

«Рассмотрено»  
Руководитель МО  
ГОКУ «Специальная  
(коррекционная)  
Школа № 6  
г. Нижнеудинска»  
Т.В.Гусенко  
Т.В.Гусенко  
(СБО, труд, физкультура)  
Протокол № 1  
от 30.08.2023г.

«Согласовано»  
Заместитель директора  
по УР  
О.В.Худоногова  
31.08. 2023г.

«Утверждено»  
Директор  
ГОКУ «Специальная  
(коррекционная)  
школа № 6  
г. Нижнеудинска»  
А.В.Никитин  
А.В.Никитин  
(Специальная  
коррекционная  
школа № 6  
г. Нижнеудинска) 2023г.  
Приказ № 95 ОД от  
31.08.2023 г.

Рабочая программа  
по поварскому делу  
для 6 класса

Учитель: Корнева Елена Николаевна,  
первая квалификационная категория

Рабочая программа составлена на основе:

Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1)

2023/2024 учебный год

## Пояснительная записка

Рабочая программа по финансовой грамотности составлена на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г..
2. СанПиН 2.4.2.3286-15, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июля 2015 года №26;
3. Письмо службы по контролю и надзору в сфере образования Иркутской области от 15.04.2011 № 75-37-0541/11  
Методическое письмо «О единых требованиях к устной и письменной речи учащихся вспомогательных школ» от 13 августа 1981 года №241-М//Сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР. – 1982. - №4. – с.17 – 23
4. Примерный учебный план образовательных организаций РФ, реализующих адаптированную основную общеобразовательную программу начального общего, основного общего образования для обучающихся с легкой умственной отсталостью.
5. Адаптированная основная образовательная программа ГОКУ «Специальная (коррекционная) школа-интернат № 6 г. Нижнеудинска» на 2015/2024 учебный год.

**Цель данного курса:** - всестороннее развитие личности обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры:

- получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учёбы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие

мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учётом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

**Задачи образовательные:**

сообщение элементарных знаний по видам труда, формирование трудовых качеств;

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

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

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

На уроках профильного 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.

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

Учебный предмет профильный труд «Поварское дело» относится к образовательной области – технология.

Рабочая программа для 6 класса рассчитана на 204 часа, реализуется 6 ч. в неделю, в течение 34 учебных недель.

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

**Содержание программы учебного курса включает следующие разделы:** кулинарный цех, производство (22 ч.); бутерброды (58 ч.); яйцо, творог, молоко (50 ч.); овощи, фрукты (28 ч.); крупа, макаронные изделия, горох (40 ч.).

Данная программа дополнена мероприятиями, рекомендованными МО РК.

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

**Виды занятий:** уроки (40мин)

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

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

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

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

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

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

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

### ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ ЗА КУРС 6 КЛАССА

	<i>Учащиеся должны знать:</i>	<i>Учащиеся должны уметь:</i>
<i>минимальный уровень</i>	1.Правила организации рабочего места. 2.Виды трудовых работ. 3.Названия продуктов	1.Самостоятельно организовать рабочее место в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы и

	<p>используемых на уроках трудового обучения.</p> <p>4.Правила их хранения, санитарно-гигиенические требования при работе с ними.</p> <p>5.Названия инструментов, материалов, приспособлений, оборудования необходимых на уроках трудового обучения /профиль «поварское дело», правила техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами, оборудованием.</p> <p>6.Приёмы работы: выбор и обработка продуктов для приготовления различных блюд.</p>	<p>приспособления на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);</p> <p>2.Анализировать объект, подлежащий изготовлению, выделять и называть его признаки и свойства.</p> <p>3.Определять способы приготовления исходного блюда; составлять стандартный план работы по пунктам.</p> <p>4.Владеть некоторыми технологическими приемами обработки продуктов.</p> <p>5.Сервировать стол, складывать салфетки.</p> <p>6.Правильно вести себя за столом.</p>
<p><b>достаточный уровень:</b></p>	<p>1.Правила рациональной организации труда, включающих</p>	<p>1.Находить необходимую информацию в материалах учебника, рабочей тетради.</p> <p>2.Использовать правила</p>

	<p>упорядоченность действий и самодисциплину.</p> <p>2. Названия продуктов используемых на уроках трудового обучения; правила их хранения, санитарно-гигиенические требования при работе с ними, срок годности.</p> <p>5. Названия инструментов, материалов, приспособлений, оборудования необходимых на уроках трудового обучения /профиль «поварское дело», их устройства, правила техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами, оборудованием.</p> <p>6. Приёмы работы (выбор и обработка продуктов для приготовления различных блюд,</p>	<p>безопасной работы с инструментами, оборудованием, соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении работ.</p> <p>3. Осознанно подбирать продукты, инвентарь для приготовления простых блюд по рецепту.</p> <p>4. Отбирать оптимальные и доступные технологические приемы обработки продуктов в зависимости от поставленных целей; экономно расходовать их.</p> <p>5. Использовать в работе разнообразную наглядность (таблицы, схемы и т.д.).</p> <p>6. Составлять план работы над приготовлением блюда с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавать простейшие схемы, чертежи, их читать и выполнять действия в соответствии с ними.</p> <p>7. Осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировать ход практической работы.</p> <p>8. Оценивать свои изделия (красиво/некрасиво,</p>
--	---	--

	<p>способы подачи, сервировки стола), используемые на уроках трудового обучения /профиль «поварское дело».</p> <p>7.Технологию приготовления простых блюд.</p>	<p>вкусно/невкусно, похоже/не похоже на образец).</p> <p>9.Устанавливать причинноследственные связи между выполняемыми действиями и их результатами.</p> <p>10.Выполнятьобщественные поручения по уборке класса/кулинарного цеха.</p>
--	--	---



## ПРИЛОЖЕНИЯ К ПРОГРАММЕ.

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

Дата	Раздел/ Тема урока	Кол- во часов	Содержание урока	Предметно- информационная составляющая (знать/понимать)	Деятельностно- коммуникативна я составляющая (уметь)	Ценностно- ориентационная составляющая
<b>I четверть /50 часов/</b>						
	<b>1.</b> Кулинарный цех, производство	<b>10</b>				
	1-2. Технологический процесс на предприятиях общественного питания.	2	Формирование представлений о характере производства на предприятиях общественного питания (полный и неполный технологический цикл).	<b>Минимальные умения:</b> иметь представления о цеховой структуре производства, линейном принципе расстановки оборудования.	Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве кулинарного цеха;	Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия.

