ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА № 28 г. ТУЛУНА»

РАССМОТРЕНА на заседании МО протокол № 1 от 30. 08. 2023

СОГЛАСОВАНО Зам. Директора по УР Михайлова Л.В 30.08.2023г

УТВЕРЖДЕНА Приказом № 66 От 31.08.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Профессиональный труд» (поварское дело) 5 класс (вариант 1) 2023 – 2024 учебный год

Составитель: учитель А.В. Варыгина

Содержание:

- 1. Пояснительная записка
- 2. Общая характеристика учебного предмета
- 3. Описание места учебного предмета в учебном план
- 4. Личные и предметные результаты в освоении учебного предмета
- 5. Содержание учебного курса
- 6. Календарно тематическое планирование
- 7. Контрольно измерительные материалы по «Поварскому делу»
- 8. Описание материально-технического обеспечения образовательного деятельности.

1.Пояснительная записка

Адаптированная рабочая учебная программа учебного курса «Профильный труд /поварское дело» (далее – Программа) составлена на основе:

- 1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 2. Приказа Министерства образования Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)
- 3. Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Протокол от 22 декабря 2015г. №4/15).
- 4. Постановления от 10 июля 2015 года № 26 Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».
- 5. Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся начального общего образования (вариант 1) ГОКУ ИО «СКШ№28».

Занятия по поварскому делу направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития обучающихся. Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития обучающихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей с нарушением интеллекта необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем

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

Запаци

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

Коррекционные задачи обучения:

-Коррекция недостатков восприятия, памяти, внимания.

- -Совершенствование мелкой моторики, зрительно-двигательной координации, координации движений рук.
 - -Коррекция наглядно-действенного и наглядно-образного мышления.
 - -Развитие речи обучающихся.
- -Коррекция эмоционально-волевой сферы, формирование наблюдательности, целенаправленности, самостоятельности.
- -Развитие адекватного отношения к результатам собственной деятельности и деятельности других, формирование основ самооценки.

2.Общая характеристика учебного предмета

Основная форма организации учебного процесса —урок, лабораторнопрактические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов. На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в 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.

3.Описание места учебного предмета в учебном план

Учебный предмет профильный труд «Поварское дело» относится образовательной области — Технология.

Рабочая программа для 5 класса рассчитана на 204 часа, реализуется 6 ч. в неделю, в течение 34 учебных недель.

4.Система оценки планируемых результатов

Предметные результаты изучения учебного предмета «Поварское дело» в 5 классе допускают разноуровневые требования к усвоению содержания учебного материала: минимальный и достаточный уровни. Это даёт учителю возможность дифференцированно подходить к обучению детей с нарушенным интеллектом.

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.

Достаточный уровень рассматривается как повышенный и не является обязательным для всех обучающихся с умственной отсталостью.

Минимальный уровень:

- знать из чего состоит еда;
- различать виды бутербродов;
- выполнять правила заваривания чая;
- выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
- выполнять простейшие правила

пользование ножом, кухонным электрическим чайником;

- выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
- понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

Достаточный уровень:

- уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
- классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
 - выполнять калькуляцию салата (из расчёта на 2-3 порции);
 - готовить тосты с использованием тостера;
- сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;

Личностные, предметные результаты освоения учебного предмета Личностные результаты:

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области Предметной технологической деятельности;
- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
 - -понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной И эффективной социализации;
- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных

ситуациях;

- учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.

Регулятивные БУД:

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

Коммуникативные БУД:

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

Познавательные БУД:

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

Критерии оценки

достижения планируемых результатов освоения программы учебного предмета «Поварское дело»

В соответствии с требованиями Стандарта для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) оценке подлежат личностные и предметные результаты.

Личностные результаты включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практикоориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений, обучающихся в различных средах.

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения ребенка в овладении социальными (жизненными) компетенциями, которые, в конечном итоге, составляют основу этих результатов

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

Результаты оценки личностных достижений заносятся в индивидуальный образовательный маршрут обучающегося, что позволяет не только представить полную картину динамики целостного развития ребенка, но и отследить наличие или отсутствие изменений по отдельным жизненным компетенциям.

Критериальным аппаратом служит классификатор жизненных компетенций

И разработанный на его основе индивидуальный перечень возможных

результатов личностного развития.

| pesjiibiareb iiii iiiee | тного развития. Базовые учебные действия | Итоговая |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| | вазовые учесные деиствия | диагностика (апрель) |
| Личностные | - испытывать чувство гордости за свою страну; - гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей; - адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.; - уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; активно включаться в общеполезную социальную деятельность; - бережно относиться к культурноисторическому наследию родного края и страны; | |
| Регулятивные | - принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач; - осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; - обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; - адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; | |
| Познавательные | - дифференцированно воспринимать окружающий мир его временно-пространственную организацию; - использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, | |

| | установление | |
|-----------------|-----------------------------------------|--|
| | аналогий, закономерностей, причинно- | |
| | следственных связей) на наглядном, | |
| | доступном вербальном материале, | |
| | основе | |
| | практической деятельности в | |
| | соответствии | |
| | с индивидуальными возможностями; | |
| | - использовать в жизни и деятельности | |
| | некоторые межпредметные знания, | |
| | отражающие несложные, доступные | |
| | существенные связи и отношения между | |
| | объектами и процессами. | |
| | | |
| Коммуникативные | -вступать и поддерживать | |
| | коммуникацию в разных ситуациях | |
| | социального взаимодействия (учебных, | |
| | трудовых, бытовых и др.); | |
| | - слушать собеседника, вступать в | |
| | диалог и поддерживать его, использовать | |
| | разные виды делового письма для | |
| | решения жизненно значимых задач; | |
| | - использовать доступные источники и | |
| | средства получения информации для | |
| | решения коммуникативных и | |
| | познавательных задач. | |
| | | |

Критерии и нормы оценки достижения планируемых результатов освоения программы по профильному труду «Поварское дело»

Предметные результаты связаны с овладением обучающимися содержанием каждой предметной области и характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, способность их применять в практической деятельности.

В целом оценка достижения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) предметных результатов должна базироваться на принципах индивидуального и дифференцированного подходов.

Усвоенные обучающимися даже незначительные по объему и элементарные по содержанию знания и умения должны выполнять коррекционно-развивающую функцию, поскольку они играют определенную роль в становлении личности ученика и овладении им социальным опытом.

Для преодоления формального подхода в оценивании предметных результатов освоения программы обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) необходимо, чтобы балльная оценка свидетельствовала о качестве усвоенных знаний. Учитывая степень обученности в тематическом плане предусмотрено повторение учебного материала,

самостоятельная работа, дифференцированные задания с учетом индивидуальных и особых образовательных потребностей обучающихся.

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

- проверочные работы;
- самостоятельные и практические работы;
- тест-контроль по изученным темам;
- контрольные работы по окончании каждой четверти.

Задания создаются в соответствии с психофизическими особенностями каждого обучающегося 5 классов. Оценка знаний осуществляется по результатам текущих и итоговых контрольных работ.

Диагностика основных знаний, умений и навыков проводится на начало и конец учебного года, данные отражаются в таблице.

Формы контроля: устный фронтальный, устный индивидуальный, текущий, итоговая самостоятельная работа, тест, контрольная работа.

Нормы оценки теоретических знаний:

Оценка «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

Оценка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Оценка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

Оценка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

Оценка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

Оценка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

Оценка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

Оценка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

Оценка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

Оценка «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с установленных требований.

Оценка «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Оценка «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Оценка «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

5.Содержание учебного курса

-Кулинарный цех, производство

Содержание и значение предмета профильный труд/профиль «поварское дело». Кулинарный цех: инструменты, оборудование, инвентарь. Организация предприятий общественного питания. Техника безопасности при работе с инвентарём, оборудованием. Санитарно-гигиенические требования на уроках. Бытовые электроприборы в современной жизни: «Чайник», «Плита», «Холодильник». Столовый этикет. Культура поведения за столом. Посуда, столовые приборы для сервировки стола. Назначение и подготовка предметов для сервировки стола. Складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции. Сервировка стола: требования, последовательность. Инвентарь, столовая посуда и приборы для сервировки стола к завтраку. Завтрак: ассортимент блюд, составление меню, складывание салфеток. Сервировка стола к завтраку. Правила приёма гостей. Традиции и обычаи разных стран мира. Праздничная сервировка стола. Чай: история возникновения, виды. Заваривание чая: способы, правила, секреты. Составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая».

- Бутерброды Знакомство с бутербродами. История возникновения, виды. «Национальные бутерброды» - знакомство с разнообразием бутербродов в кухнях народов мира. Состав бутербродов: основа, начинка, соус. Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды простые». Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды сложные». Бытовые электроприборы в современной жизни: «Тостер». Составление технологической карты. Технология приготовления «Тосты». Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд закрытый». Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд закрытый». Фаст-фуд. История возникновения, понятие, виды, популярность во всём

мире. Сэндвич. Легенда о создателе и место возникновения. Сэндвичи в кухне разных стран мира. Составление технологической карты. Технология приготовления «Сэндвич». Канапе. История создания и место возникновения. «Канапе». Составление технологической карты. Технология приготовления «Канапе». Тартинки. Основа, гарнир, способы подачи, укладка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Тартинок».

- Яйцо, творог, молоко Различие яиц по виду. Полезные вещества и свойства яиц. Строение яйца, маркировка, срок годности, хранения. Определение качества яиц. Использование в кулинарии. Составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (вкрутую)». Составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (всмятку)». Составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница глазунья». Составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница болтунья». Различие молока по виду. Состав молока, питательная ценность. Ассортимент кисломолочных продуктов. Условия хранения, срок годности, проверка качества. Получение кисломолочных продуктов на производстве и в домашних условиях. Составление технологической карты. Технология приготовления «Творог домашний». Молоко парное, кипячёное, топлёное. Срок хранения. Тепловая обработка молочных продуктов. Составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки». Составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком». Омлет. История возникновения, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» первый способ. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» второй способ. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет с начинкой». Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет в духовке». Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов. Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические». Значение творога и твороженных продуктов в жизни человека. Знакомство с сырниками. История возникновения. Составление технологической карты. Технология приготовления «Сырники".
- Овощи, фрукты Овощи: виды, группы, витамины. Правила хранения, определение качества. Первичная обработка овощей. Работа овощного цеха. Способы нарезки овощей. Фрукты: виды, способы, приёмы обработки. Цвет: овощей и фруктов влияние на здоровье человека. Салаты: история возникновения, виды. Правила составления рецепта, украшение, подача. Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из свежих овощей». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из фруктов». Составление технологической карты. Технология приготовления «Пюре картофельное». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат их овощей и фруктов».
- Крупа, макаронные изделия, горох Крупы: виды, состав, значение в питании. Каша виды, питательность, ценность, разнообразие. Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке». Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке». Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке». История возникновения макарон. Виды. Полуфабрикат.

Составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны отварные».

Практическая работа №1: сервировка стола

Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды простые».

Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды сложные».

Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления «Тосты». Практическая работа № 5: определение качества яиц.

Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (вкрутую)».

Практическая работа № 7: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (всмятку)».

Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница глазунья».

Практическая работа № 9: составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница болтунья».

Практическая работа № 10: тестирование за I четверть.

Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления «Творог домашний».

Практическая работа № 12: складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции. Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд закрытый».

Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд горячий».

Практическая работа № 15: составление технологической карты. Технология приготовления «Сэндвич»

Практическая работа № 16: составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки». Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком».

Практическая работа № 18: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» первый способ.

Практическая работа № 19: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» второй способ.

Практическая работа № 20: тестирование за II четверть.

Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет с начинкой».

Практическая работа № 22: сервировка стола к завтраку.

Практическая работа № 23: составление меню.

Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления «Канапе». Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления «Тартинок».

Практическая работа № 26: способы нарезки овощей.

Практическая работа № 27: способы нарезки фруктов.

Практическая работа № 28: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из свежих овощей».

Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из фруктов».

Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления «Пюре картофельное».

Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические».

Практическая работа № 32: составление технологической карты. Технология приготовления «Сырники".

Практическая работа № 33: тестирование за III четверть.

Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке»/первый способ/...

Практическая работа № 35: праздничная сервировка стола.

Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая».

Практическая работа № 37: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет в духовке».

Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное вкрутую».

Практическая работа № 39: способы нарезки овощей.

Практическая работа № 40: контрольное тестирование за год.

Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат их овощей и фруктов».

Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны отварные».

Практическая работа № 43: тестирование за IV четверть.

Практическая работа № 44: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке» /второй способ/.

Практическая работа № 45: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке».

Практическая работа № 46: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке».

Практическая работа № 47: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке» /первый способ/.

Практическая работа № 48: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке» /второй способ/.

Экскурсия №1 в школьную столовую Содержание учебного курса

Календарно – тематическое планирование

| № п.п. | Тема урока | Содержание | БУД | Кол -во час ов | Дата |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------|
| 1-2 | Знакомство с содержанием и значением предмета трудовое обучение/профи ль «поварское дело». | Знакомство с предметом трудовое обучение/профиль «поварское дело»; кулинарным цехом; особенностями урока. Проверка организационных навыков учащихся (подготовка и содержание в порядке рабочего места; правила поведения на уроках труда. | Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию | 2 | 1.09 |
| 3-4 | Кулинарный цех: инструменты, оборудование, инвентарь. Организация предприятий общественного питания. | Сообщение правил поведения, техники безопасности при работе инструментами. Основные типы предприятий общественного питания: заготовочный и доготовочный. | Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: адекватно | 2 | 5.09 |

| | | | реагировать на | | |
|-----|------------------|------------------------|---------------------|---|------|
| | | | | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку, | | |
| | | | корректировать в | | |
| | | | соответствии с ней | | |
| | | | свою деятельность. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | | | |
| 7.6 | T | <i>A</i> | организацию. | 2 | 7.00 |
| 5-6 | Техника | Формирование | Коммуникативные | 2 | 7.09 |
| | безопасности при | представлений о | учебные действия: | | |
| | работе с | безопасной работе | вступать и | | |
| | инвентарём, | инвентарём, | поддерживать | | |
| | оборудованием. | оборудованием. | коммуникацию в | | |
| | Санитарно- | Сообщение сведений о | разных ситуациях | | |
| | гигиенические | выполнении санитарно- | социального | | |
| | требования на | гигиенических | взаимодействия | | |
| | уроках. | требованиях на уроках. | (учебных, трудовых, | | |
| | уроких. | треоовиния на уроках. | бытовых и др.); | | |
| | | | - 1 | | |
| | | | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | взаимный контроль | | |
| | | | в совместной | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию | | |
| 7-8 | Бытовые | Знакомство с | Коммуникативные | 2 | 8.09 |
| | | | | | / |

| | электроприборы в | электроприбором | учебные действия: | | |
|------|-----------------------------------------|-------------------------|---------------------|---|-------|
| | современной жизни: | «Чайник». История, | вступать и | | |
| | «Чайник» | назначение, виды, | поддерживать | | |
| | | условные обозначения | коммуникацию в | | |
| | | на бытовой технике. | разных ситуациях | | |
| | | Подбор и применение | социального | | |
| | | электроприбора. | взаимодействия | | |
| | | Формирование умения | (учебных, трудовых, | | |
| | | пользоваться чайником, | бытовых и др.); | | |
| | | соблюдая нормы и | использовать | | |
| | | правила техники | доступные | | |
| | | безопасности, правила | источники и | | |
| | | пожарной безопасности. | | | |
| | | Уход за чайником, срок | средства получения | | |
| | | _ | информации. | | |
| | | эксплуатации. | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 9-10 | Столовый этикет. | Формирование | Коммуникативные | 2 | 12.05 |
| | Культура поведения | представлений о | учебные действия: | | |
| | за столом. Ролевая | столовом этикете, видах | вступать и | | |
| | игра: ситуативные | сервировки стола, | поддерживать | | |
| | диалоги. Посуда, | культуре поведения за | коммуникацию в | | |
| | столовые приборы | столом. Определение | разных ситуациях | | |
| | для сервировки | понятия «столовый | социального | | |
| | стола. Практическая | этикет», «сервировка». | взаимодействия | | |
| | работа №1: | Закрепление знаний о | (учебных, трудовых, | | |
| | раобта <u>мет.</u> сервировка стола. | видах кухонной, | бытовых и др.); | | |
| | сервировка стола. | столовой посуды, | - / | | |
| | | | собесельнуя | | |
| | | приборов. Сообщение | собеседника, | | |
| | | сведений о правилах, | вступать в диалог. | | |
| | | требованиях, | Регулятивные | | |

| | | последовательности | учебные действия: | | |
|-----|--------------------|-------------------------|---------------------|---|-------|
| | | сервировки стола. | принимать и | | |
| | | Развитие | сохранять цели и | | |
| | | пространственной | задачи решения | | |
| | | ориентировки. Развитие | типовых учебных и | | |
| | | понятий, содержащих | <u> </u> | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | пространственные | адекватно | | |
| | | характеристики: вверху, | реагировать на | | |
| | | внизу, сзади, справа, | внешний контроль и | | |
| | | слева. | оценку, | | |
| | | | корректировать в | | |
| | | | соответствии с ней | | |
| | | | свою деятельность. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 11- | Технологическая | Формирование понятий | Коммуникативные | 4 | 14.09 |
| 12 | карта: знакомство, | «технологическая | учебные действия: | ' | 11.07 |
| 12 | правила | карта», «трудоёмкость». | вступать и | | 15.09 |
| 13- | составления. | Значение на | поддерживать | | 13.07 |
| 14 | составления. | | • | | |
| 14 | | предприятиях | коммуникацию в | | |
| | | общественного питания. | разных ситуациях | | |
| | | Материалы для | социального | | |
| | | изготовления, правила | взаимодействия | | |
| | | составления, | (учебных, трудовых, | | |
| | | оформления: лицевая и | бытовых и др.); | | |
| | | обратная сторона. | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | | | |
| | | | оценку, | | |
| | | | корректировать в | | |

| 15- 16 школьную столовую. Знакомство с организацией и условиями работы в школьной столовой. Сообщение сведений о профессиях: заведующая производством, повар, кухонный работник: правила, обязанности, рабочее время. Собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять в диалог. Регулятивные учебных и практических задач. Познавательные учебных и практических задач. Познавательные учебные действия: диференцированно воспринимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач. Познавательные учебные действия: диференцированно воспринимать окружающий мир, его временнопространственную организацию; использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение). | | | | соответствии с ней свою деятельность. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию. | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| J r1: = * = ** = ** = ** | 16 | школьную столовую. | организацией и условиями работы в школьной столовой. Сообщение сведений о профессиях: заведующая производством, повар, кухонный работник: правила, обязанности, | учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временнопространственную организацию; использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, | 2 | 19.09 |

| 17- | Знакомство с | Проверка знаний о | Коммуникативные | 2 | 21.09 |
|-----|----------------|-------------------------|---------------------|---|-------|
| 18 | бутербродами. | бутербродах (виды, | учебные действия: | | |
| | История | подбор продуктов). | вступать и | | |
| | возникновения, | Определение понятия | поддерживать | | |
| | виды. | «бутерброд». Сообщение | коммуникацию в | | |
| | | сведений об | разных ситуациях | | |
| | | ассортименте | социального | | |
| | | бутербродов. Знакомство | взаимодействия | | |
| | | с историей | (учебных, трудовых, | | |
| | | возникновения. | бытовых и др.); | | |
| | | | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 19- | «Национальные | Проверка знаний о | Коммуникативные | 4 | 22.09 |
| 20 | бутерброды» - | наличии разнообразных | учебные действия: | | 26.09 |
| | знакомство с | кухонь в мире. | вступать и | | |
| 21- | разнообразием | Сообщение сведений о | поддерживать | | |
| 22 | бутербродов в | разнообразии | коммуникацию в | | |
| | кухнях народов | бутербродов у народов | разных ситуациях | | |
| | мира. | различных | социального | | |
| | | национальностей. | взаимодействия | | |
| | | | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.); | | |
| | | | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог. | | |

| | | | Регулятивные | | |
|-----|------------------|----------------------|---------------------|---|-------|
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию; | | |
| | | | использовать в | | |
| | | | и ингиж | | |
| | | | деятельности | | |
| | | | некоторые | | |
| | | | межпредметные | | |
| | | | знания | | |
| 23- | Состав | Формирование | Коммуникативные | 2 | 28.09 |
| 24 | бутербродов: | представлений о | учебные действия: | | |
| | основа, начинка, | _ | вступать и | | |
| | coyc. | бутербродов. | поддерживать | | |
| | | Определение состава | коммуникацию в | | |
| | | бутербродов. | разных ситуациях | | |
| | | Разнообразие основы, | социального | | |
| | | начинок и соусов для | взаимодействия | | |
| | | изготовления | (учебных, трудовых, | | |
| | | бутербродов. | бытовых и др.); | | |
| | | | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | T . | | J 7 | | 1 |
| | | | коллективный | | |

