p>Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества (на доступном уровне,</p> | <p>Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества .</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>                                                                                                                                        |                                                                            |

|     |                                                                     |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
|-----|---------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|     |                                                                     |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | с помощью учителя).<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
| 171 | Хранение круп                                                       | 1 |  | Знакомство с правилами хранения круп в домашних условиях.<br>Описание способов хранения, с опорой на наглядность.<br>Приведение примеров из личного опыта                                                                                                                            | Знакомятся с правилами хранения круп в домашних условиях.<br>С помощью описывают способы хранения, с опорой на наглядность.<br>Приводят примеры из личного опыта                                                                                                                                                   | Делятся опытом хранения круп в домашних условиях.<br>Описывают способы хранения, с опорой на наглядность.<br>Приводят примеры из личного опыта                                                                                                                                                      | Развивать разговорную речь.         |
| 172 | Крупяные гарниры.<br>Кулинарная обработка круп.<br>Словарь терминов | 1 |  | Определение понятия «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей.<br>Работа по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание.<br>Влияние кулинарной обработки круп на вкус готового блюда | Проговаривают значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей.<br>С помощью работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание.<br>Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда | Называют значение слова «гарнир»- дополнение к мясным или рыбным продуктам в виде круп, макаронных изделий, овощей.<br>Работают по схеме кулинарной обработки круп: перебирание и отделение примесей, просеивание, промывание.<br>Узнают о влиянии кулинарной обработки круп на вкус готового блюда | Развивать умение работать по схеме. |

|     |                                                                     |   |  |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                       |                                                       |
|-----|---------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 173 | Крупяные гарниры.<br>Кулинарная обработка круп.<br>Словарь терминов | 1 |  | Знакомство с таблицей полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа.<br>Рассматривание образцов и описание способов кулинарной обработки крупы | Рассматривают таблицу полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа.<br>Рассматривают образцы и описывают способы кулинарной обработки крупы, с помощью учителя | Знакомятся с таблицей полезных круп для гарниров: гречневая, рис, овсяная, ячменная крупа, отвечают на вопросы по содержанию.<br>Рассматривают образцы и описывают способы кулинарной обработки крупы | Корректировать и развивать мыслительную деятельность. |
|-----|---------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|

|     |                                                                                                                           |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                          |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 174 | Блюда из круп.<br>Книга рецептов<br>«Крупы»                                                                               | 1 |  | Работа с книгами рецептов<br>«Крупы».<br>Нахождение интересных<br>рецептов, запись в тетрадь                                                                                                                                                                                          | Рассматривают<br>книги рецептов<br>«Крупы».<br>Находят интересные<br>рецепты, записывают<br>в рабочую тетрадь                                                                                                    | Работают с книгами<br>рецептов «Крупы».<br>Находят интересные<br>рецепты, записывают в<br>рабочую тетрадь                                                                                                                                                                            | Развивать умение<br>находить необходимую<br>информацию.                                  |
| 175 | Практическая<br>работа<br>«Определение<br>вида круп в<br>зависимости от<br>их формы,<br>строения,<br>величины и<br>цвета» |   |  | Значение круп в питании<br>человека.<br>Повторение видов круп.<br>Ознакомление с<br>показателями таблицы<br>«Определение вида круп в<br>зависимости от их формы,<br>строения, величины и цвета».<br>Рассматривание образцов<br>круп, определение<br>показателей, запись в<br>таблицу. | Слушают о значении<br>круп в питании<br>человека.<br>Называют виды<br>круп.<br>Проговаривают<br>показатели таблицы<br>«Определение вида<br>круп в зависимости<br>от их формы,<br>строения, величины<br>и цвета». | Слушают о значении<br>круп в питании человека.<br>Называют виды круп.<br>Называют показатели<br>таблицы «Определение<br>вида круп в зависимости<br>от их формы, строения,<br>величины и цвета».<br>Рассматривают образцы<br>круп, определяют<br>показатели, записывают<br>в таблицу. | Продолжать развивать<br>долговременную<br>память.<br><br>Развивать<br>самостоятельность. |
| 176 | Практическая<br>работа<br>«Определение<br>вида круп в<br>зависимости от<br>их формы,<br>строения,<br>величины и<br>цвета» | 1 |  | Обсуждение и разбор<br>выполненной работы                                                                                                                                                                                                                                             | Рассматривают<br>образцы круп,<br>определяют<br>показатели,<br>записывают в<br>таблицу, с помощью.<br>Обсуждают и<br>разбирают<br>выполненную<br>работу                                                          | Обсуждают и разбирают<br>выполненную работу                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                          |
| 177 | Каши. Их<br>пищевая<br>ценность.                                                                                          | 1 |  | Выполнение интерактивного<br>задания по составлению каши<br>из круп.                                                                                                                                                                                                                  | Выполняют<br>интерактивное<br>задание по                                                                                                                                                                         | Выполняют<br>интерактивное задание<br>по составлению каши из                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                          |