		<p>Определение понятий «сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция» - степень готовности сырья. Знакомство с санитарным режимом на производстве, контролем за качеством блюд; цеховой структурой производства (заготовочный: мясной рыбный; доготовочный: горячий, холодный) цеха.</p> <p>Сообщение о линейном принципе расстановки оборудования.</p>	<p><b>Достаточные умения:</b></p> <p>Знать название и назначение цехов; линейном принципе расстановки оборудования.</p>	<p>пользоваться учебной мебелью, инвентарём, оборудованием; адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями, инструментами и организовывать рабочее место</p>	
--	--	--	---	---	--

					принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников соотносить свои действия и их результаты с	
--	--	--	--	--	--	--

					заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	
3-4. Бытовые электроприборы в современной жизни: «Бутербродни	2	Знакомство с электроприбором «Бутербродница». История, назначение, виды, условные обозначения на	с	<b>Минимальные умения:</b> соотносить электроприбор по названию и внешнему виду;		Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных

	-ца».		<p>бытовой технике.          Подбор и применение электроприбора.          Формирование умения пользоваться бутербродницей, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за бутербродницей, срок эксплуатации.</p>	<p>включать, выключать, подбирать нужный режим; соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации прибора.  <b>Достаточные умения:</b> знать историю возникновения, виды, назначение. правила эксплуатации электроприбора; пользоваться условными обозначениями при выборе режима</p>		ситуациях.
--	-------	--	---	---	--	------------

				работы, соблюдая технику безопасности.		
	5-6. Организация текущей работы на предприятиях общественног о питания.	2	Знакомство с основой работы повара: определение понятия «меню». Формирование представления о меню со свободным выбором блюд, меню комплексных обедов, меню дневного рациона, меню для детей, меню диетическое, меню банкетное (заказное). Сходства и различия различных видов меню.	<b>Минимальные умения:</b> определять понятие «меню», иметь представления о видах меню. <b>Достаточные умения:</b> знать определения понятия «меню», соотносить виды, определять сходства и различия.	Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.	Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.

7-8. Норма закладки продуктов.	2	<p>Знакомство с рецептурными сборниками, регулирующими норму закладки сырья, выход полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий и блюд; нормы отходов и потери при тепловой обработке.</p> <p>Формирование представления о принципах построения сборников.</p>	<p><b>Минимальные умения:</b>          знать назначение рецептурных сборников.</p> <p><b>Достаточные умения:</b>          определять понятие «рецептурный сборник»; знать их назначение, применение на производстве, принципы построения.</p>	<p>Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.</p>	<p>Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.</p>
9-10. Экскурсия № 1 в школьную	2	<p>Закрепление знаний о профессии повар.</p> <p>Знакомство с</p>	<p><b>Минимальные умения:</b>          знать определение и</p>	<p>Принимать цели и произвольно включаться в</p>	<p>Осознание себя как ученика, заинтересованного</p>

	столовую.		востребованностью профессии в сфере обслуживания. Продолжить знакомство с организацией и условиями работы в школьной столовой.	назначение профессии повар. <b>Достаточные умения:</b> знать востребованность и значимость поваров в сфере обслуживания; организацию работы школьной столовой.	деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе.	посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.
	<b>2.</b> <b>Бутерброды</b>	<b>20</b>				
	11-12. Классификация бутербродов. Состав бутербродов в зависимости	2	Проверка знаний о бутербродах (виды, подбор продуктов). Определение понятия «бутерброд». Сообщение сведений об ассортименте	<b>Минимальные умения:</b> различать виды, состав бутербродов по названию и внешнему виду. <b>Достаточные</b>	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности,	Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального



	от вида.		бутербродов. Знакомство с историей возникновения.	<b>умения:</b> дифференцировать и объединять в группы различные бутерброды. Соотносить вид с составом бутерброда.	оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	взаимодействия;
13-14.	«Национальные бутерброды» - знакомство с разнообразием бутербродов в кухнях народов мира.	2	Проверка знаний о наличии разнообразных кухонь в мире. Сообщение сведений о разнообразии бутербродов у народов различных национальностей.	<b>Минимальные умения:</b> иметь представление о разнообразии национальной кухни. <b>Достаточные умения:</b> самостоятельно соотносить название бутерброда с той или	Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.	Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.

				иной кухней мира.		
	15-16.Состав бутербродов: основа, начинка, соус.	2	Формирование представлений о способах приготовления бутербродов. Определение состава бутербродов. Разнообразие основы, начинок и соусов для изготовления бутербродов.	<b>Минимальные умения:</b> различать основу, начинку, соус в составе бутербродов. <b>Достаточные умения:</b> анализировать бутерброды, выделяя их продуктовый состав. Работать в соответствии с планом.	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.
	17-18. Практическая	2	Закрепление знаний о бутербродах.	<b>Минимальные умения:</b> знать	Входить и выходить из	Сформированность навыков

<p>работа № 1: составление технологичес кой карты. Технология приготовлени я «Простые горячие бутерброды».</p>		<p>Обучение технологии и правилам приго- товления простых горячих бутербродов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.</p>	<p>правила приготовления простых горячих бутербродов. <b>Достаточные</b> <b>умения:</b> готовить простые горячие бутерброды, соблюдая ТБ при работе инструментами, оборудованием по составленному плану самостоятельно.</p>	<p>учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.)</p>	<p>сотрудничества с взрослыми и сверстниками вразных социальных ситуациях</p>
--	--	---	---	---	---

					<p>работать с учебными принадлежностями, инструментами, и организовывать рабочее место</p> <p>принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно</p> <p>участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					действия и действия одноклассников.	
21-26. Практическая работа № 2: составление технологичес кой карты. Технология приготовлени я «Сложные горячие бутерброды	2 2 2 2	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приго- товления сложных горячих бутербродов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	<b>Минимальные умения:</b> знать правила приготовления сложных горячих бутербродов. <b>Достаточные умения:</b> готовить сложные горячие бутерброды, соблюдая ТБ при работе инструментами, оборудованием по составленному плану самостоятельно.		Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.	