| | | | поиск средств их осуществления. Познавательные | | |
|-----|---------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------|---|-------|
| | | | учебные действия: дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию; | | |
| | | | использовать | | |
| | | | усвоенные логические | | |
| | | | операции | | |
| | | | (сравнение, анализ, | | |
| | | | синтез, обобщение, | | |
| 25- | Практическая | Закрепление знаний о | классификацию) Коммуникативные | 2 | 29.09 |
| 26 | работа № 2: | бутербродах. Обучение | учебные действия: | 2 | 27.07 |
| | составление | технологии и правилам | вступать и | | |
| | технологической | приготовления простых | поддерживать | | |
| | карты. Технология приготовления | бутербродов. Формирование умения | коммуникацию в разных ситуациях | | |
| | «Бутерброды | соблюдать точность при | социального | | |
| | простые». | сборке. Формирование | взаимодействия | | |
| | | знаний о способах | (учебных, трудовых, | | |
| | | подачи и украшении блюда. Развитие | бытовых и др.). | | |
| | | глазомера при нарезке | Регулятивные учебные действия: | | |
| | | ингредиентов. | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и оценку. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |

| | | | D. O. | | |
|-----|-------------------|------------------------|-------------------------------------------|---|------|
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 27- | Практическая | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 2 | 3.10 |
| 28 | работа № 3: | бутербродах. Обучение | учебные действия: | | |
| | составление | технологии и правилам | вступать и | | |
| | технологической | приготовления сложных | поддерживать | | |
| | карты. Технология | бутербродов. | коммуникацию в | | |
| | приготовления | Формирование умения | разных ситуациях | | |
| | «Бутерброды | соблюдать точность при | социального | | |
| | сложные». | сборке. Формирование | взаимодействия | | |
| | | знаний о способах | (учебных, трудовых, | | |
| | | подачи и украшении | бытовых и др.); | | |
| | | блюда. Развитие | слушать | | |
| | | глазомера при нарезке | собеседника, | | |
| | | ингредиентов. | вступать в диалог и | | |
| | | ин редиситер. | поддерживать его. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | 1 | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | inpoorpanier beining to | | |

| | | | организацию. | | |
|-----|------------------------|------------------------|---------------------|---|------|
| 29- | Бытовые | Знакомство с | Коммуникативные | 2 | 5.10 |
| 30 | электроприборы в | электроприбором | учебные действия: | | |
| | современной жизни: | «Тостер». История, | вступать и | | |
| | «Тостер». | назначение, виды, | поддерживать | | |
| | | условные обозначения | коммуникацию в | | |
| | | на бытовой технике. | разных ситуациях | | |
| | | Подбор и применение | социального | | |
| | | электроприбора. | взаимодействия | | |
| | | Формирование умения | (учебных, трудовых, | | |
| | | пользоваться тостером, | бытовых и др.); | | |
| | | соблюдая нормы и | использовать | | |
| | | правила техники | доступные | | |
| | | безопасности, правила | источники и | | |
| | | пожарной безопасности. | средства получения | | |
| | | Уход за тостером, срок | информации. | | |
| | | эксплуатации. | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно | | |
| 31- | Практическая | Определение понятия | Коммуникативные | 2 | 6.10 |
| 32 | работа № 4: | «тост». Формирование | учебные действия: | | 0.10 |
| 32 | составление | представлений о | вступать и | | |
| | технологической | способах и правилах | поддерживать | | |
| | карты. Технология | _ | коммуникацию в | | |
| | _ | приготовления тостов. | разных ситуациях | | |
| | приготовления «Тосты». | | 1 | | |
| | «ТОСТЫ». | | социального | | |
| | | | взаимодействия | | |
| | | | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.); | | |
| | | | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог. | | |
| | | | Регулятивные | | |

| | о, творог, молоко /24 ча Разлицие виц по | | учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию | 2 | 10.10 |
|-----------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| 33- 34 | Различие яиц по виду. Полезные | Формирование умения различать яйца по виду | Коммуникативные учебные действия: | 2 | 10.10 |
| | вещества и свойства | птицы (куриные, | вступать и | | |
| | яиц. | гусиные, утиные, | поддерживать | | |
| | | перепелиные, | коммуникацию в | | |
| | | страусиные).Ознакомлен | разных ситуациях | | |
| | | ие с питательными | социального | | |
| | | веществами, полезными | взаимодействия | | |
| | | свойствами, ролью в | (учебных, трудовых, | | |
| | | различных блюдах | бытовых и др.). | | |
| | | (связующая). | Регулятивные учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |

| | | | ALO BUSTALINO | | |
|-----|---------------------|--------------------------|---------------------|---|-------|
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| 2.5 | | 2 | организацию. | - | 10 10 |
| 35- | Строение яйца, | Знакомство со | Коммуникативные | 2 | 12.10 |
| 36 | маркировка, срок | строением яйца, | учебные действия: | | |
| | годности, хранения. | маркировкой яиц | вступать и | | |
| | Использование в | (столовое, диетическое), | поддерживать | | |
| | кулинарии. | сроком годности, | коммуникацию в | | |
| | Практическая | хранением. Обучение | разных ситуациях | | |
| | работа № 5: | способу определения | социального | | |
| | определение | качества яиц. | взаимодействия | | |
| | качества яиц | Закрепление знаний об | (учебных, трудовых, | | |
| | | использование яиц в | бытовых и др.). | | |
| | | кулинарной | Регулятивные | | |
| | | промышленности. | учебные действия: | | |
| | | Совершенствование | принимать и | | |
| | | умения в первичной | сохранять цели и | | |
| | | обработке яиц перед | задачи решения | | |
| | | 1 - | типовых учебных и | | |
| | | приготовлением | • | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию | | |
| 37- | Практическая | Закрепление знаний об | Коммуникативные | 2 | 13.10 |
| 38 | работа № 6: | использование яиц в | учебные действия: | _ | 10110 |
| | составление | кулинарной | вступать и | | |
| | технологической | промышленности. | поддерживать | | |
| | | Формирование знаний о | - | | |
| | карты. Технология | | коммуникацию в | | |
| | приготовления | тепловой обработке яиц | разных ситуациях | | |
| | «Яйцо отварное | (способах, правилах). | социального | | |
| | (вкрутую)». | Закрепление знаний о | взаимодействия | | |
| | | технике безопасности | (учебных, трудовых, | | |
| | | при работе с кипящей | бытовых и др.). | | |
| | | жидкостью, | Регулятивные | | |
| | | оборудованием. | учебные действия: | | |
| | | Обучение приёму варки | принимать и | | |
| | | яиц | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | 1 | | - Marian | | [|

| | | | типовых учебных и | | |
|-----|-------------------|------------------------|---------------------|---|-------|
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 39- | Практическая | Закрепление знаний об | Коммуникативные | 2 | 17.10 |
| 40 | _ | _ | _ | 2 | 17.10 |
| 40 | работа № 7: | использование яиц в | учебные действия: | | |
| | составление | кулинарной | вступать и | | |
| | технологической | промышленности. | поддерживать | | |
| | карты. Технология | Формирование знаний о | коммуникацию в | | |
| | приготовления | тепловой обработке яиц | разных ситуациях | | |
| | «Яйцо отварное | (способах, правилах). | социального | | |
| | (всмятку)». | Закрепление знаний о | взаимодействия | | |
| | | технике безопасности | (учебных, трудовых, | | |
| | | при работе с кипящей | бытовых и др.). | | |
| | | жидкостью, | Регулятивные | | |
| | | оборудованием. | учебные действия: | | |
| | | Обучение приёму варки | принимать и | | |
| | | яиц. | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | 1 | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| 1 | | | | | |
| | | | пространственную | | |

| 41- | Практическая | Закрепление знаний об | Коммуникативные | 2 | 19.10 |
|-----|------------------------------|------------------------|---------------------|---|-------|
| 42 | работа № 8: | использование яиц в | учебные действия: | | |
| | составление | кулинарной | вступать и | | |
| | технологической | промышленности. | поддерживать | | |
| | карты. Технология | Формирование знаний о | коммуникацию в | | |
| | приготовления | тепловой обработке яиц | разных ситуациях | | |
| | «Яичница глазунья» | (способах, правилах). | социального | | |
| | (3 111 1111140 1010) 11232// | Закрепление знаний о | взаимодействия | | |
| | | технике безопасности | (учебных, трудовых, | | |
| | | при работе с кипящей | бытовых и др.). | | |
| | | жидкостью, | Регулятивные | | |
| | | оборудованием. | учебные действия: | | |
| | | Обучение приёму жарки | принимать и | | |
| | | яиц. | сохранять цели и | | |
| | | яиц. | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | · · | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию | | |
| 43- | Практическая | Закрепление знаний об | Коммуникативные | 2 | 24.10 |
| 44 | работа № 9: | использование яиц в | учебные действия: | | |
| | составление | кулинарной | вступать и | | |
| | технологической | промышленности. | поддерживать | | |
| | карты. Технология | Формирование знаний о | коммуникацию в | | |
| | приготовления | тепловой обработке яиц | разных ситуациях | | |
| | «Яичница | (способах, | социального | | |
| | болтунья». | правилах).Обучение | взаимодействия | | |
| | | приёму жарки яиц. | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.). | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | 1 | | типовых ученных и | | |

| | | | практических задач; обладать | | |
|-----|---------------------|------------------------------------------|------------------------------------|---|-------|
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию | | |
| 45- | Различие молока по | Формирование умения | Коммуникативные | 4 | 26.10 |
| 46 | виду. Состав | различать молоко по | учебные действия: | | 27.10 |
| | молока, питательная | виду животного: | вступать и | | |
| 47- | ценность. | коровье, козье, овечье, | поддерживать | | |
| 48 | | кобылье. Формирование | коммуникацию в | | |
| | | знаний о составе, | разных ситуациях | | |
| | | питательной ценности | социального | | |
| | | молока; сравнение различных видов молока | взаимодействия (учебных, трудовых, | | |
| | | по составу. | бытовых и др.). | | |
| | | no cocluby. | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию; | | |
| | | | использовать в | | |