|     |                                                                    |   |  |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                         |                                                           |
|-----|--------------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|     | Подготовка круп к тепловой обработке                               |   |  | Определение пищевой ценности каш.<br>Выделение наиболее полезной каши для детей                                                           | составлению каши из круп, с помощью.<br>Называют пищевую ценность каш, с опорой на текст.<br>Рассказывают о наиболее полезной каше для детей                                         | круп.<br>Называют пищевую ценность каш, с опорой на текст.<br>Рассказывают о наиболее полезной каше для детей                                           | Продолжать<br><br>развивать переключаемость внимания.     |
| 178 | Каша. Их пищевая ценность.<br>Подготовка круп к тепловой обработке | 1 |  | Чтение текста о тепловой обработке круп.<br>Ответы на вопросы, с опорой на текст                                                          | Читают текст о тепловой обработке круп.<br>Отвечают на вопросы, с опорой на текст                                                                                                    | Читают, выделяют в тексте способы тепловой обработки круп.<br>Отвечают на вопросы, с опорой на текст                                                    | Развивать логическое мышление, слуховое восприятие.       |
| 179 | Калорийность и пищевая ценность каш и круп                         | 1 |  | Работа по таблице «Крупы и каши».<br>Нахождение в таблице круп с содержанием белков, калорий.<br>Сравнение по содержанию пищевой ценности | С помощью учителя работают по таблице «Крупы и каши».<br>Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий.<br>Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности, с помощью | Работают по таблице «Крупы и каши».<br>Находят в таблице крупы с разным содержанием белков, калорий.<br>Сравнивают крупы по содержанию пищевой ценности | Развивать умение работать с таблицами, умение сравнивать. |
| 180 | Варка каш из круп                                                  | 1 |  | Знакомство с видеоматериалом о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие.                                               | Слушают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие, с опорой                                                                                                      | Рассказывают о варке каш разной консистенции: рассыпчатые, вязкие и жидкие, с опорой на                                                                 | Развивать навыки самоконтроля, расширять словарный        |

|  |  |  |  |                                                                                      |                                                                                                                   |                                                                                                                |       |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  |  |  |  | Нахождение информации в сети Интернет по варке каши разной консистенции (по группам) | на видеоматериал. Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам) | видеоматериал. Участвуют в нахождении информации в сети Интернет по варке каш разной консистенции (по группам) | запас |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|



|     |                                         |   |  |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                              |
|-----|-----------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 181 | Посуда для варки каш                    | 1 |  | Рассматривание посуды для варки каш.<br>Выделение главного: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками.<br>Объяснение данного выбора: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев | Рассматривают посуду для варки каш, называют.<br>С помощью учителя выделяют главное: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками.<br>Объясняют свой выбор: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев | Определяют посуду для варки каш.<br>Выделяют главное: для варки каши на молоке берут кастрюли из нержавеющей стали с толстыми стенками.<br>Объясняют свой выбор: молоко не пригорит и обеспечит равномерный нагрев | Продолжать развивать навыки самостоятельной работы.                          |
| 182 | Мультиварка: устройство, принцип работы | 1 |  | Повторение устройства мультиварки и принципа работы.<br>Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки.<br>Повторение правил безопасности                                                                         | Повторяют устройство мультиварки и принцип работы, с помощью.<br>Выполняют тренировочное упражнение по сборке мультиварки                                                                                                                         | Повторение устройства мультиварки и принципа работы.<br>Выполнение тренировочного упражнения по сборке мультиварки.<br>Повторение правил безопасности                                                              | Развивать навыки самостоятельной работы, выполнять тренировочные упражнения. |
| 183 | Рецепты блюд в мультиварке              | 1 |  | Знакомство с книжкой рецептов для мультиварки.<br>Запись в тетрадь рецепта приготовления гречневой каши                                                                                                                       | Знакомятся с книжкой рецептов для мультиварки.<br>Записывают в                                                                                                                                                                                    | Знакомятся с книжкой рецептов для мультиварки.<br>Записывают в                                                                                                                                                     |                                                                              |