	27-28. Бургер: знакомство, состав в разных странах мира.	2	<p>Определение понятия «бургер». История появления бургера.</p> <p>Формирование представлений о способах и правилах приготовления бургеров.</p>	<p><b>Минимальные умения:</b> различать бургеры от других видов бутербродов.</p> <p><b>Достаточные умения:</b> знать историю возникновения бургера, состав, сходство и отличие от остальных видов бутербродов.</p>		<p>Формирование чувства гордости за свою Родину;</p> <p>владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия.</p>
	29-30. Практическая работа № 3: составление технологической карты.	2	<p>Закрепление знаний о бутербродах.</p> <p>Обучение технологии и правилам приготовления бургера.</p> <p>Формирование умения</p>	<p><b>Минимальные умения:</b> знать правила приготовления бургеров.</p> <p><b>Достаточные</b></p>	<p>Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в</p>	<p>Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных</p>

	Технология приготовления «Бургер».		соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	<b>умения:</b> готовить бургеры, соблюдая ТБ при работе инструментами, оборудованием по составленному плану самостоятельно.	пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями и (инструментами,	ситуациях
--	------------------------------------	--	--	---	---	-----------

					спортивным инвентарем) и организовывать рабочее место.	
	<b>3. Яйцо, творог, молоко</b>	<b>14</b>				
	31-32. Молоко цельное, пастеризованное, стерилизованное. Сроки хранения. Тепловая обработка молочных продуктов.	2	Расширение знаний о классификации молока, условиях хранения, сроках реализации, массовой доли жирности, видах упаковки. Закрепление представления о тепловой обработке молочных продуктов: - варка (супы, каши, ленивые вареники); -	<b>Минимальные умения:</b> различать виды молока, способы упаковки. <b>Достаточные умения:</b> классифицировать молоко, определять сроки хранения, уметь «читать» упаковку; самостоятельно соотносить виды	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.



			жаренье (сырники, блинчики); - запекание (пудинги, запеканки). Требования к приготовлению молочных блюд.	тепловой обработки молочных продуктов.	свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	
33-34. Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический».	2	Закрепление знаний об использовании яиц и молока в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления классического омлета в духовом шкафу.	<b>Минимальные умения:</b> готовить омлет классический под руководством учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. <b>Достаточные</b>	Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно	Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.	

				<b>умения:</b> самостоятельно готовить классический омлет, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями и (инструментами, спортивным инвентарем) и организовывать рабочее место.	
	35-36. Творог и твороженные	2	Расширение представлений о твороге (жирный,	<b>Минимальные умения:</b> Различать творог и		Формирование чувства гордости за свою Родину;

	<p>продукты. Виды, срок хранения, упаковка.</p>		<p>обезжиренный), ассортименте твороженной продукции (глазированные сырки, сырковые массы). Знакомить со сроками реализации, упаковкой, маркировкой.</p>	<p>твороженные продукты, соотносить по внешнему виду. <b>Достаточные умения:</b> соотносить вид творога с названием, упаковкой; определять срок годности, читать маркировку. Определять вид блюда из творога, классифицировать полуфабрикаты.</p>		<p>владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия.</p>
--	---	--	--	---	--	---

37-38. Запеканка: виды, ингредиенты.	2	<p>Закрепление знаний об использовании творога и яиц в кулинарной промышленности.</p> <p>Знакомство с историей возникновения, видами запеканки, ингредиентами.</p> <p>Определение понятия «запеканка».</p> <p>Формирование представлений к требованию блюда, его украшения.</p>	<p><b>Минимальные умения:</b> соотносить виды запеканок с внешним видом и названием.</p> <p><b>Достаточные умения:</b> определять понятие «запеканка»; дифференцировать и объединять в группы различные запеканки; рассказывать об истории возникновения запеканки.</p>	<p>Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.</p>	<p>Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.</p>
39-40. Практическая	2	Закрепление знаний об использовании творога	<p><b>Минимальные умения:</b></p>	Принимать цели и произвольно	Положительное отношение к

	<p>работа № 5: составление технологичес кой карты. Технология приготовлени я «Запеканка классическая» .</p>		<p>и яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления классической запеканки в духовом шкафу.</p>	<p>готовить классическую запеканку под руководством учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. <b>Достаточные умения:</b> готовить классическую запеканку самостоятельно, соблюдая правила техники</p>	<p>включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе.</p>	<p>окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.</p>
--	---	--	---	---	---	--

				безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.		
41-42. Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка с начинкой».	2	Закрепление знаний об использовании творога и яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления запеканки с начинкой в духовом шкафу.	<b>Минимальные умения:</b> готовить запеканку с начинкой под руководством учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы. <b>Достаточные умения:</b>	Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.	

				Самостоятельно готовить запеканку с начинкой, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.		
43-44.	Практическая работа № 7: итоговое тестирование за I четверть.	2	Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.	<b>Минимальные умения:</b> Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий под руководством	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных	Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.

				учителя. <b>Достаточные умения:</b> Выполнять тестирование самостоятельно. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	
	<b>4. Крупа, макаронные изделия, горох</b>	<b>6</b>				
45-46. Макаронны: полуфабрикат , ценность продукта,	2	Закрепление понятия «макаронны». Расширение знаний о видах, ценности продукта, упаковке,	<b>Минимальные умения:</b> соотносить виды макарон с названием, внешним видом.	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами,	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением,	



	категории, сорта.		хранении, сроке годности. Закрепление понятия «полуфабрикат». Знакомство с блюдами из макарон (макарон с яйцом); различные способы варки (сливной, не сливной). Требования к качеству блюд из макарон.	<b>Достаточные умения:</b> определять понятия «макарон, полуфабрикат»; соотносить виды макарон с названием; читать маркировку (категория, сорт).	принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.
	47-48. Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления	2	Закрепление знаний о макаронах. Обучение технологии и правилам приготовления блюда. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	<b>Минимальные умения:</b> Готовить отварные макарон с яйцом по инструкции учителя, соблюдая технику безопасности. <b>Достаточные</b>	Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.	Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.

	я «Макароны с яйцом».			<b>умения:</b> составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить отварные макароны с яйцом по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.		
49-50. Итоговый	2	Закрепление, проверка знаний за четверть.	<b>Минимальные умения:</b>	Соотносить свои действия и их	Осознание себя как ученика,	

	урок по теме «Макароны».		Работа с тестами.	выполнять тестирование с помощью учителя. <b>Достаточные умения:</b> выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.
	<b>1.Кулинарный цех, производство</b>	<b>4</b>				
	51-52. Обед: ассортимент	2	Проверить знания о видах посуды,	<b>Минимальные умения:</b>	Входить и выходить из	Формирование чувства гордости за

<p>блюд, составление меню, Сервировка стола к обеду. Складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции. Практическая работа № 9: сервировка стола к обеду, складывание салфеток.</p>		<p>принадлежностей, их назначении. Продолжать усваивать понятие «сервировка стола». Формирование знаний о назначении и подготовке предметов для сервировки стола к обеду. Обучение чтению схем, складыванию салфеток для сервировки по схеме. Развитие пространственной ориентировки при складывании салфеток. Развитие точности и координации движений обеих рук.</p>	<p>подбирать инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки стола к обеду; сервировать стол к обеду под руководством учителя. <b>Достаточные умения:</b> подбирать инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки стола к обеду; сервировать стол к обеду. Читать схемы, выполнять контрольные</p>	<p>учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве кулинарного цеха; пользоваться учебной мебелью, инвентарём, оборудованием; адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.)</p>	<p>свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия</p>
---	--	--	--	---	---