| | | | Manager II | | |
|-----|--------------------|--------------------------|--------------------------------|---|-------|
| | | | жизни и | | |
| | | | деятельности | | |
| | | | некоторые | | |
| | | | межпредметные | | |
| 40 | П | | знания. | | 20.10 |
| 49- | Практическая | Проверка знаний за | Коммуникативные | 2 | 30.10 |
| 50 | работа № 10: | четверть. Работа с | учебные действия: | | |
| | итоговое | тестами. | вступать и | | |
| | тестирование за I | | поддерживать | | |
| | четверть. | | коммуникацию в | | |
| | | | разных ситуациях | | |
| | | | социального | | |
| | | | взаимодействия | | |
| | | | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.). | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | | | |
| 51- | Ассортимент | Формирование умения | организацию Коммуникативные | 4 | 9.11 |
| 52 | Кисломолочных | 1 1 | учебные действия: | 4 | 10.11 |
| 34 | | различать молок по | * | | 10.11 |
| 52 | продуктов. Условия | виду: коровье, козье, | вступать и | | |
| 53- | хранения, срок | овечье, кобылье. | поддерживать | | |
| 54 | годности, проверка | Формирование знаний о | коммуникацию в | | |
| | качества. | составе, питательной | разных ситуациях | | |
| | Получение | ценности молока; | социального | | |
| | кисломолочных | сравнение различных | взаимодействия | | |
| | продуктов на | видов молока по составу. | (учебных, трудовых, | | |
| | производстве и в | Знакомство: - с | бытовых и др.). | | |
| | домашних | ассортиментом | Регулятивные | | |

| | условиях. | молочных продуктов | учебные действия: | | |
|-----|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---|-------|
| | условиях. | (масло, сыр, | принимать и | | |
| | | мороженное, творог, | сохранять цели и | | |
| | | сметана, кефир); - | задачи решения | | |
| | | условиями хранения, | типовых учебных и | | |
| | | _ | _ | | |
| | | сроком годности. | практических задач; | | |
| | | Обучение приемам | обладать | | |
| | | проверки качества. | готовностью к | | |
| | | Расширение | осуществлению | | |
| | | представлений о | самоконтроля в | | |
| | | получении | процессе | | |
| | | кисломолочных | деятельности. | | |
| | | продуктов в домашних | Познавательные | | |
| | | условиях и на | учебные действия: | | |
| | | производстве. | дифференцированно | | |
| | | Знакомство с | воспринимать | | |
| | | национальными | окружающий мир, | | |
| | | кисломолочными | его временно- | | |
| | | продуктами (кумыс, | пространственную | | |
| | | мацун, брынза). | организацию. | | |
| 55- | Практическая | Закрепление знаний об | Коммуникативные | 2 | 14.11 |
| 56 | работа № 11: | ассортименте | учебные действия: | | |
| | составление | кисломолочных | вступать и | | |
| | технологической | продуктов. Обучение | поддерживать | | |
| | карты. Технология | технологии | коммуникацию в | | |
| | приготовления | приготовления | разных ситуациях | | |
| | «Творог домашний» | домашнего творога. | социального | | |
| | | Assume the second secon | взаимодействия | | |
| | | | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.). | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | • | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |

| | | | окружающий мир, | | |
|------|-----------------------|-----------------------|---------------------------------|---|-------|
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| Кули | нарный цех, производо | ство /4 часа/ | | | |
| 57- | Назначение и | Проверить знания о | Коммуникативные | 2 | 16.11 |
| 58 | подготовка | видах посуды, | учебные действия: | | |
| | предметов для | принадлежностей, их | вступать и | | |
| | сервировки стола. | назначении. Усвоить | поддерживать | | |
| | Практическая | понятие «сервировка | коммуникацию в | | |
| | работа № 12: | стола». Формирование | разных ситуациях | | |
| | _ | | - | | |
| | складывание | знаний о назначении и | социального | | |
| | салфеток для | подготовке предметов | взаимодействия | | |
| | сервировки стола | сервировки (скатерть, | (учебных, трудовых, | | |
| | согласно схеме, | посуда, приборы, | бытовых и др.). | | |
| | инструкции. | салфетки, цветы). | Регулятивные | | |
| | | Обучение чтению схем, | учебные действия: | | |
| | | складыванию салфеток | принимать и | | |
| | | для сервировки по | сохранять цели и | | |
| | | схеме. Развитие | задачи решения | | |
| | | пространственной | типовых учебных и | | |
| | | ориентировки при | практических задач; | | |
| | | складывании салфеток. | обладать | | |
| | | Развитие точности и | готовностью к | | |
| | | координации движений | осуществлению | | |
| | | обеих рук | самоконтроля в | | |
| | | осих рук | процессе | | |
| | | | _ | | |
| | | | деятельности. Познавательные | | |
| | | | | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 59- | Бытовые | Знакомство с | Коммуникативные | 2 | 17.11 |
| 60 | электроприборы в | электроприбором | учебные действия: | | |
| | современной жизни: | «Плита». История, | вступать и | | |
| | «Плита». | назначение, виды, | поддерживать | | |
| | | условные обозначения | коммуникацию в | | |
| | | на бытовой технике. | разных ситуациях | | |
| | | Подбор и применение | разных ситуациях социального | | |
| | | | | | |
| | | электроприбора. | взаимодействия | | |
| | | Формирование умения | (учебных, трудовых, | | |
| | | пользоваться плитой, | бытовых и др.). | | |
| | | соблюдая нормы и | Регулятивные | | |

| | | правила техники | учебные действия: | | |
|------|-------------------|------------------------|---------------------|----------|-------|
| | | безопасности, правила | принимать и | | |
| | | пожарной безопасности. | сохранять цели и | | |
| | | Уход за плитой, срок | задачи решения | | |
| | | эксплуатации | типовых учебных и | | |
| | | эксплуитиции | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | , , | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| Буте | рброды /14 часов/ | | 1 1 | 1 | |
| 61- | Практическая | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 4 | 21.11 |
| 62 | работа № | бутербродах. Обучение | учебные действия: | | |
| 02 | 13:составление | технологии и правилам | вступать и | | 23.11 |
| 63- | технологической | приготовления закрытых | поддерживать | | 23.11 |
| 64 | карты. Технология | бутербродов. | коммуникацию в | | |
| 04 | приготовления | Формирование умения | · | | |
| | 1 | | разных ситуациях | | |
| | «Бутерброд | соблюдать точность при | социального | | |
| | закрытый» | сборке. Формирование | взаимодействия | | |
| | | знаний о способах | (учебных, трудовых, | | |
| | | подачи и украшении | бытовых и др.). | | |
| | | блюда. | Регулятивные | | |
| | | Развитие глазомера при | учебные действия: | | |
| | | нарезке ингредиентов. | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | <u> </u> | |

| | | | воспринимать | | |
|-----|-------------------|------------------------|---------------------|---|-------|
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 65- | Практическая | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 4 | 24.11 |
| 66 | работа № | бутербродах. Обучение | учебные действия: | 7 | 24.11 |
| 00 | 14:составление | | * | | 28.11 |
| 67 | | технологии и правилам | вступать и | | 20.11 |
| 67- | технологической | приготовления горячих | поддерживать | | |
| 68 | карты. Технология | бутербродов. | коммуникацию в | | |
| | приготовления | Формирование умения | разных ситуациях | | |
| | «Бутерброд | соблюдать точность при | социального | | |
| | горячий». | сборке. Формирование | взаимодействия | | |
| | | знаний о способах | (учебных, трудовых, | | |
| | | подачи и украшении | бытовых и др.). | | |
| | | блюда. Развитие | Регулятивные | | |
| | | глазомера при нарезке | учебные действия: | | |
| | | ингредиентов | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| (0) | љ II | 2 | организацию. | 2 | 20.11 |
| 69- | Фаст-фуд. История | Знакомство с понятием | Коммуникативные | 2 | 30.11 |
| 70 | возникновения, | «фаст-фуд», историей | учебные действия: | | |
| | понятие, виды, | возникновения. | вступать и | | |
| | популярность во | Формирование | поддерживать | | |
| | всем мире. | представлений о | коммуникацию в | | |
| | | популярности во всём | разных ситуациях | | |
| | | мире; влиянии на | социального | | |
| | | здоровье человека | взаимодействия | | |
| | | (польза и вред). | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.). | | |
| | | | Регулятивные | | |
| L | I | <u> </u> | | | |

| | | | учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, | | |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную организацию | | |
| 71-72 | Сэндвич. Легенда о создателе и место возникновения. Сэндвичи в кухне разных стран мира. | Знакомство с понятием «сэндвич», легендой о создателе и месте возникновения. Расширение представлений о бутербродах разных стран мира. | Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: | 2 | 1.12 |

| 73-74 | Практическая работа № 15:составлениете хронологической карты. Технология приготовления «Сэндвич». | Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления сэндвича. Совершенствование умения анализировать объект, выделяя его признаки, свойства и детали. Формирование умения составлять план работы и следовать ему при приготовление сэндвича. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов | дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию. Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в | 2 | 5.12 |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| | | | деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | |
| | | | воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию. | | |
| Яйцо | , творог, молоко /22 ча | nca/ | | | |
| 75- | Молоко парное, | Расширение | Коммуникативные | 4 | 7.12 |
| 76 | кипячёное, | представлений о видах | учебные действия: | - | 8.12 |
| , 0 | топлёное. Срок | молока. Повторение | вступать и | | |
| 77- | хранения. Тепловая | знаний о составе, | | | |
| | _ | | поддерживать | | |
| 78 | обработка | питательной ценности | коммуникацию в | | |

| | молочных | молока. Формирование | разных ситуациях | | |
|-----|-------------------|------------------------|---------------------------|---|-------|
| | | представления о | социального | | |
| | продуктов. | | · · | | |
| | | тепловой обработке | взаимодействия | | |
| | | молочных продуктов: - | (учебных, трудовых, | | |
| | | варка (супы, каши, | бытовых и др.). | | |
| | | ленивые вареники); - | Регулятивные | | |
| | | жаренье (сырники, | учебные действия: | | |
| | | блинчики); - запекание | принимать и | | |
| | | (пудинги, запеканки). | сохранять цели и | | |
| | | Требования к | задачи решения | | |
| | | приготовлению | типовых учебных и | | |
| | | молочных блюд. | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | • | | |
| | | | оценку. Познавательные | | |
| | | | | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 79- | Практическая | Определение понятия | Коммуникативные | 2 | 12.12 |
| 80 | работа № | «гренка». Формирование | учебные действия: | | |
| | 16:составлениете | представлений о | вступать и | | |
| | хронлогической | способах и правилах | поддерживать | | |
| | карты. Технология | приготовления гренок | коммуникацию в | | |
| | приготовления | | разных ситуациях | | |
| | «Гренки». | | социального | | |
| | | | взаимодействия | | |
| | | | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.); | | |
| | | | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | 1 | сохранять цели и | | i e |