|     |                                                                |   |  |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                          |
|-----|----------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                |   |  | в мультиварке                                                                                                                                                                                                                           | тетрадь рецепт приготовления гречневой каши в мультиварке                                                                                                                                                                                                                                          | тетрадь рецепт приготовления гречневой каши в мультиварке                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                          |
| 184 | Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке» | 1 |  | Повторение правил безопасности при работе с мультиваркой. Ознакомление с рецептом, выбор продуктов. Выполнение практической работы по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. | Повторяют правила безопасности при работе с мультиваркой. С помощью учителя проговаривают последовательность приготовления каши, подбирают продукты. Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. | Повторяют правила безопасности при работе с мультиваркой. Знакомятся с рецептом, подбирают продукты. Выполняют практическую работу по приготовлению гречневой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждают и разбирают выполненную работу | Продолжать развивать переключаемость внимания и проводить самоанализ выполненной работы. |
| 185 | Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке» | 1 |  | Называние правил ухода по окончании варки каши в мультиварке. Обсуждение и разбор выполненной работы                                                                                                                                    | Называют правила ухода по окончании варки каши в мультиварке.                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                          |

|     |                                     |   |  |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                           |                                                     |
|-----|-------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|     |                                     |   |  |                                                                                                                                                      | Обсуждают и разбирают выполненную работу                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                           |                                                     |
| 186 | Расчёт круп для варки гарниров      | 1 |  | Работа с таблицей расчёта круп для варки гарниров.<br>Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.<br>Оформление таблицы в тетрадь | Рассматривают таблицу расчёта круп для варки гарниров, с помощью учителя.<br>С помощью учителя ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.<br>Оформляют таблицу в тетрадь | Работают с таблицей расчёта круп для варки гарниров.<br>Называют по таблице данные по расчёту воды, крупы и времени варки.<br>Оформляют таблицу в тетрадь | Развивать логическое мышление, производить расчеты. |
| 187 | Расчёт круп для варки каш           | 1 |  | Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.<br>Выполнение расчёта крупы в тетради, с опорой на образец таблицы                    | Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.<br>Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы, с помощью                                                   | Ориентируются в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.<br>Выполняют расчёт крупы в тетради, с опорой на образец таблицы                          | Развивать умение ориентироваться в таблице.         |
| 188 | Практическая работа «Приготовление» | 1 |  | Ориентировка в таблице по расчёту воды, крупы и времени варки.                                                                                       | Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени                                                                                                                                           | Работают в таблице по расчёту воды, крупы и времени                                                                                                       | Проявлять познавательную                            |

|     |                                                             |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                   |                                                        |
|-----|-------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|     | е пшённой каши по рецепту»                                  |   |  | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту. Выполнение практической работы по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы | варки. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту. Выполняют практическую работу по приготовлению пшённой каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу | варки. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению пшённой каши по рецепту. Обсуждают и <b>разбирают</b> выполненную работу | инициативу. Корректировать эмоционально-волевою сферу. |
| 189 | Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту» | 1 |  |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                   |                                                        |
| 190 | Контрольная работа «Виды круп». Тест                        | 1 |  | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                                                        | Выполняют тест с помощью учителя                                                                                                                                                                                                                                       | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений     | Развивать мыслительную деятельность.                   |

|                                                                                           |                                                                                                     |   |  |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                    |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|                                                                                           |                                                                                                     |   |  |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                    |                                         |
| 191                                                                                       | Контрольная работа<br>«Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 |  | Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений                               | Определяют вид крупы с помощью                                                                                                                                                  | Определяют вид крупы в зависимости от её формы, строения, величины и цвета, с использованием своих знаний и умений                                 |                                         |
| <b>Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий – 20 часов</b> |                                                                                                     |   |  |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                    |                                         |
| 192                                                                                       | Макаронные изделия. Виды                                                                            | 1 |  | Определение значения понятия «Макаронные изделия». Изучение разновидностей макаронных изделий. Соотнесение названия макаронных изделий с рисунком | Слушают о значении понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий, с опорой на наглядность. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком, с помощью | Находят в тексте значение понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком | Развивать зрительную и слуховую память. |
| 193                                                                                       | Макаронные изделия. Виды.                                                                           | 1 |  | Повторение значения понятия «Макаронные изделия».                                                                                                 | Слушают о значении понятия                                                                                                                                                      | Рассказывают о значении понятия                                                                                                                    |                                         |

|     |                                        |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                  |
|-----|----------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|     | Пищевая ценность                       |   |  | Узнавание макаронных изделий по описанию учителя. Приведение примеров из личного опыта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | «Макаронные изделия». Называют макаронные изделия по описанию учителя. Приводят примеры из личного опыта                                                                                                                                    | «Макаронные изделия». Узнают макаронные изделия по описанию учителя. Приводят примеры из личного опыта                                                                                                                  |                                                                  |
| 194 | Показатели качества макаронных изделий | 1 |  | Знакомство с показателями качества макаронных изделий: внешний вид, вкус и запах, наличие ломаных, деформированных изделий, а также крошки, влажность продуктов, их кислотность, развариваемость, прочность, отсутствие в них амбарных вредителей и вредных примесей. Нахождение в таблице содержания питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформление таблицы в рабочую тетрадь | Знакомятся с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий». С помощью учителя находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь | Работают с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий». Находят в таблице содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь | Развивать мыслительную деятельность, умение работать с таблицей. |
| 195 | Блюда из макаронных изделий: «по-      | 1 |  | Определение понятия «макароны по-флотски»: блюдо из макаронных изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Рассматривают кулинарные книги, находят в сети                                                                                                                                                                                              | Работают с кулинарными книгами и в сети                                                                                                                                                                                 |                                                                  |