				<p>операции (сравнение своего объекта работы с контрольной схемой). Действовать в соответствии с планом работы.</p>	<p>работать с учебными принадлежностями (инструментами, спортивным инвентарем) и организовывать рабочее место принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности,</p>	
--	--	--	--	---	--	--

					<p>         контролировать и          оценивать свои          действия и          действия          одноклассников          соотносить свои          действия и их          результаты с          заданными          образцами,          принимать оценку          деятельности,          оценивать ее с          учетом          предложенных          критериев,          корректировать          свою деятельность          с учетом       </p>	
--	--	--	--	--	--	--

					ВЫЯВЛЕННЫХ недочетов.	
	53-54. Бытовые электроприбо ры в современной жизни: «Посудомоеч ная машина».	2	Знакомство с электрооборудованием «Посудомоечная машина». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электрооборудованием. Формирование умения пользоваться посудомоечной машиной, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за	<b>Минимальные умения:</b> различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы. <b>Достаточные умения:</b> различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила		Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.

			посудомоечной машиной, срок эксплуатации.	техники безопасности при работе с ним.		
<b>2.</b>	<b>Бутерброды</b>	<b>18</b>				
55-56. Гамбургер: знакомство, история возникновения, сравнение.	2	<p>Определение понятия «гамбургер». История появления гамбургера.</p> <p>Формирование представлений о способах и правилах приготовления гамбургеров. Сходства и отличия от других бутербродов.</p>	<p><b>Минимальные умения:</b></p> <p>выделять гамбургеры среди других бутербродов.</p> <p><b>Достаточные умения:</b></p> <p>определять сходство и различие гамбургеров относительно других бутербродов; рассказывать об истории</p>	<p>Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе.</p>	<p>Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;</p>	



				возникновения гамбургеров.		
	57-60. Практическая работа № 10: составление технологической карты. Технология приготовления «Гамбургер».	2 2	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления гамбургера. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	<b>Минимальные умения:</b> готовить гамбургер по образцу под руководством учителя, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности <b>Достаточные умения:</b> готовить гамбургер по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.

				безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.		
61-62. Чизбургер: знакомство, история возникновения, сравнение.	2	<p>Определение понятия «чизбургер». История появления гамбургера.</p> <p>Формирование представлений о способах и правилах приготовления чизбургеров. Сходства и отличия от других бутербродов.</p>	<p><b>Минимальные умения:</b></p> <p>выделять чизбургер среди других бутербродов.</p> <p><b>Достаточные умения:</b></p> <p>определять сходство и различие чизбургеров относительно других бутербродов. Иметь представление об</p>	<p>Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения)</p> <p>пользоваться учебной мебелью адекватно</p>	<p>Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях</p>	

				<p>истории возникновения чизбургеров.</p>	<p>использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставлять и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями и (инструментами, спортивным инвентарем) и организовывать рабочее место принимать цели и произвольно включаться в</p>	
--	--	--	--	---	---	--

					<p>деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.</p>	
	<p>63-66. Практическая работа № 11: составление технологической карты.</p>	<p>2 2</p>	<p>Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления чизбургеров. Формирование умения</p>	<p><b>Минимальные умения:</b> готовить чизбургер по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы,</p>		<p>Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации</p>

	Технология приготовления «Чизбургер».		соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	соблюдая технику безопасности при работе инструментами под контролем учителя. <b>Достаточные умения:</b> готовить чизбургер по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.		взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.
67-68.	2	Определение понятия	<b>Минимальные</b>	Соотносить свои	Осознание себя как	

	Тарталетки: знакомство, виды, сравнение.		«тарталетка». История возникновения тарталетки. Формирование представлений о способах и правилах приготовления тарталеток. Сходства и отличия от других бутербродов.	<b>умения:</b> выделять тарталетки среди других бутербродов. <b>Достаточные умения:</b> определять сходство и различие тарталеток относительно других бутербродов. Иметь представление об истории возникновения тарталеток.	действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.
69-72.	Практическая работа № 12: составление	2 2	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приго-	<b>Минимальные умения:</b> готовить тарталетки по образцу, с помо-	Входить и выходить из учебного помещения со	Положительное отношение к окружающей действительности,

<p>технологической карты. Технология приготовления «Тарталетки».</p>			<p>товления тарталеток. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшения блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.</p>	<p>щью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами под руководством учителя. <b>Достаточные умения:</b> готовить тарталетки по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием,</p>	<p>звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными</p>	<p>готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.</p>
--	--	--	--	---	---	---

				инвентарём по составленному плану.	принадлежностям и, инструментами, и организовывать рабочее место.	
	<b>3. Яйцо, творог, молоко</b>	<b>8</b>				
	73-74. Сыр: пищевая ценность, стадии производства. Виды сыра, сорта, упаковка.	2	<p>Определение понятия «сыр». Формирование представлений о пищевой ценности продукта (витамины, микроэлементы).</p> <p>Знакомство со стадиями производства; видами сыра (домашний, фабричный).</p> <p>Классификация сыра</p>	<p><b>Минимальные умения:</b></p> <p>Соотносить внешний вид сыра с названием с опорой на наглядность.</p> <p><b>Достаточные умения:</b></p> <p>Определять понятие «сыр». Соотносить виды сыра с названием.</p>	<p>Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе.</p>	<p>Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия.</p>



		<p>по сортам (мягкие сорта, твёрдые и полутвёрдые, сыр с плесенью, плавленый сыр /ломтевой, пастообразный, сладкий/, копчёный сыр /косичка, колбасный/).</p> <p>Формирование представлений о сырье, для приготовления сыра (козье, овечье, коровье молоко, кумыс). Виды сыра по содержанию жира: нежные, полужирные, жирные. Виды тепловой обработки</p>	<p>Определять сходства и различия разных видов сыра. Уметь читать маркировку на упаковке сыра различного ассортимента.</p>		
--	--	--	--	--	--

			сыра (плавление).			
75-78.	2	2	Закрепление знаний о макаронах, сыре. Обучение технологии и правилам приготовления блюда. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	<b>Минимальные умения:</b> составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить отварные макароны с сыром по образцу, с помощью рецепта, плана с помощью учителя.	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.
Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны отварные с сыром».				<b>Достаточные умения:</b> составлять технологическую карту согласно		