| 81- Практическая работа № Формирование представлений о ставлениете харьноговнения приготовления представлений о карты. Технология приготовления представления обложом. В пропессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированию воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------|-----------------------|-------------------|---|-------|
| Практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно восприцимать окружающий мир, сто временно-пространственную организацию ор | | | | - | | |
| В1- Практическая работа № 17:составлениете хронлогической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком». Формирование представлений о способах и правилах приготовления «Гренки с яйцом и молоком». Формирование надачительного проставлениете хронлогической карты. Технология приготовления гренок с карты с технология приготовления гренок с собеседника, вступать в диалог. Регулятивые учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | _ | | |
| В1- Практическая работа № Практическая карты. Техпология приготовления «Гренки с яйщом и молоком». Практическая в трянизацию Представлений о притотовления приготовления пригот | | | | - | | |
| осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифферепцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию организацию от оснособах и правилах приготовления «Гренки с яйном и молоком». В1- и практическая работа № 17:составлениете хроплогической карты. Технология приготовления «Пренки с яйном и молоком». Формирование представлений о способах и правилах вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слущать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированию | | | | обладать | | |
| Самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию организацию (учебные действия: дифференцирование представлений о пособах и правилах приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления представленого взаимодействия: от поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слупать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | готовностью к | | |
| Процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию 4 14.12 15.12 17:составлениете карты. Технология приготовления грепок с карты. Технология молоком». Формирование представлений о способах и правилах приготовления ветупать и поддерживать коммуникацию в развых ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слупать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять елекседника, вступать в диалог. Регулятивные учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | осуществлению | | |
| Процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию 4 14.12 15.12 17:составлениете карты. Технология приготовления грепок с карты. Технология молоком». Формирование представлений о способах и правилах приготовления ветупать и поддерживать коммуникацию в развых ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слупать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять елекседника, вступать в диалог. Регулятивные учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | самоконтроля в | | |
| В1- Практическая работа № 17:составлениете хровлогической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком». Формирование хровлогической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком». Формирование хровлогической карты. Технология приготовления (учебных ситуациях социального взаимодействия (учебных трудовых, бытовых и др.); слушать собсеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные лействия: принимать и сохранять пели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | • | | |
| В1- Практическая работа № работа № притотовления «Гренки с яйцом и молоком». Формирование притотовления «Гренки с яйцом и молоком». Формирование представлений о набота ме притотовления притотовления гренок с карты. Технология притотовления гренок с молоком, яйцом. Технология гренок с молоком, яйцом встрана гренок с молоком, яйцом. Технология гренок с молоком, яйцом встрана гренок с технология гренок с молоком, яйцом встрана гренок с технология гренок грено | | | | _ | | |
| В1- | | | | | | |
| В1- Практическая работа № Практическая работа № Практическая работа № Практическая представлений о способах и правилах приготовления гренок с молоком, яйцом. Поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| В1- Практическая работа № представлений о способах и правилах приготовления гренок с карты. Технология «Гренки с яйцом и молоком». В2- коронование представлений о способах и правилах приготовления гренок с карты. Технология приготовления гренок с молоком, яйцом. В 2- коронование представлений о способах и правилах приготовления гренок с коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | 1 - | | |
| 81- Практическая работа № 17:составлениете хронлогической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком». 81- Практическая работа № 17:составлений о способах и правилах приготовления гренок с карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком». 82- Практическая работа № 17:составлений о способах и правилах приготовления гренок с коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| 81- 82 работа № представлений о пространственную организацию 83- 84 хронлогической карты. Технология приготовления гренок с молоком». 85- 86 хронлогической карты. Технология приготовления приготовления и молоком». 86 хронлогической карты. Технология приготовления гренок с молоком, яйцом. 87 ренки с яйцом и молоком». 88 хронлогической карты. Технология приготовления гренок с молоком, яйцом. 89 хронлогической приготовления гренок с молоком, яйцом. 80 хронлогической приготовления гренок с молоком, яйцом. 81 хронлогической приготовления гренок с молоком, яйцом. 82 хронлогической приготовления гренок с молоком, яйцом. 83 хронлогической приготовления гренок с молоком, яйцом. 84 хронлогия приготовления гренок с молоком, яйцом. 85 хронлогия и прадеживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собесседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | _ | | |
| Практическая работа № 17:составлениете хронлогической карты. Технология приготовления пренок с молоком». Формирование представлений о способах и правилах приготовления гренок с молоком, яйцом. Поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельные учебные действия: Познавательные учебные действия: Познавательные учебные действия: Познавательные учебные действия: Дола в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| 81- Практическая работа № представлений о пр | | | | - | | |
| 81-82 работа № представлений о способах и правилах приготовления гренок с карты. Технология приготовления молоком». Формирование представлений о способах и правилах приготовления гренок с карты. Технология приготовления карты. Технология приготовления гренок с молоком, яйцом. Коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| 82 работа № 17:составлениете хронлогической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком». Представлений о способах и правилах приготовления гренок с молоком, яйцом. Вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | организацию | | |
| 83- 84 хронлогической карты. Технология приготовления гренок с молоком, яйцом. Приготовления «Гренки с яйцом и молоком». способах и правилах приготовления гренок с молоком, яйцом. приготовления «Гренки с яйцом и молоком». способах и правилах приготовления гренок с молоком, яйцом. приготовления гренок с молоком, яйцом. приготовления гренок с поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | 81- | Практическая | Формирование | Коммуникативные | 4 | 14.12 |
| хронлогической карты. Технология приготовления гренок с поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: поможностью и процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | 82 | работа № | представлений о | учебные действия: | | 15.12 |
| хронлогической карты. Технология приготовления гренок с приготовления (Утернки с яйцом и молоком). приготовления гренок с поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельные учебные действия: Познавательные учебные действия: Познавательные учебные действия: Дифференцированно | 83- | 17:составлениете | способах и правилах | вступать и | | |
| карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком». коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | 84 | хронлогической | - | поддерживать | | |
| приготовления «Гренки с яйцом и молоком». приготовления «Гренки с яйцом и ваимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| «Гренки с яйцом и молоком». социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | _ | 1201010112, 122240112 | | | |
| молоком». взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | _ | | - | | |
| (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | • | | · · | | |
| бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | WOJIOKOWI//. | | | | |
| слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | · · | | |
| учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | 1 | | |
| сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | учебные действия: | | |
| задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | принимать и | | |
| задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | сохранять цели и | | |
| типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | _ | | |
| практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | _ | | |
| обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | _ | | |
| готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | _ | | |
| осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | - | | |
| Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | _ | | |
| учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| дифференцированно | | | | | | |
| | | | | 1 9 | | |
| воспринимать | | | | дифференцированно | | |
| Boenpannaub | | | | воспринимать | | |

| | | | окружающий мир, | | |
|----------|-------------------|-------------------------|----------------------------------|---|----------|
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную организацию. | | |
| 85- | Омлет. История | Знакомство с понятием | Коммуникативные | 2 | 19.12 |
| 86 | возникновения, | «омлет». Формирование | учебные действия: | _ | 17.12 |
| | виды. | знаний об истории | вступать и | | |
| | | возникновения, видами | поддерживать | | |
| | | (простой, пышный, с | коммуникацию в | | |
| | | начинкой) омлетов. | разных ситуациях | | |
| | | | социального | | |
| | | | взаимодействия | | |
| | | | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.). | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 87- | Практическая | Закрепление знаний об | Коммуникативные | 2 | 21.12 |
| 88 | работа № | использование яиц и | учебные действия: | | |
| | 18:составление | молока в кулинарной | вступать и | | |
| | технологической | промышленности. | поддерживать | | |
| | карты. Технология | Совершенствование | коммуникацию в | | |
| | приготовления | умения в первичной | разных ситуациях | | |
| | «Омлет | обработке яиц. Обучение | социального | | |
| | классический» | технологии | взаимодействия | | |
| | первый способ. | приготовления простого | (учебных, трудовых, | | |
| | | омлета на плите | бытовых и др.). Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| <u> </u> | I | 1 | 1 ¬ | | <u>i</u> |