|     |                                                                |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                    |                                                                                                                        |
|-----|----------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | флотски»                                                       |   |  | с измельчённым мясом: ранее отваренным, а затем обжаренным в сливочном масле, обычно с луком. Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет. Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Запись рецепта в тетрадь | Интернет рецепты блюд из макаронных изделий. С помощью находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Записывают рецепт в рабочую тетрадь | Интернет. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Записывают рецепт в рабочую тетрадь                               | Развивать познавательную инициативу.<br><br>Развивать навыки самостоятельной работы по приготовлению блюда по рецепту. |
| 196 | Практическая работа. Приготовление блюда «Макароны по-флотски» | 1 |  | Беседа об истории блюда-макароны по-флотски. Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Макароны по-флотски».                                                                                                                     | Знакомятся с технологической картой блюда «Макароны по-флотски», с помощью учителя.                                                                               | Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту.                                                                       | Развивать навыки самоконтроля.                                                                                         |
| 197 | Практическая работа. Приготовление блюда «Макароны по-флотски» | 1 |  | Выполнение практической работы, с соблюдением технологического цикла                                                                                                                                                                              | Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности с горячей жидкостью                                     | Выполняют расчёт продуктов, подбирают инвентарь и посуду. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла, правил безопасности |                                                                                                                        |

|     |                                                   |   |  |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                          |                                                                        |
|-----|---------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 198 | Блюда из макаронных изделий: паста карбонара      | 1 |  | Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет. Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Запись в рабочую тетрадь                      | Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет, находят рецепт пасты «карбонара», с помощью учителя. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Записывают в рабочую тетрадь | Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Записывают в рабочую тетрадь                 | Формировать умение находить нужный рецепт в сети Интернет              |
| 199 | Сочетание макаронных изделий с другими продуктами | 1 |  | Выделение главного из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Описание примеров из личного опыта | С помощью выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта                            | Выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта | Продолжать развивать познавательные процессы: речь, сравнение, анализ. |
| 200 | Сочетание макаронных изделий с другими продуктами | 1 |  | Нахождение информации о правильном сочетании макарон в правильном питании. Знакомство с рекомендациями врача диетолога                                                      | С помощью учителя находят информацию о правильном сочетании макарон в правильном питании.                                                                                                                     | Находят информацию о правильном сочетании макарон в правильном питании. Читают рекомендации врача диетолога.                                                             |                                                                        |



|  |  |  |  |  |                                                             |                     |  |
|--|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------|---------------------|--|
|  |  |  |  |  | Читают рекомендации врача диетолога.<br>Отвечают на вопросы | Отвечают на вопросы |  |
|--|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------|---------------------|--|

|     |                                                           |   |  |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                  |
|-----|-----------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 201 | Практическая работа<br>«Приготовление гарнира из макарон» | 1 |  | Чтение требований, предъявляемых к качеству гарнира из макарон.<br>Ознакомление с технологической картой приготовления гарнира из макарон.                                                                                | Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон.<br>Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон, проговаривают последовательность. | Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон.<br>Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон.<br>Выполняют расчёт продуктов на учебную группу.<br>Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества. | Развивать долговременную память, навыки проведения анализа.      |
| 202 | Практическая работа<br>«Приготовление гарнира из макарон» | 1 |  | Выполнение расчёта продуктов на учебную группу.<br>Выполнение практической работы по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы | С помощью выполняют расчёт продуктов на учебную группу.<br>Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением                              | Обсуждают и разбирают выполненную работу                                                                                                                                                                                                                                                                               | Продолжать развивать самостоятельность, при приготовлении блюда. |

|     |                                                                |   |  |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                     |
|-----|----------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|     |                                                                |   |  |                                                                                                                                                                                                                            | правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                     |
| 203 | Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром» | 1 |  | Чтение требований, предъявляемых к качеству варки макарон. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. | Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований | Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу | Продолжать развивать навыки самостоятельной работы. |
| 204 | Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром» | 1 |  | Выполнение практической работы по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы                                                           | Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований                                                                                                               | Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу                                                                                                                                                             | Развивать слуховую зрительную память.               |