				<p>требованиям;  готовить отварные макаронны с сыром по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.</p>		
79-80.	<p>Практическая работа № 14: составление технологической карты.</p>	2	<p>Закрепление знаний о сыре. Обучение технологии и правилам приготовления блюда. Закрепление знаний о способах подачи и</p>	<p><b>Минимальные умения:</b>  составлять технологическую карту согласно требованиям;</p>	<p>Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в</p>	<p>Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации</p>

	<p>Технология приготовления «Рулетики с сыром из лаваша».</p>		<p>украшении блюда.</p>	<p>готовить рулетики с сыром по образцу, с помощью рецепта, плана с помощью учителя.</p> <p><b>Достаточные умения:</b></p> <p>составлять технологическую карту согласно требованиям;</p> <p>готовить рулетики с сыром по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе</p>	<p>пространстве класса (зала, учебного помещения)</p> <p>пользоваться учебной мебелью адекватно</p> <p>использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.)</p> <p>работать с учебными принадлежностями, инструментами,</p>	<p>взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.</p>
--	---	--	-------------------------	---	---	--

				инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	и организовывать рабочее место.	
	<b>4. Крупа, макаронные изделия, горох</b>	<b>16</b>				
.	81-82. Крупы: виды, состав, значение в питании.	2	Закрепление понятий «крупа, гарнир». Знакомство с видами, хранением, сроком годности; значением в питании. Закрепление знаний о блюдах из круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка,	<b>Минимальные умения:</b> соотносить внешний вид круп с названием. <b>Достаточные умения:</b> Определять понятия «крупа, гарнир». Соотносить виды круп с названием,	Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе.	Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия.

			просушка).	подготовкой к тепловой обработке.		
83-84.	2	Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления рисовой каши. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	<b>Минимальные умения:</b> составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить рисовую кашу на молоке по образцу, с помощью рецепта, плана по инструкции учителя.	Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения		
Практическая работа № 15: составление технологической карты. Технология приготовления «Рисовая каша на молоке».				<b>Достаточные умения:</b> составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить рисовую кашу на молоке по образцу, с помощью рецепта, плана по инструкции учителя.		

				кашу на молоке по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	(поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями и инструментами и организовывать рабочее место.	
85-86. Практическая работа № 16: итоговое тестирование за II четверть.	2	Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.	<b>Минимальные умения:</b> Выполнять тестирование с помощью учителя. <b>Достаточные умения:</b> Выполнять	Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.	Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.	

				тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.		
87-88. Гарниры: знакомство, виды.	4	Закрепление и расширение понятия «гарнир». Знакомство с видами гарниров: простые (состоящие из одного продукта) и сложные (состоящие из нескольких продуктов). Формирование представлений об ассортименте гарниров по использованию	<b>Минимальные умения:</b> соотносить название гарнира с внешним видом. <b>Достаточные умения:</b> определять понятие «гарнир». Соотносить виды гарниров с названием,	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.	



			продуктов (овощные, грибные, из круп, макаронных изделий, корнеплодов).	подготовкой к тепловой обработке.	свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	
89-90. Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления «Гречка отварная».	2	Закрепление знаний о гарнирах. Обучение технологии и правилам приготовления гречки отварной. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	<b>Минимальные умения:</b> составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить гречку отварную по образцу, с помощью рецепта, плана с помощью учителя. <b>Достаточные умения:</b> составлять технологическую	Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.	Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия.	

				<p>карту согласно требованиям;</p> <p>готовить гречку отварную по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.</p>		
91-92.	Практическая работа № 18: составление	2	Закрепление знаний о гарнирах. Обучение технологии и правилам приготовления риса	<p><b>Минимальные умения:</b></p> <p>составлять технологическую</p>	<p>Входить и выходить из учебного помещения со</p>	<p>Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и</p>

	<p>технологической карты. Технология приготовления «Рис отварной».</p>		<p>отварного. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.</p>	<p>карту согласно требованиям; готовить рис отварной по образцу, с помощью рецепта, плана с помощью учителя. <b>Достаточные умения:</b> составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить рис отварной по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику</p>	<p>звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными</p>	<p>сверстниками в разных социальных ситуациях.</p>
--	--	--	---	--	---	--

				<p>безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.</p>	<p>принадлежностям и, инструментами.</p>	
	<p>93—94. Итоговый урок по теме «Гарнир».</p>	<p>2</p>	<p>Закрепление, проверка знаний за четверть. Работа с тестами.</p>	<p><b>Минимальные умения:</b> выполнять тестирование с помощью учителя.</p> <p><b>Достаточные умения:</b> выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения</p>	<p>Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность</p>	<p>Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.</p>

				трудовых действий.	с учетом выявленных недочетов.	
	<b>1.Кулинарный цех, производство</b>	<b>4</b>				
	95-96. Бытовые приборы в современной жизни: «Соковыжималка».	2	Знакомство с электроприбором «Соковыжималка». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электрооборудованием. Формирование умения пользоваться соковыжималкой, соблюдая нормы и	<b>Минимальные умения:</b> различать, называть, применять бытовые приборы, соблюдая технику безопасности. <b>Достаточные умения:</b> различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать	Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.	Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия.

			правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за соковыжималкой, срок эксплуатации.	условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним.		
97-98. Полдник: ассортимент блюд, составление меню, складывание салфеток. Практическая работа № 19: сервировка	2	Закрепление знаний о сервировке стола, назначении. Формирование представлений об инвентаре, посуде используемой для сервировки стола к обеду. Знакомство с правилами,	<b>Минимальные умения:</b> подбирать столовую посуду и приборы для сервировки стола к полднику; сервировать стол к полднику. <b>Достаточные умения:</b> подбирать инвентарь,	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев,	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.	