| 89- Практическая работа № 19:составление приотовления «Омлет классического омлета на плите. 2 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 22.12 2 | | | | DO HOVEL & CO. | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------|-------------------------|---------------------|---|-------|
| Врадитическая работа № 1 Практическая дадач; обладать готовностью к осуществлению самокоптрола в процессе деятельные учебные действия; дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию. 2 22.12 19:составление технологической карты. Технологии приготовления «Омлет обработке янц. Обучение классический» второй способ. приготовления классического омлета на плите. Регулятцивые учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самокоптрола в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его времещно- | | | | | | |
| В9- 90 Практическая работа № 19:составление технологической карты. Технология проитоговления классический» второй способ. Плите. Вотовые действия: принотовления классического омлета на плите. Обработке яни, Обучение классический и приготовления классического омлета на плите. Обработке яни, Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Обработке яни, Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Обработке яни, Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Обработке яни, Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Обработке яни, Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Обработке яни, Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Обработке яни, Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Обработке яни, Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Обработке яни, Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Обработке яни, Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Обработке яни, Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Обработке яни поддерживать и друженые действия: принимать и сохранять цели и задачи решения процессе деятельности. Обработь в действия: принимать и сохранять цели и задачи решения процессе деятельности. Обработь в действия: принимать и сохранять цели и задачи решения процессе деятельности. Обработь на процессе деятельности. Обр | | | | - | | |
| В9- | | | | - | | |
| осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифферешцированно воспринимать окружающий мир, его временнопространственную организацию. В 3 акрепление знаний об использование яиц и молока в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение классический» второй способ. В торой способ. Приготовления классического омлета на плите. В торой способ. Приготовления коммуникацию в разных ситуациях социального социаниях ситуациях социального споимунительного споимунительного споимунительного споимунительного подеть действия: приготовления приг | | | | обладать | | |
| В9- Практическая работа № 1 19:составление техполотической карты. Технологии приготовления классический» второй способ. Прите. Виденте вы проиделения в первичной карты технологии приготовления классического омлета на плите. Совершенствование учебных и др.). Регулятивые учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществленою самоконтроля в пропессе деятельности. Познавательные учебных приготовления классического омлета на плите. Совершенствование учебных прудовых, бытовых и др.). Регулятивые учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в пропессе деятельности. Познавательные учебные действия: принимать и сохранять принимать и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в пропессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифферепцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | готовностью к | | |
| Практическая работа № 19:составление технология притотовления «Омлет классический» второй способ. Притотовления второй способ. Притотовления классического омлета на плите. Притотовностью косуществлению самоконтроля в процессе деятельные учебных и практических задач; обладать готовностыю косуществлению самоконтроля в процессе деятельные учебных и практических задач; обладать готовностыю косуществлению самоконтроля в процессе деятельные учебных и практических задач; обладать готовностыю косуществлению самоконтроля в процессе деятельные учебные действия: диференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | осуществлению | | |
| Практическая работа № 19:составление технология притотовления «Омлет классический» второй способ. Притотовления второй способ. Притотовления классического омлета на плите. Притотовностью косуществлению самоконтроля в процессе деятельные учебных и практических задач; обладать готовностыю косуществлению самоконтроля в процессе деятельные учебных и практических задач; обладать готовностыю косуществлению самоконтроля в процессе деятельные учебных и практических задач; обладать готовностыю косуществлению самоконтроля в процессе деятельные учебные действия: диференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | самоконтроля в | | |
| В9- Практическая работа № 19:составление технология приготовления классический» второй способ. Практической карты. Технология приготовления классический» второй способ. Практической карты. Технология приготовления классический» второй способ. Практической карты приготовления классический» второй способ. Практической карты приготовления собработке яиц. Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Поздавать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных дир.). Регулятивные учебные действия: приготивовх учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать окументы и принимать окументы и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохраня на действия и задачи решения типовых учебных и практический задачи решения типовать на действия и задачи | | | | _ | | |
| 89- Практическая работа № 19:составление технологической карты. Технология приготовления классический» второй способ. Потово принимать и приготовления классической принимать и приготовления классического омлета на плите. Потовых учебных и др.). Регулятивные учебных и др.). Регулятивные учебных и др.). Регулятивные учебных и др.). Регулятивные учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: диференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | | | |
| 89- Практическая работа № 19:составление приотовления классический» второй способ. Приите. 89- Практическая работа № 19:составление технология приготовления «Омлет классический» второй способ. Приготовления классической приготовления классического омлета на плите. 89- Практическая работа № 2 2 22.12 учебные действия: поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | | | |
| В9- | | | | | | |
| 89- Практическая работа № 19:составление промышленности. Совершенствование умения в первичной второй способ. Приготовления классический» второй способ. Приготовления классический приготовления классической приготовления классический приготовления классический приготовления классический приготовления классического омлета на плите. Востринимать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | 1 - | | |
| 89- Практическая работа № 3акрепление знаний об использование яиц и 19:составление технология приготовления «Омлет классический» второй способ. Карты способ. Карты способ. Карты способ каработке яиц. Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Карты сохранять поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять принимать и сохранять потовностых и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | | | |
| В9- Практическая Закрепление знаний об работа № 19:составление технологической промышленности. Совершенствование умения в первичной карты. Технология приготовления «Омлет классический» второй способ. Приготовления классического омлета на плите. Регулятивные учебные действия: поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: диференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | - | | |
| 89- 90 Практическая работа № 19:составление технологической карты. Технология обработке яиц. Обучение классический» второй способ. Плите. 89- 90 Практическая работа № использование яиц и 19:составление технология совработке яиц. Обучение классический» второй способ. Плите. 89- 90 Практическая работа № использование яиц и 19:составление технология промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. 80- 90 Практическая работа № использование яиц и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | | | |
| 89- Практическая работа № 19:составление знаний об работа № 19:составление технология приготовления «Омлет классический» второй способ. Промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления классический» второй способ. Промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления классического омлета на плите. Приготовления классического омлета на плите. Приготовления классического омлета на плите. Приготовления типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | _ | | |
| 89- 90 Практическая работа № 19:составление технология приготовления «Омлет классический» второй способ. Второй способ. Воторой способ. В | | | | пространственную | | |
| работа № 19:составление технологической карты. Технология промышленности. Совершенствование умения в первичной карты. Технология приготовления «Омлет классический» второй способ. Приготовления плите. Обучение учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | <u> </u> | | |
| 19:составление технологической карты. Технология промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение классический» второй способ. | 89- | Практическая | Закрепление знаний об | Коммуникативные | 2 | 22.12 |
| 19:составление технологической карты. Технология промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение классический» второй способ. | 90 | работа № | использование яиц и | учебные действия: | | |
| технологической карты. Технология приготовления умения в первичной обработке яиц. Обучение классический» второй способ. приготовления классического омлета на плите. (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | 19:составление | молока в кулинарной | | | |
| карты. Технология приготовления умения в первичной обработке яиц. Обучение классический» второй способ. приготовления классического омлета на плите. (учебнык, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | _ | | | |
| приготовления «Омлет обработке яиц. Обучение классический» технологии приготовления классического омлета на плите. Второй способ. приготовления (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранть цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | _ | _ | | |
| «Омлет классический» технологии приготовления классического омлета на плите. Второй способ. приготовления классического омлета на плите. Второй способ. приготовления классического омлета на плите. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | • | _ | l · | | |
| классический» второй способ. технологии приготовления классического омлета на плите. регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | _ | - | | | |
| второй способ. приготовления классического омлета на плите. плите. (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | 1 * | · · | | |
| классического омлета на плите. Вытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | | | |
| плите. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | второй спосоо. | _ | = - | | |
| учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | классического омлета на | - / | | |
| принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | плите. | | | |
| сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | • | | |
| задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | принимать и | | |
| типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | сохранять цели и | | |
| практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | задачи решения | | |
| обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | типовых учебных и | | |
| обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | практических задач; | | |
| готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | _ | | |
| осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | | | |
| самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | | | |
| процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | | | |
| деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | • | | |
| Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | • | | |
| учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | | | |
| дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | | | |
| воспринимать окружающий мир, его временно- | | | | | | |
| окружающий мир, его временно- | | | | | | |
| его временно- | | | | _ | | |
| | | | | окружающий мир, | | |
| | | | | его временно- | | |
| пространственную | | | | | | |

| | | | организацию. | | |
|---------|--------------------|-------------------------|---------------------|---|-------|
| 91- | Практическая | Проверка знаний за | Коммуникативные | 2 | 26.12 |
| 92 | работа № | четверть. Работа с | учебные действия: | | |
| | 20:тестирование за | тестами. | вступать и | | |
| | II четверть. | | поддерживать | | |
| | • | | коммуникацию в | | |
| | | | разных ситуациях | | |
| | | | социального | | |
| | | | взаимодействия | | |
| | | | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.). | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 93- | Практическая | Закрепление знаний об | Коммуникативные | 4 | 28.12 |
| 94 | работа № | истории возникновения, | учебные действия: | | 29.12 |
| | 21:составление | видами омлетов. | вступать и | | |
| 95- | технологической | Совершенствование | поддерживать | | |
| 96 | карты. Технология | умения в первичной | коммуникацию в | | |
| | приготовления | обработке яиц. Обучение | разных ситуациях | | |
| | «Омлет с начинкой» | технологии | социального | | |
| | | приготовления омлета с | взаимодействия | | |
| | | начинкой в духовом | (учебных, трудовых, | | |
| | | шкафу. | бытовых и др.). | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | _ | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| <u></u> | | | задачи решения | | |

| | | | типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные | | |
|-----------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| | | | учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| Кули | нарный цех, производо | ство /6 часов/ | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | |
| 97- 98 | Сервировка стола: требования, последовательность. | Закрепление знаний о сервировке стола, назначении. | Коммуникативные учебные действия: вступать и | 2 | 11.01 |
| | Инвентарь, столовая | Формирование | поддерживать | | |
| | посуда и приборы | представлений об | коммуникацию в | | |
| | для сервировки | инвентаре, посуде | разных ситуациях | | |
| | стола к завтраку. | используемой для | социального | | |
| | Практическая | сервировки стола к | взаимодействия | | |
| | работа № 22: | завтраку. Знакомство с | (учебных, трудовых, | | |
| | сервировка стола к | правилами, | бытовых и др.); | | |
| | завтраку. | требованиями к | слушать | | |
| | | сервировке стола, | собеседника, | | |
| | | последовательностью, | вступать в диалог. | | |
| | | размещением посуды, | Регулятивные | | |
| | | приборов. Выполнение | учебные действия: | | |
| | | сервировки стола, | принимать и | | |
| | | согласно схеме, таблице. | сохранять цели и | | |
| | | Развитие внимания, | задачи решения | | |
| | | пространственной | типовых учебных и | | |
| | | ориентировки, | практических задач; | | |
| | | аккуратности при | адекватно | | |
| | | выполнении действий. | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку, | | |
| | | | корректировать в соответствии с ней | | |
| | | | свою деятельность. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | дифференцированио | | |

| | | | воспринимать | | |
|------|--------------------------------|------------------------|------------------------------|----------|-------|
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию | | |
| 99- | Бытовые | Знакомство с | Коммуникативные | 2 | 12.01 |
| 100 | электроприборы в | электроприбором | учебные действия: | | |
| | современной жизни: | «Холодильник». | вступать и | | |
| | «Холодильник» | История, назначение, | поддерживать | | |
| | | виды, условные | коммуникацию в | | |
| | | обозначения на бытовой | разных ситуациях | | |
| | | технике. Подбор и | социального | | |
| | | применение | взаимодействия | | |
| | | электроприбора. | (учебных, трудовых, | | |
| | | Формирование умения | бытовых и др.); | | |
| | | пользоваться | использовать | | |
| | | холодильником, | доступные | | |
| | | соблюдая нормы и | источники и | | |
| | | правила техники | средства получения | | |
| | | безопасности, правила | информации | | |
| | | пожарной безопасности. | Регулятивные | | |
| | | Уход за плитой, срок | учебные действия: | | |
| | | эксплуатации | принимать и | | |
| | | Skeibiyaraqiiii | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 101- | Завтрак: | Расширение | Коммуникативные | 2 | 16.01 |
| 101- | ассортимент блюд, | представлений об | учебные действия: | <i>_</i> | 10.01 |
| 102 | составление меню. | ассортименте блюд, | вступать и | | |
| | Практическая | подаваемых на завтрак; | поддерживать | | |
| | работа № 23: | составление меню. | коммуникацию в | | |
| | раоота № 25. составление меню. | составление меню. | разных ситуациях | | |
| | составление меню. | | разных ситуациях социального | | |
| | | | взаимодействия | | |
| | | | киятэиэдомивса | | |