|     |                         |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                  |
|-----|-------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|     |                         |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                   | качества, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                  |
| 205 | Типы макаронных изделий | 1 |  | Знакомство с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта.<br>Чтение текста и нахождение описания макаронных изделий.<br>Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ» | Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки высшего сорта – полукрупки); второго сорта.<br>Проговаривают названия.<br>Читают текст и находят описание макаронных изделий, с помощью.<br>Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ», с помощью | Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта.<br>Проговаривают названия.<br>Читают текст и находят описание макаронных изделий.<br>Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ» | Развивать познавательные процессы : память, внимание, сравнение. |
| 206 | Типы                    | 1 |  | Рассматривание образцов                                                                                                                                                                                                                                                           | Рассматривают                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Рассматривают образцы                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                  |

|     |                                                                                                         |   |  |                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|     | макаронных изделий                                                                                      |   |  | макаронных изделий.<br>Определение типа и подтипа макаронных изделий в продаже, из личного опыта.<br>Выполнение интерактивного задания по соответствию названия с рисунком                                                             | образцы макаронных изделий.<br>Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта, с помощью.<br>Выполняют интерактивное задание по соответствию названия с рисунком, с помощью | макаронных изделий.<br>Определяют типы и подтипы макаронных изделий в продаже, из личного опыта.<br>Выполняют интерактивное задание по соответствию названия с рисунком                                                                               | Развивать внимание, наблюдение.                       |
| 207 | Практическая работа<br>«Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 |  | Знакомство со значением макаронных изделий в питании человека.<br>Повторение ассортимента макаронных изделий.<br>Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». | Слушают о значении макаронных изделий в питании человека.<br>Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность.                                                                        | Слушают о значении макаронных изделий в питании человека.<br>Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность.<br>Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». | Продолжать развивать зрительное, слуховое восприятие. |
| 208 | Практическая работа<br>«Определение вида макарон в зависимости от их формы,                             | 1 |  | Рассматривание образцов макаронных изделий, определение показателей, запись в таблицу.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы                                                                                                       | Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их                                                                                                                       | Рассматривают образцы макаронных изделий, называют показатели, записывают в таблицу.<br>Обсуждают и разбирают                                                                                                                                         | Развивать связную речь.                               |

|     |                                                                                                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                            |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | строения, величины и цвета»                                                                                        |   |  |                                                                                                                                                                                                                                         | формы, строения, величины и цвета», проговаривают. Рассматривают образцы макаронных изделий, определяют показатели, записывают в таблицу. Рассматривают и обсуждают и выполненную работу                                  | выполненную работу                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                            |
| 209 | Индукционная варочная плита: устройство, принцип работы. Техника безопасности при использовании индукционной плиты | 1 |  | Знакомство с индукционной варочной плитой. Обсуждение устройства, принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по включению и выключению варочной панели. Повторение техники безопасности при использовании индукционной плиты | Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы, с помощью. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели, с помощью. Повторяют технику безопасности при | Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели. Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты | Совершенствовать грамматический строй речи.<br><br>Развивать зрительную и слуховую память. |

|                                                                                               |                                                                   |   |  |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                            |                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|                                                                                               |                                                                   |   |  |                                                                                                                                                                   | использовании<br>индукционной<br>плиты                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                            |                                                                |
| 210                                                                                           | Правила ухода<br>за<br>индукционной<br>варочной<br>панелью        | 1 |  | Чтение инструкции для<br>индукционной варочной панели.<br>Нахождение информации по<br>уходу за плитой.<br>Называние средств и предметов<br>ухода                  | Читают<br>инструкцию для<br>индукционной<br>варочной панели.<br>Находят<br>информацию по<br>уходу за плитой, с<br>помощью.<br>Называют средство<br>и предметы для<br>ухода за<br>индукционной<br>варочной панелью,<br>с помощью | Читают инструкцию для<br>индукционной варочной<br>панели.<br>Находят информацию по<br>уходу за плитой.<br>Называют средство и<br>предметы для ухода за<br>индукционной варочной<br>панелью | Корректировать и<br>развивать<br>мыслительную<br>деятельность. |
| 211                                                                                           | Контрольная<br>работа. Тест по<br>теме<br>«Макаронные<br>изделия» | 1 |  | Определение правильного ответа<br>на поставленные вопросы, с<br>использованием своих знаний и<br>умений                                                           | Выполняют<br>тестовое задание, с<br>определением<br>правильного ответа<br>на поставленные<br>вопросы, с<br>помощью учителя                                                                                                      | Выполняют тестовое задание,<br>с определением правильного<br>ответа на поставленные<br>вопросы, с использованием<br>своих знаний и умений                                                  | Развивать<br>логическое<br>мышление.                           |
| <b>Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность - 19 часов</b> |                                                                   |   |  |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                            |                                                                |
| 212                                                                                           | Русские<br>традиционные<br>напитки: морс,<br>сбитень              | 1 |  | Знакомство с видеоматериалом о<br>русских традиционных напитках.<br>Определение значения слов<br>«сбитень, берёзовый сок, квас».<br>Описание знакомых напитков из | Знакомятся с<br>videоматериалом о<br>русских<br>традиционных<br>напитках.                                                                                                                                                       | Знакомятся с<br>videоматериалом о русских<br>традиционных напитках.<br>Работают со словарём,<br>находят значение слов                                                                      | Расширять<br>словарный запас.                                  |