	стола к полднику.		<p>требованиями к сервировке стола, последовательностью, размещением посуды, приборов.</p> <p>Выполнение сервировки стола, согласно схеме, таблице.</p> <p>Развитие внимания, пространственной ориентировки, аккуратности при выполнении действий.</p>	<p>столовую посуду и приборы для сервировки стола к полднику;</p> <p>сервировать стол к полднику;</p> <p>читать схемы, выполнять контрольные операции (сравнение своего объекта работы с контрольной схемой); действовать в соответствии с планом работы.</p>	<p>корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.</p>	
2.	Бутерброды	20				
99-102.		2	Формирование	<b>Минимальные</b>	Активно	Сформированность

	<p>Праздничные бутерброды: классификация, виды.</p> <p>Нетрадиционная основа для бутербродов.</p>	2	<p>представлений о разнообразных видах праздничных бутербродов, способах приготовления.</p> <p>Определение состава бутербродов.</p> <p>Разнообразие основы, для изготовления; сходства и различия с обычными бутербродами.</p>	<p><b>умения:</b></p> <p>соотносить название бутербродов с внешним видом.</p> <p><b>Достаточные умения:</b></p> <p>анализировать бутерброды, выделять их продуктовый состав.</p> <p>Работать в соответствии с планом.</p>	<p>участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.</p>	<p>навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.</p>
.	<p>103-106.</p> <p>Практическая работа № 20: составление технологической карты.</p>	2 2	<p>Закрепление знаний о бутербродах.</p> <p>Обучение технологии и правилам приготовления простых и сложных бутербродов с</p>	<p><b>Минимальные умения:</b></p> <p>готовить бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана под руководством</p>	<p>Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному</p>	<p>Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми</p>



	Технология приготовления: «Бутерброды на чипсах».		начинкой из чипсов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	учителя. <b>Достаточные умения:</b> готовить бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.	нормами социальногвзаимодействия.
107-110.	Практическая работа № 21: составление технологичес	2 2	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления простых и	<b>Минимальные умения:</b> готовить бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами,	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением,

	<p>кой карты. Технология приготовления: «Бутерброды на крекерах».</p>		<p>сложных бутербродов с начинкой из крекеров. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.</p>	<p>под руководством учителя. <b>Достаточные умения:</b> готовить бутерброды по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.</p>	<p>принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.</p>	<p>занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.</p>
<p>111-114. Практическая</p>	<p>2 2</p>	<p>Закрепление знаний о бутербродах.</p>	<p><b>Минимальные умения:</b></p>	<p>Активно участвовать в</p>	<p>Сформированность навыков</p>	

<p>работа № 22: составление технологичес кой карты. Технология приготовлени я: «Бутерброды на хлебцах».</p>		<p>Обучение технологии и правилам приго- товления простых и сложных бутербродов с основой из хлебцов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.</p>	<p>готовить бутерброды по образцу, с помо- щью рецепта, плана под руководством учителя. <b>Достаточные умения:</b> готовить бутерброды по образцу, с помо- щью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.</p>	<p>деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.</p>	<p>сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.</p>
---	--	--	---	--	---

	115-118. Практическая работа № 23: составление технологичес кой карты. Технология приготовлени я: «Сушки фаршированн ые».	2  2	Закрепление знаний о их блюдах хлебобулочных изделий Обучение технологии и правилам приго- товления фаршированных сушек. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	<b>Минимальные умения:</b> готовить блюдо по образцу, с помощью рецепта, плана под руководством учителя. <b>Достаточные умения:</b> готовить фаршированные сушки по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы- схемы, соблюдая технику безопасности при работе	Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.	Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социальногвзаимо действия.

				инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.		
	<b>3. Овощи, фрукты</b>	<b>14</b>				
.	119-120. Овощи: виды, группы, витамины. Правила хранения, определение качества.	2	Закрепление и расширение знаний об овощах. Знакомство с историей появления различных овощей. Формирование представлений о видах, группах овощей (корнеплоды, клубнеплоды, капуста); содержания витаминов	<b>Минимальные умения:</b> соотносить название с внешним видом овощей. <b>Достаточные умения:</b> дифференцировать и объединять в группы различные овощи. Иметь представление	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев,	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.

			и питательных веществ. Определение сходства и различий между овощами. Знакомство с правилами хранения, качеством продукта.	об истории возникновения овощей; их сходствах, различиях.	корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	
121-124. Первичная обработка овощей, отваривание.	2 2	Знакомство с первичной обработкой овощей в домашних условиях (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Формирование представлений о технологическом процессе обработки овощей; выпуске расширенного	<b>Минимальные умения:</b> выполнять первичную обработку овощей с помощью учителя. <b>Достаточные умения:</b> выполнять первичную обработку овощей соблюдая правила ТБ	Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и	Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социально-взаимодействия.	

			<p>ассортимента продукции на предприятиях общественного питания. Определение сходства и различий при обработке различных видов овощей.</p> <p>Знакомство с тепловой обработкой овощей (отварные овощи), их применением.</p> <p>Развитие воображения, внимания.</p>	<p>при работе инструментами.</p> <p>Определять сходства и различия обработки различных овощей.</p>	<p>оценивать свои действия и действия одноклассников.</p>	
125-128.	2	2	<p>Обучение технологии приготовления салата из отварных овощей, способам</p>	<p><b>Минимальные умения:</b></p> <p>составлять технологическую</p>	<p>Активно участвовать в деятельности, контролировать и</p>	<p>Формирование чувства гордости за свою Родину; владение навыками</p>
Практическая работа № 24: составление						

	<p>технологической карты.</p> <p>Технология приготовления: «Салат из отварных овощей».</p>		<p>подачи. Закрепление знаний о технике безопасности при работе с инструментами, оборудованием.</p> <p>Регуляция мышечного усилия при чистке и нарезке овощей.</p>	<p>карту; изготавливать салат из отварных овощей под руководством учителя.</p> <p><b>Достаточные умения:</b></p> <p>составлять технологическую карту; изготавливать салат из отварных овощей, соблюдая технику безопасности при работе инструментами по составленному плану.</p>	<p>оценивать свои действия и действия одноклассников.</p>	<p>коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия.</p>
129-132.	Практическая	2 2	Обучение технологии приготовления	<b>Минимальные умения:</b>	Принимать цели и произвольно	Формирование чувства гордости



	<p>работа № 25: составление технологичес кой карты. Технология приготовлени я: «Винегрет».</p>		<p>винегрета, способам подачи.Закрепление знаний о технике безопасности при работе с инструментами, оборудованием. Регуляция мышечного усилия при чистке и нарезке овощей.</p>	<p>составлять технологическую карту; изготавливать винегрет по инструкции учителя. <b>Достаточные умения:</b> составлять технологическую карту; изготавливать винегрет, соблюдая технику безопасности при работе инструментами по составленному плану.</p>	<p>включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.</p>	<p>за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социальногвзаимо действия.</p>
	4					
	133-134. «Что ты знаешь о	2	Закрепление и расширение знаний о	<b>Минимальные умения:</b>	Соотнести свои действия и их	Осознание себя как ученика,

<p>блинах?» Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов. Масленица.</p>		<p>русских блинах, истории и традициях, интересных фактах; о видах блинов – классические, начинкой. Разнообразие начинки (творог, мясо, яблоко). Способ приготовления блинов - на воде, молоке, кефире. Способ подачи (круглые, конверт / с маслом, сметаной, мёдом, сгущёнкой). Праздники на Руси: «Масленица» - история, традиции, обряды. Просмотр м/ф.</p>	<p>различать виды блинов, соотносить внешний вид блинов с названием. <b>Достаточные умения:</b> различать виды блинов, соотносить внешний вид блинов с названием. Иметь понятие об истории, традициях, способах подачи и украшении русских блинов.</p>	<p>результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.</p>	<p>заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.</p>
---	--	--	--	---	---