| | | | (учебных, трудовых, | | |
|------|-----------------------|------------------------|------------------------------|---|-------|
| | | | бытовых и др.); | | |
| | | | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку, | | |
| | | | корректировать в | | |
| | | | соответствии с ней | | |
| | | | свою деятельность. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию | | |
| Буте | оброды /12 часов/ | | организацию | | L |
| 103- | Канапе. История | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 2 | 18.01 |
| 104 | создания и место | бутербродах. | учебные действия: | _ | 10.01 |
| 101 | возникновения. | Определение понятия | вступать и | | |
| | «Канапе». | «канапе», знакомство с | поддерживать | | |
| | ((Italiano//. | историей и местом | коммуникацию в | | |
| | | возникновения, | разных ситуациях | | |
| | | классификация. | социального | | |
| | | Формирование знаний о | взаимодействия | | |
| | | способах подачи и | (учебных, трудовых, | | |
| | | украшении блюда. | бытовых и др.); | | |
| | | украшений олюда. | слушать | | |
| | | | слушать собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог и | | |
| | | | поддерживать его. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | принимать и сохранять цели и | | |
| | | | | | |
| | | | задачи решения | | j l |

| | | | типовых учебных и | | |
|------|-------------------|------------------------|------------------------------|---|-------|
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| 107 | П | n v | организацию | 4 | 10.01 |
| 105- | Практическая | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 4 | 19.01 |
| 106 | работа № 24: | бутербродах. Обучение | учебные действия: | | 23.01 |
| | составление | технологии и правилам | вступать и | | |
| 107- | технологической | приготовления канапе. | поддерживать | | |
| 108 | карты. Технология | Формирование умения | коммуникацию в | | |
| | приготовления | соблюдать точность при | разных ситуациях | | |
| | «Канапе» | сборке. Закрепление | социального | | |
| | | знаний о способах | взаимодействия | | |
| | | подачи и украшении | (учебных, трудовых, | | |
| | | блюда. Развитие | бытовых и др.); | | |
| | | глазомера при нарезке | слушать | | |
| | | ингредиентов | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог и | | |
| | | | поддерживать его. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | _ | | |
| Ì | | | | | |
| | | | осуществлять коллективный | l | |

| | | | поиск средств их | | |
|------|-------------------|------------------------|------------------------------|---|-------|
| | | | осуществления; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | | | |
| | | | осуществлению самоконтроля в | | |
| | | | * | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 109- | Тартинки. Основа, | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 2 | 25.01 |
| 110 | гарнир, способы | бутербродах. | учебные действия: | | |
| | подачи, укладка. | Определение понятия | вступать и | | |
| | | «тартинка», знакомство | поддерживать | | |
| | | с историей и местом | коммуникацию в | | |
| | | возникновения, | разных ситуациях | | |
| | | классификация. | социального | | |
| | | Формирование знаний о | взаимодействия | | |
| | | способах подачи и | (учебных, трудовых, | | |
| | | украшении блюда. | бытовых и др.); | | |
| | | | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог и | | |
| | | | поддерживать его. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | TOTOBROCIDEO K | | |

| | | | осуществлению | | |
|------|-------------------|-------------------------|---------------------|---|-------|
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию | | |
| 111- | Практическая | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 4 | 26.01 |
| 112 | работа № 25: | бутербродах. Обучение | учебные действия: | | 30.01 |
| | составление | технологии и правилам | вступать и | | |
| 113- | технологической | приготовления тартинок. | поддерживать | | |
| 114 | карты. Технология | Формирование умения | коммуникацию в | | |
| | приготовления | соблюдать точность при | разных ситуациях | | |
| | «Тартинок». | сборке. Закрепление | социального | | |
| | «тартинок». | знаний о способах | · · | | |
| | | | взаимодействия | | |
| | | подачи и украшении | (учебных, трудовых, | | |
| | | блюда. Развитие | бытовых и др.); | | |
| | | глазомера при нарезке | слушать | | |
| | | ингредиентов. | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог и | | |
| | | | поддерживать его. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | • | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | делтельности, | | |

| | | | адекватно | | |
|----------|-----------------------|------------------------|---------------------|---|------|
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | | | |
| 0 | 1/20/ | | организацию | | |
| | ци, фрукты /20 часов/ | l n | TC | | 1.00 |
| 115- | , , , | Закрепление и | Коммуникативные | 2 | 1.02 |
| 116 | группы, витамины. | расширение знаний об | учебные действия: | | |
| | Правила хранения, | овощах. Знакомство с | вступать и | | |
| | определение | историей появления | поддерживать | | |
| | качества. | различных овощей. | коммуникацию в | | |
| | | Формирование | разных ситуациях | | |
| | | представлений о видах, | социального | | |
| | | группах овощей | взаимодействия | | |
| | | (корнеплоды, | (учебных, трудовых, | | |
| | | клубнеплоды, капуста); | бытовых и др.); | | |
| | | | - / | | |
| | | содержании витаминов и | использовать | | |
| | | питательных веществ. | доступные | | |
| | | Определение сходства и | источники и | | |
| | | различий между | средства получения | | |
| | | овощами. Знакомство с | | | |
| | | правилами хранения, | Регулятивные | | |
| | | качеством продукта | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| <u> </u> | l | 1 | 1 1 | | 1 |

| 117- | Первичная | Знакомство с первичной | Коммуникативные | 4 | 2.02 |
|-------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------------|---|------|
| 118 | обработка овощей. | обработкой овощей в | учебные действия: | | 6.02 |
| | Работа овощного | домашних условиях | вступать и | | |
| 119- | цеха. Практическая | (сортировка, мойка, | поддерживать | | |
| 120 | работа № 26: | очистка, промывание, | коммуникацию в | | |
| | способы нарезки | нарезка). Формирование | разных ситуациях | | |
| | овощей. | представлений о | социального | | |
| | | технологическом | взаимодействия | | |
| | | процессе обработки | (учебных, трудовых, | | |
| | | овощей; выпуске | бытовых и др.); | | |
| | | расширенного | слушать | | |
| | | ассортимента продукции | собеседника, | | |
| | | на предприятиях | вступать в диалог. | | |
| | | общественного питания. | Регулятивные | | |
| | | Определение сходства и | учебные действия: | | |
| | | различий при обработке | принимать и | | |
| | | различных видов | сохранять цели и | | |
| | | овощей. Знакомство с | задачи решения | | |
| | | тепловой обработкой | типовых учебных и | | |
| | | овощей (отварные | практических задач; | | |
| | | овощи), их | адекватно | | |
| | | применением. Развитие | реагировать на | | |
| | | воображения, внимания | внешний контроль и | | |
| | | | оценку. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию; | | |
| | | | использовать в | | |
| | | | жизни и | | |
| | | | деятельности | | |
| | | | некоторые | | |
| | | | межпредметные | | |
| 101 | Φ | 2 | знания. | A | 0.02 |
| 121- | Фрукты: виды, | Закрепление и | Коммуникативные | 4 | 8.02 |
| 122 | способы, приемы | расширение знаний о | учебные действия: | | 9.02 |
| 122 | обработки. Цвет: | салатах. Определение | вступать и | | |
| 123- 124 | овощей и фруктов - | ПОНЯТИЯ «Салат». | поддерживать | | |
| 124 | влияние на здоровье | Знакомство с историей | коммуникацию в | | |
| | человека. Практическая | возникновения, виды | разных ситуациях социального | | |
| | Практическая работа № 27: | (горячие, холодные/овощные, | взаимодействия | | |
| | раоота № 27: способы нарезки | | (учебных, трудовых, | | |
| | спосооы нарезки | фруктовые). | (учсоных, трудовых, | | |

| | фруктов. | Формирование | бытовых и др.); | | |
|------|---------------------|--------------------------|---------------------|---|-------|
| | | представлений о | слушать | | |
| | | правилах составления | собеседника, | | |
| | | рецепта и приготовления | вступать в диалог. | | |
| | | салатов. Формирование | Регулятивные | | |
| | | знаний и умений об | учебные действия: | | |
| | | украшении и способе | принимать и | | |
| | | подачи (на листе салата, | сохранять цели и | | |
| | | на ломтике хлеба, на | задачи решения | | |
| | | бутерброде). | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию; | | |
| | | | использовать в | | |
| | | | жизни и | | |
| | | | деятельности | | |
| | | | некоторые | | |
| | | | межпредметные | | |
| | | | знания | | |
| 125- | Салаты: история | Закрепление и | Коммуникативные | 2 | 13.02 |
| 126 | возникновения, | расширение знаний о | учебные действия: | | |
| | виды. Правила | салатах. Определение | вступать и | | |
| | составления | понятия «салат». | поддерживать | | |
| | рецепта, украшение, | Знакомство с историей | коммуникацию в | | |
| | подача. | возникновения, виды | разных ситуациях | | |
| | | (горячие, | социального | | |
| | | холодные/овощные, | взаимодействия | | |
| | | фруктовые). | (учебных, трудовых, | | |
| | | Формирование | бытовых и др.); | | |
| | | представлений о | слушать | | |
| | | правилах составления | собеседника, | | |
| | | рецепта и приготовления | вступать в диалог. | | |
| | | салатов. Формирование | Регулятивные | | |
| | | знаний и умений об | учебные действия: | | |
| | | украшении и способе | принимать и | | |
| | | подачи (на листе салата, | сохранять цели и | | |
| | | на ломтике хлеба, на | задачи решения | | |

| | | бутерброде). | типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | |
|----------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| | | | воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные | | |
| 127- 128 129- 130 | работа № 28: составление | Обучение технологии приготовления салата из свежих овощей, способам подачи. Закрепление знаний о технике безопасности при работе с инструментами, оборудованием. Регуляция мышечного усилия при чистке и нарезке овощей. | Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные | 4 | 15.02 |