|     |                                                                |   |  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|-----|----------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                |   |  | личного опыта                                                                                                                                                                                                                   | С помощью учителя работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарь. С помощью учителя описывают знакомые напитки из личного опыта | «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарь. Описывают знакомые напитки из личного опыта                                                                                                                                             |                                                                                     |
| 213 | Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины» | 1 |  | Расширение кругозора о приготовлении видов морса: - клюквенный морс, свекольный, брусничный, из красной смородины, ревеня, черники. Значение напитков для человека.                                                             | Слушают о приготовлении морса из красной смородины. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают значение напитков для человека               | Работают с технологической картой приготовления морса из красной смородины. Обсуждают значение напитков для человека. Делают расчёт ингредиентов для приготовления морса. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла | Продолжать развивать переключаемость внимания с одного вида деятельности на другое. |
| 214 | Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины» | 1 |  | Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Формирование вывода: при помощи морса организм быстрее избавляется от токсинов, и человек активнее идет на поправку; ведь главный ингредиент напитка – ягоды |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
| 215 | Компот из свежих плодов                                        | 1 |  | Определение значения слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомство с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал                                                                                                 | Проговаривают значение слов «сироп», «лимонная кислота».                                                                                                                          | Называют значение слов «сироп», «лимонная кислота». Выделяют из видеоматериала виды компотов из свежих                                                                                                                                        | Расширять                                                                           |

|     |                                                              |   |  |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                       |
|-----|--------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                              |   |  |                                                                                                                                                                                            | Знакомятся с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал                                                                                                                                    | плодов                                                                                                                                                                                                          | словарный запас.                                                                      |
| 216 | Технология приготовления компота из свежих плодов (яблок)    | 1 |  | Нахождение рецепта приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описание технологии приготовления компота. Запись рецепта в рабочую тетрадь             | С помощью учителя находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описывают технологию приготовления компота, с помощью. Записывают рецепт в рабочую тетрадь | Находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления компота. Записывают рецепт в рабочую тетрадь             | Формировать навыки поиска необходимой информации.                                     |
| 217 | Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод» | 1 |  | Выполнение практической работы «Приготовление компота из яблок и ягод», с опорой на технологическую карту:<br>– в воду добавляют сахар и фрукты или ягоды, смотря, какой напиток делается; | Проговаривают основные этапы приготовления компота из яблок, с добавлением ягод чёрной смородины. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне                                      | Обсуждают предстоящую практическую работу, с опорой на технологическую карту. Делают расчёт продуктов, соблюдают соотношения воды и блок с ягодами. Выполняют практическую работу. Разбирают выполненную работу | Развивать умение работать в группе, воспитывать уважительное отношение к сверстникам. |
| 218 | Практическая работа. «Приготовление компота из               | 1 |  | – доводят до кипения и кипятят около 5 минут и остужают, после чего его можно                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                       |



|     |                                                                                       |   |  |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                  |                                                     |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|     | яблок и ягод»                                                                         |   |  | употреблять;<br>– один раз нагрели и один раз остудили.<br>– Обсуждение и разбор готового компота                                                                     | Участвуют в обсуждении готового компота, по предложенной схеме                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                     |
| 219 | Правила обработки плодов, фруктов, ягод                                               | 1 |  | Чтение правил обработки плодов фруктов, ягод.<br>Соблюдение санитарно-гигиенических требований перед употреблением плодов, фруктов и ягод                             | Читают правила обработки плодов фруктов и ягод.<br>Проговаривают санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод с помощью учителя | Обобщают правила обработки плодов фруктов и ягод.<br>Называют санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод                                                                      | Развивать умение сравнивать, анализировать.         |
| 220 | Правила обработки плодов, фруктов, ягод                                               | 1 |  | Чтение текста о правилах обработки плодов, фруктов, ягод.<br>Ответы на вопросы                                                                                        | Читают текст о правилах обработки плодов, фруктов и ягод.<br>Отвечают на вопросы с помощью учителя                                                               | Находят в тексте правила обработки плодов, фруктов и ягод.<br>Отвечают на вопросы по содержанию                                                                                                                  | Развивать навыки чтения, расширять словарный запас. |
| 221 | Хранение плодов, фруктов и ягод.<br>Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка | 1 |  | Знакомство с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов, ягод.<br>Определение понятий «кулинария, кулинарная обработка» | Знакомятся с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод.<br>С помощью                                       | Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод.<br>Работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в | Совершенствовать грамматический строй речи.         |