<p>135-136. Практическая работа № 26: составление технологической карты. Технология приготовления: «Блины классические».</p>	<p>2</p>	<p>Закрепление знаний о блинах. Обучение технологии приготовления; наливанию теста, правилам переворачивания блинов. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.</p>	<p><b>Минимальные умения:</b> готовить блины по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, под руководством учителя. <b>Достаточные умения:</b> составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить блины по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, наливать и</p>	<p>Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставить и</p>	<p>Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками вразных социальных ситуациях.</p>
--	----------	--	--	---	---

				переворачивать блин, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	выходить из-за парты и т. д.)	
	<b>5. Крупа, макаронные изделия, горох</b>	<b>14</b>				
137-138. Крупы: родина различных видов круп; содержание	2	Закрепление понятий «крупа». Знакомство с родиной различных круп, видами, содержанием полезных веществ, хранением,	<b>Минимальные умения:</b> Соотносить виды круп с названием под руководством учителя.	Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в	и из чувства гордости за свою Родину; владение навыками коммуникации и принятыми	

	<p>ПОЛЕЗНЫХ веществ.</p>		<p>сроком годности; значением в питании. Закрепление знаний о блюдах из круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка).</p>	<p><b>Достаточные умения:</b> определять понятия «крупы». Соотносить виды круп с названием, подготовкой к тепловой обработке.</p>	<p>пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) работать с учебными принадлежностями и, инструментами,</p>	<p>нормами социальногoвзаимо действия.</p>
--	------------------------------	--	--	---	--	--

					и организовывать рабочее место принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.	
	139-140.	2	Закрепление знаний о	<b>Минимальные</b>		Сформированность

<p>Практическая работа № 27: составление технологической карты. Технология приготовления: «Каша пшённая на молоке».</p>		<p>кашах. Обучение технологии и правилам приготовления пшённой каши. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.</p>	<p><b>умения:</b> составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить пшённую кашу на молоке по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы по инструкции учителя.</p> <p><b>Достаточные умения:</b> составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить пшённую кашу на молоке по</p>		<p>навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.</p>
---	--	--	---	--	---

				образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.		
	141-144. Практическая работа № 28: составление технологической карты. Технология приготовления:	2 2	Закрепление знаний о блюдах из круп и их пользе. Обучение технологии и правилам приготовления овсяноблина. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	<b>Минимальные умения:</b> составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить овсяноблин по образцу, с помощью рецепта, плана,		Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.



	«Овсяноблин».			<p>таблицы-схемы с помощью учителя.</p> <p><b>Достаточные умения:</b></p> <p>составлять технологическую карту согласно требованиям;</p> <p>готовить овсяноблин по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.</p>		
--	---------------	--	--	---	--	--

1	145-146. Практическая работа № 29: итоговое тестирование за III четверть.	2	Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.	<p><b>Минимальные умения:</b> выполнять тестирование с помощью учителя.</p> <p><b>Достаточные умения:</b> выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.</p>	<p>Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.</p>	<p>Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.</p>
	147-150. Практическая работа № 30:	2 2	Закрепление знаний о блюдах из круп и их пользе. Обучение	<p><b>Минимальные умения:</b> составлять</p>	<p>Входить и выходить из учебного</p>	<p>Положительное отношение к окружающей</p>

<p>составление технологической карты. Технология приготовления: «Манник».</p>			<p>технологии и правилам приготовления манника. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.</p>	<p>технологическую карту согласно требованиям; готовить манник по образцу, с помощью рецепта по инструкции учителя.</p> <p><b>Достаточные умения:</b></p> <p>составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить манник по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при</p>	<p>помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.)</p>	<p>действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.</p>
---	--	--	---	--	--	---

				работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.		
<b>1. Кулинарный цех, производство</b>	<b>4</b>					
151-152. Бытовые приборы в современной жизни: «Блендер».	2	Знакомство с электроприбором «Блендер». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электроприбора. Формирование умения пользоваться	с	<b>Минимальные умения:</b> различать, называть, подбирать, включать/выключать приборы под руководством учителя. <b>Достаточные умения:</b>	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.

			<p>блендером, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за блендером, срок эксплуатации.</p>	<p>различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним.</p>	<p>критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.</p>	
153-154.	2	<p>Закрепление знаний о сервировке стола, назначении. Формирование представлений об инвентаре, посуде используемой</p>	<p><b>Минимальные умения:</b> подбирать инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки стола к ужину; сервировать</p>	<p>Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве</p>	<p>Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с</p>	<p>Ужин: ассортимент блюд, составление меню. Практическая</p>

<p>работа № 31: «Сервировка стола к ужину».</p>		<p>для сервировки стола к ужину. Знакомство с правилами, требованиями к сервировке стола, последовательностью, размещением посуды, приборов. Выполнение сервировки стола, согласно схеме, таблице. Развитие внимания, пространственной ори- ентировки, аккуратно- сти при выполнении действий.</p>	<p>стол к ужину под руководством учителя. <b>Достаточные умения:</b> подбирать инвентарь, столовую посуду и приборы для сервировки стола к ужину; сервировать стол к ужину; читать схемы, выполнять контрольные операции (сравнение своего объекта работы с контрольной схемой); действовать</p>	<p>класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.)</p>	<p>ней и эстетическому ее восприятию.</p>
---	--	--	--	--	---

				В соответствии с планом работы.		
	<b>2. Яйцо, творог, молоко</b>	<b>26</b>				
	155-158. Технология приготовлени я в СВЧ печи. Практическая работа № 32: составление технологичес кой карты. Технология приготовлени я: «Яйцо отварное».	2  2	Закрепление знаний об использование яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Закрепление знаний о технике безопасности при работе с кипящей жидкостью, оборудованием. Обучение приёму	<b>Минимальные умения:</b> выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием по инструкции учителя. <b>Достаточные умения:</b> выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику	Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать	Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.

			варки яиц в СВЧ печи.	безопасности при работе с оборудованием, по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставить и выходить из-за парты и т. д.)	
159-162. Технология приготовления в СВЧ печи. Практическая работа № 33: составление технологической карты. Технология приготовления	2 2	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Закрепление знаний о технике безопасности при работе с оборудованием.	<b>Минимальные умения:</b> выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием под руководством учителя. <b>Достаточные умения:</b>	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать	Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.	



	я: «Яичница».		Обучение приёму приготовления яичницы в СВЧ печи.	выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	
163-166.	Технология приготовления в СВЧ печи. Практическая работа № 34: составление технологичес	2 2	Закрепление знаний об использовании яиц и молока в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления омлета	<b>Минимальные умения:</b> Готовить омлет с сыром по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием. <b>Достаточные</b>	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.

	кой карты. Технология приготовления: «Омлет с сыром».		с сыром в СВЧ печи..	<b>умения:</b> Готовить омлет с сыром по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	
167-168.	Технология приготовления в СВЧ печи. Практическая работа № 35: составление технологичес	2	Закрепление знаний об использовании яиц и молока в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц, правилах нарезки овощей.	<b>Минимальные умения:</b> Готовить омлет с овощами по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием.	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.

	кой карты. Технология приготовления: «Омлет с овощами».		Обучение технологии приготовления омлета с овощами в СВЧ печи.	<b>Достаточные умения:</b> Готовить омлет с овощами по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	
169-172.	Технология приготовления в СВЧ печи. Практическая работа № 36:	2 2	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах,	<b>Минимальные умения:</b> выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности,	Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с

	<p>составление технологической карты. Технология приготовления: «Яичница на хлебе».</p>		<p>правилах). Закрепление знаний о технике безопасности при работе с оборудованием. Обучение приёму приготовления яичницы на хлебе в СВЧ печи.</p>	<p>оборудованием под руководством учителя. <b>Достаточные умения:</b> выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.</p>	<p>оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.</p>	<p>ней и эстетическому ее восприятию.</p>
<p>173-174. Практическая работа № 37: Итоговое</p>	<p>2</p>	<p>Проверка знаний за учебный год. Работа с тестами.</p>	<p><b>Минимальные умения:</b> Выполнять тестирование по</p>	<p>Соотносить свои действия и их результаты с заданными</p>	<p>Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением</p>	

	тестирование за год.			инструкции учителя. <b>Достаточные умения:</b> Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.
	175-176. Итоговый урок по теме: «Приготовление блюд в СВЧ печи».	2	Закрепление знаний об использовании, технике безопасности при работе с оборудованием, ассортименте блюд, приготавливаемых в	<b>Минимальные умения:</b> Выполнять задания, тестирование по инструкции учителя. <b>Достаточные умения:</b>	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности,	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи,

			СВЧ печи.	Выполнять задания, тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	одноклассника, друга.
177-180. Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное».	2 2	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Закрепление знаний о технике безопасности при	<b>Минимальные умения:</b> Выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, инструментами под руководством	Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в	Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.	

	Покраска, украшение.		работе с кипящей жидкостью, оборудованием. Обучение приёму варки яиц.	учителя. <b>Достаточные умения:</b> Выполнять тепловую обработку яиц, соблюдая технику безопасности при работе с оборудованием, инструментами по составленному плану с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.	
	<b>3. Овощи, фрукты</b>	<b>18</b>				
	181-184. Виды обработки	2 2	Формирование представлений о видах обработки картофеля,	<b>Минимальные умения:</b> Уметь различать и	Входить и выходить из учебного	Сформированность навыков сотрудничества с

	<p>овощей. Практическая работа № 39: нарезка овощей.</p>		<p>корнеплодов, капустных и луковых овощей, способы нарезки. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.</p>	<p>называть виды овощей, способы их обработки. Выполнять нарезку овощей по составленному плану с опорой на схемы- таблицы под руководством учителя. <b>Достаточные умения:</b> Уметь различать и называть виды овощей, способы их обработки. Выполнять нарезку овощей по составленному плану</p>	<p>помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.)</p>	<p>взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.</p>
--	--	--	---	--	--	--



				с опорой на схемы-таблицы, соблюдая правила техники безопасности при работе с инструментами.		
185-188.	2	2	Закрепление знаний об использовании круп и овощей в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке круп и овощей. Обучение технологии приготовления риса с овощами.	<b>Минимальные умения:</b> Готовить рис с овощами по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности. <b>Достаточные умения:</b> Готовить рис с овощами по инструкции учителя,	Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои	Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.

				соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	действия и действия одноклассников.	
189-190. Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка овощная».	4	Закрепление знаний об использовании овощей и яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления запеканки из овощей.	<b>Минимальные умения:</b> Готовить запеканку из овощей по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности. <b>Достаточные умения:</b> Готовить запеканку из овощей по	Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью	Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.	

				инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставить и выходить из-за парты и т. д.)	
191-192. Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка картофельная	4	Закрепление знаний об использовании корнеплодов и яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления	<b>Минимальные умения:</b> Готовить картофельную запеканку по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности. <b>Достаточные</b>	Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе активно участвовать в	Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.	

	».		запеканки из картофеля.	<b>умения:</b> Готовить картофельную запеканку по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников.	
	193-194. Практическая работа № 43: Итоговое тестирование за IV четверть.	2	Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.	<b>Минимальные умения:</b> Выполнять тестирование по инструкции учителя.  <b>Достаточные умения:</b>	Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности,	Осознание себя как ученика, заинтересованного о посещением школы, обучением, занятиями, как

				Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.	члена семьи, одноклассника, друга.
	<b>4. Крупы, макаронные изделия, горох</b>	<b>4</b>				
195-196. Практическая работа № 41: составление технологической карты.	2	Закрепление знаний об использовании крупы и яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной	<b>Минимальные умения:</b> Готовить манную запеканку по инструкции учителя, соблюдая правила	Входить и выходить из учебного помещения со звонком ориентироваться в	Сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных	

	Технология приготовления «Запеканка манная».		обработке яиц. Обучение технологии приготовления манной запеканки.	техники безопасности. <b>Достаточные умения:</b> Готовить манную запеканку по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.	пространстве класса (зала, учебного помещения) пользоваться учебной мебелью адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.)	социальных ситуациях.
197-198. Итоговый урок по теме: «Крупы,	2	Проверка знаний по теме. Работа с тестами.	<b>Минимальные умения:</b> Выполнять тестирование по	Соотносить свои действия и их результаты с заданными	Осознание себя как ученика, заинтересованного о посещением	

	макаронные изделия, горох».			<p>инструкции учителя.</p> <p><b>Достаточные умения:</b></p> <p>Выполнять тестирование по инструкции учителя.</p> <p>Контролировать правильность выполнения трудовых действий.</p>	<p>образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.</p>	<p>школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.</p>
	<b>Всего за год:</b>	<b>204</b>				

### **Цифровые образовательные ресурсы (список сайтов):**

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

### **Автоматизированное рабочее место учителя:**

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