|     |                                                                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                       |                                                                             |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                        | учителя работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь                                                       | словарь                                                                                                                                                                                               |                                                                             |
| 222 | Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка | 1 |  | Расширение кругозора о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине. Приведение примеров из личного опыта                                                                           | Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя | Расширяют кругозор о хранении плодов, фруктов и ягод в домашних условиях, в магазине, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из личного опыта                                                    | Расширять кругозор; продолжать расширять словарный запас.                   |
| 223 | Посуда для напитков. Правила приготовления компота                                 |   |  | Знакомство с видами посуды для приготовления напитков. Чтение правил приготовления компота. Выделение соотношения воды, фруктов и сахара определяется в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений | Рассматривают виды посуды для приготовления напитков. Читают правила о приготовления компота. С помощью выделяют соотношения воды, фруктов и                         | Знакомятся с видами посуды для приготовления напитков. Рассказывают о технологии приготовления компота. Выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений | Продолжать развивать переключаемость внимания с одного вида деятельности на |

|     |                                                      |   |  |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                       |
|-----|------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                      |   |  |                                                                                                                                                                                                                               | сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                 | другой.                                                                               |
| 224 | Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение  | 1 |  | Повторение правил подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Определение последовательности приготовления компота из яблок в карточке                                                       | Проговаривают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называние последовательности и приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке | Рассказывают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательность приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке |                                                                                       |
| 225 | Практическая работа «Приготовление компота из яблок» | 1 |  | Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из яблок. Повторение правил безопасности.                                                                                                                   | Повторяют за учителем требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок.                                                                                                          | Называют требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок.                                                                                                                   | Продолжать развивать долговременную память; умение работать по технологической карте. |
| 226 | Практическая работа «Приготовление компота из яблок» | 1 |  | Ознакомление с технологической картой приготовления компота. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований | Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность                                                                                                         | Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению       |                                                                                       |

|     |                                                                       |   |  |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                    |                                                                           |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                       |   |  | <p>качества.<br/>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>                                                     | <p>ь.<br/>Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя. Рассматривают и обсуждают выполненную работу</p> | <p>компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают выполненную работу</p>     |                                                                           |
| 227 | <p>Практическая работа<br/>«Приготовление компота из сухофруктов»</p> | 1 |  | <p>Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из сухофруктов. Выделение особенностей</p> | <p>Знакомятся с технологической картой приготовления компота,</p>                                                                                                                                                                                                                             | <p>Обсуждают технологический процесс приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт</p> | <p>Развивать навыки самостоятельной работы. Закрепить умения работы с</p> |

|     |                                                               |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                             |                                     |
|-----|---------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 228 | Практическая работа<br>«Приготовление компота из сухофруктов» | 1 |  | подготовки сухофруктов к варке.<br>Повторение правил безопасности.<br>Ознакомление с технологической картой приготовления компота.<br>Выполнение расчёта продуктов на учебную группу.<br>Выполнение практической работы по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы | проговаривают последовательность.<br>Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя.<br>Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью, на доступном уровне.<br>Рассматривают и обсуждают выполненную работу | продуктов на учебную группу.<br>Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества.<br>Обсуждают и разбирают выполненную работу | индукционной плитой.                |
| 229 | Кулинарная книга рецептов «Напитки». Запись рецептов          | 1 |  | Знакомство с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбор рецепта и запись в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи                                                                                                                                                                                                                                             | Рассматривают кулинарные книги рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением                                                                                                                                                                                                         | Работают с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи                                                                                 | Развивать переключаемость внимания. |

|                                                     |                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                   |                                             |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|                                                     |                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                           | схемы записи                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                   |                                             |
| 230                                                 | Контрольная работа. Тест «Напитки» | 1 |  | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                                                                            | Выполняют тестовое задание с помощью учителя                                                                                                                                                                           | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                     | Продолжать развивать долговременную память. |
| <b>Столовое белье: скатерти, салфетки - 8 часов</b> |                                    |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                   |                                             |
| 231                                                 | Виды и назначение столового белья  | 1 |  | Определение понятия «столовое бельё» - классический перечень столового белья включает: скатерть, салфетки, ручки, полотенца, наперон, мултон, столовые дорожки. Называние ассортимента столового белья. Чтение текста, нахождение описания применения скатерти и салфеток | Слушают об определении понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту, с помощью | Находят в тексте определение понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту | Продолжать расширять словарный запас.       |
| 232                                                 | Виды и назначение столового белья  | 1 |  | Знакомство с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Зарисовка в рабочую тетрадь схем накрывания столов разной формы                                                                                                                     | Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют                                                                                                                        | Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов                                                                               | Прививать эстетический вкус.                |

|     |                                                           |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                         |
|-----|-----------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                           |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | зарисовку схем по накрыванию столов разной формы с помощью учителя                                                                                                                                                                        | разной формы                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                         |
| 233 | Уход за столовым бельём                                   | 1 |  | <p>Просмотр видеоматериала «Уход за столовым бельём».</p> <p>Выделение главного: светлые тона способствуют улучшению эмоционального состояния; белье белого цвета дарят ощущение чистоты.</p> <p>Знакомство с этикетками и чтение инструкций по уходу за столовым бельём.</p> <p>Определение значения слов «парча, штоф, бамбук».</p> <p>Чтение правил по уходу за столовым бельём из разных материалов</p> | <p>Рассматривают этикетки, читают правила ухода.</p> <p>Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы.</p> <p>С помощью учителя находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь</p> | <p>Ориентируются в этикетке столового белья, называют правила ухода за столовым бельём.</p> <p>Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы.</p> <p>Находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь</p> |                                                                         |
| 234 | Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания | 1 |  | <p>Знакомство с видеоматериалом о видах салфеток и их значении и использовании в быту.</p> <p>Выделение главного: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>                                                                                                                                                                                                                       | <p>Слушают о видах салфеток, их значении и использовании в быту.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и</p>                                                                                | <p>Знакомятся с видеоматериалом о видах салфеток, их значении и использовании в быту.</p> <p>Выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>                                                                             | <p>Продолжать развивать мышление и воображение, выделение главного.</p> |

|     |                                                                              |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                              |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | опрятность за<br>столом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |
| 235 | Мастер – класс<br>«Искусство<br>складывания<br>бумажных<br>салфеток»         | 1 |  | Знакомство с видами<br>складывания салфеток: изящно<br>свёрнутые салфетки помогут<br>просто и быстро создать<br>праздничное настроение,<br>превратить приём пищи в<br>церемонию; без бумажных<br>салфеток за столом не обойтись.<br>Выполнение приёмов<br>складывания бумажных<br>салфеток: «Спираль» и «Веер с<br>бантиком».<br>Выполнение тренировочного<br>упражнения по складыванию<br>салфетки «треугольником» и<br>укладывания в салфетницу | С помощью<br>учителя называют<br>виды складывания<br>салфеток, с опорой<br>на образец учителя.<br>Рассматривают<br>салфетки из<br>разного материала.<br>Выполняют<br>тренировочное<br>упражнение по<br>складыванию<br>бумажных<br>салфеток<br>«Спираль» и «Веер<br>с бантиком», с<br>помощью учителя.<br>Участвуют в<br>обсуждении<br>выполненной<br>работы | Называют виды складывания<br>салфеток, с опорой образцы.<br>Рассматривают салфетки из<br>разного материала,<br>комментируют способы<br>складывания.<br>Выполняют тренировочное<br>упражнение по складыванию<br>салфетки «Спираль» и «Веер<br>с бантиком».<br>Делают разбор выполненной<br>работы | Развивать ручную<br>умелость,<br>зрительное<br>восприятие,<br>навыки<br>самоконтроля. |
| 236 | Промежуточна<br>я аттестация -<br>(теоретическая<br>и практическая<br>части) | 1 |  | Выполнение заданий<br>промежуточной аттестации:<br>- выбор правильного ответа<br>теоретической части теста;<br>- выполнение практической<br>работы «Приготовление<br>бутербродов канапе»                                                                                                                                                                                                                                                          | Выполняют<br>задания<br>промежуточной<br>аттестации:<br>- выбор<br>правильного ответа<br>теоретической<br>части теста (на                                                                                                                                                                                                                                   | Выполняют задания<br>промежуточной аттестации:<br>- выбор правильного ответа<br>теоретической части теста<br>- выполняют практическую<br>работу «Приготовление<br>бутербродов канапе»                                                                                                            |                                                                                       |
| 237 | Промежуточна<br>я аттестация -<br>(теоретическая                             | 1 |  | Повторение правил                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |



|     |                                                      |   |  |                                                                 |                                                                                                                                             |  |  |
|-----|------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     | и практическая часть)                                |   |  | безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ | доступном уровне, с помощью)<br>- выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя) |  |  |
| 238 | Промежуточная - (теоретическая и практическая части) | 1 |  |                                                                 |                                                                                                                                             |  |  |

**Цифровые образовательные ресурсы и ресурсы сети интернет:**

1. Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов: <http://school-collection.edu.ru>
2. ЦОС Моя Школа: <https://myschool.edu.ru>
3. Российская электронная школа: <https://resh.edu.ru/>
4. Страна мастеров: <http://stranamasterov.ru/>
5. Сеть творческих учителей: <http://www.it-n.ru>
6. Библиотека МЭШ:  
<https://uchebnik.mos.ru/>
7. Библиотека РЭШ: <https://resh.edu.ru/>