| | | | учебные действия: | | |
|------|---------------------|-------------------------|---------------------------------------|---|---------|
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 131- | Практическая | Обучение технологии | Коммуникативные | 2 | 20.02 |
| 132 | работа № 29: | приготовления салата из | учебные действия: | | |
| | составление | фруктов, способам | вступать и | | |
| | технологической | подачи. Закрепление | поддерживать | | |
| | карты. Технология | знаний о технике | коммуникацию в | | |
| | приготовления | безопасности при работе | разных ситуациях | | |
| | «Салат из фруктов». | с инструментами, | социального | | |
| | «Салат из фруктов». | оборудованием. | взаимодействия | | |
| | | | | | |
| | | Регуляция мышечного | (учебных, трудовых, | | |
| | | усилия при чистке и | бытовых и др.); | | |
| | | нарезке фруктов | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | 1 - | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| 125 | | | организацию. | | 0.0.0.0 |
| 133- | Практическая | Закрепление и | Коммуникативные | 2 | 22.02 |
| 134 | работа № 30: | расширение знаний об | учебные действия: | | |
| | составление | овощах. Определение | вступать и | | |
| | технологической | понятия «пюре», польза | поддерживать | | |
| | карты. Технология | данного блюда. | коммуникацию в | | |
| | приготовления | Обучение технологии | разных ситуациях | | |
| | | . • | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | |

| | «Пюре | приготовления | социального | | |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| | «Пюре картофельное». | приготовления картофельного пюре. Знакомство с ручным и механическим способом приготовления (толкушка, блендер, миксер). Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие умения работать в соответствии с намеченным планом. Регуляция мышечного усилия при разминании картофеля толкушкой | социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, | | |
| | | | его временно-пространственную | | |
| | | | организацию | | |
| | , творог, молоко /14 ча | I | T-a | | |
| 135- 136 | «Что ты знаешь о блинах?» Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов. | Закрепление и расширение знаний о русских блинах. Знакомство с историей и традициями, интересными фактами; видами блинов — классические, с начинкой. Разнообразие начинки (творог, мясо, яблоко). Способ приготовления блинов — на воде, молоке, кефире. Способ подачи (круглые, конверт / с маслом, сметаной, медом, сгущенкой). Праздники на Руси: «Масленица» - | Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать | 2 | 27.02 |

| | | нотория тестит | DOMODING CON 10 TO | | |
|------|-------------------|-----------------------|---------------------|---|-------|
| | | история, традиции, | готовностью к | | |
| | | обряды. Просмотр м/ф | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | 1 1 1 | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 137- | Практическая | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 2 | 29.02 |
| 138 | работа № 31: | блинах. Обучение | учебные действия: | _ | 22.02 |
| 130 | 1 * | технологии | 1 - | | |
| | составление | | вступать и | | |
| | технологической | приготовления; нормам | поддерживать | | |
| | карты. Технология | наливания теста, | коммуникацию в | | |
| | приготовления | правилам | разных ситуациях | | |
| | «Блины | переворачивания | социального | | |
| | классические». | блинов. Закрепление | взаимодействия | | |
| | | знаний о способах | (учебных, трудовых, | | |
| | | подачи и украшении | бытовых и др.); | | |
| | | блюда. | - 1 | | |
| | | олюда. | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог и | | |
| | | | поддерживать его. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | _ | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| L | | | висшини контроль и | | |

| 139- 140 141- 142 | «Что ты знаешь о твороге?» Значение творога и твороженных продуктов в жизни человека | Проверка знаний о твороге. Расширение представлений о значение в питании. Виды творога, сорта, упаковка. Условия хранения, срок годности. Знакомство с разнообразием блюд из творога (холодные, горячие). Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд из творога. Условия хранения. | оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную | 4 | 1.03 |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 143- 144 | Знакомство с сырниками. История возникновения. | Знакомство с понятием «сырники», определение принадлежности к национальной кухне. Формирование знаний об истории возникновения, видах сырников (с начинкой и | организацию Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия | 2 | 5.03 |

| | | | бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять | | |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------|
| 145- 146 147- 148 | Практическая работа № 32: составление технологической карты. Технология приготовления «Сырники". | Закрепление знаний о сырниках. Обучение технологии и правилам приготовления. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда. Регуляция мышечного усилия при выполнении замешивания и | окружающий мир, его временно-пространственную организацию Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); | 4 | 7.03 12.03 |
| | | формировании «колбаски». | слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять | | |

| тании. «крупа, гарнир». Знакомство с видами, хранением, сроком годности; значением в питании. Закрепление знаний о блюдах (запеканка, крупеник, пудинг, биточки) и гарнирах (рис, гречка) из круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка) обжарка, просушка) «крупа, гарнир». Знакомство с видами, храненые действия: поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | Круп | а, макаронные изделия Крупы: виды, | я, горох /8 часов/ Формирование понятий | коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временнопространственную организацию. | 2 | 14.03 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| хранением, сроком годности; значением в питании. Закрепление знаний о блюдах (запеканка, крупеник, пудинг, биточки) и гарнирах (рис, гречка) из круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка) обжарка, просушка) поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | состав, значение в | «крупа, гарнир». | учебные действия: | 2 | 14.03 |
| годности; значением в питании. Закрепление знаний о блюдах социального (запеканка, крупеник, пудинг, биточки) и гарнирах (рис, гречка) из круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка) обжарка, просушка) годности; значением в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | питании. | | | | |
| знаний о блюдах (запеканка, крупеник, пудинг, биточки) и гарнирах (рис, гречка) из круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка) обжарка, просушка) гарнирах (рис, гречка) из круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка) принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | _ | | |
| (запеканка, крупеник, пудинг, биточки) и гарнирах (рис, гречка) из круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка) обжарка, просушка) взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | - | • | | |
| пудинг, биточки) и гарнирах (рис, гречка) из круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка) обжарка, просушка) принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | · | | |
| гарнирах (рис, гречка) из круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка) обжарка, просушка) осуднетивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | ` | | | |
| круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка) принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | 1 | | |
| (переборка, промывка, обжарка, просушка) принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | - 1 | | |
| обжарка, просушка) сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | 1.0 | • | | |
| задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | , | | | |
| типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | оожарка, просушка) | 1 | | |
| практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | - | | |
| осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | · | | |
| поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | _ | | |
| осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | | | |
| Познавательные учебные действия: дифференцированно | | | | - I | | |
| учебные действия: дифференцированно | | | | I - | | |
| дифференцированно | | | | | | |
| | | | | - | | |
| ВОСПРИНИМАТЬ | | | | воспринимать | | |

| | | | OTEN MEGICALITY SERVE | | |
|------|---------------------|-------------------------|-----------------------|---|----------|
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию | | |
| | Практическая | Проверка знаний за | Коммуникативные | 2 | 15.03 |
| 152 | работа № 33: | четверть. Работа с | учебные действия: | | |
| | тестирование за III | тестами | вступать и | | |
| | четверть. | | поддерживать | | |
| | _ | | коммуникацию в | | |
| | | | разных ситуациях | | |
| | | | социального | | |
| | | | взаимодействия | | |
| | | | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.). | | |
| | | | - / | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | • | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 153- | Каша – виды, | Определение понятия | Коммуникативные | 2 | 19.03 |
| 154 | питательность, | «каша» – питательность, | учебные действия: | | |
| 10. | ценность, | ценность, разнообразие. | вступать и | | |
| | разнообразие. | Виды - жидкие, вязкие, | поддерживать | | |
| | pasnooopasno. | | - | | |
| | | рассыпчатые. Основные | коммуникацию в | | |
| | | правила варки. | разных ситуациях | | |
| | | Требования к качеству | социального | | |
| | | блюд из круп | взаимодействия | | |
| | | | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.). | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | I | 1 | F1 | L | <u> </u> |

| 155- 156 | Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке» /первый способ/ | Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда | принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временнопространственную организацию. Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществлять коллективный поиск средств их осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; | 2 | 21.03 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| | | | коллективный | | |

| | | | самоконтроля в | | |
|------|------------------------|-------------------------|-------------------------------------|---|-------|
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| | ировка стола /6 часов/ | l n | T.C. | 4 | 22.02 |
| 157- | Правила приема | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 4 | 22.03 |
| 158 | гостей. Традиции и | правилах приёма гостей. | учебные действия: | | 9.04 |
| | обычаи разных | Знакомство с | вступать и | | |
| 159- | стран мира. Ролевая | традициями, обычаями | поддерживать | | |
| 160 | игра: ситуативные | правилами приёма | коммуникацию в | | |
| | диалоги. | гостей в разных странах | разных ситуациях | | |
| | Практическая | мира. Формирование | социального | | |
| | работа № 35: | представлений о | взаимодействия | | |
| | праздничная | правилах, требованиях к | (учебных, трудовых, | | |
| | сервировка стола. | праздничной сервировке | бытовых и др.); | | |
| | | стола, | слушать | | |
| | | последовательностью, | собеседника, | | |
| | | размещением посуды, | вступать в диалог. | | |
| | | приборов. Развитие | Регулятивные | | |
| | | внимания, | учебные действия: | | |
| | | пространственной | принимать и | | |
| | | ориентировки, | сохранять цели и | | |
| | | аккуратности при | задачи решения | | |
| | | выполнении действий. | типовых учебных и | | |
| | | Bantonian generalii. | практических задач; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | | | |
| | | | оценку, | | |
| | | | корректировать в соответствии с ней | | |
| | | | | | |
| | | | свою деятельность. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| 1 | | | воспринимать | |] |

| Поддерживать поддерживать принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять пели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять пели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять пели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять пели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять пели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять пели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять пели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять пели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять пели и задачи решения типовых учебные действия: принимать и сохранять пели и задачи решения типовых учебные действия: принимать окружающий мир, сто временное воспринимать окружающий мир, сто временное воспринимать окружающий мир, сто временное воспринимать и проктическая работа № 37: составление технологической промышленности. Всетивать и продерживать и принимать и сохранять и принимать окружающий мир, сто временное зашия Коммуникативные учебные действия: зашия Коммуникативные учебные действия: зашия Коммуникативные зашия Коммуникативные учебные действия: зашия Коммуникативные учебные действия: зашия Коммуникативные зашия Коммуникативные учебные действия: зашия Коммуникативные зашия Коммуникативные зашия и учебные действия: вступать и продерживать вступать и програнствененное зашия Коммуникативные зашия и учебные действия: зашия | | | | окружающий мир, | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------|--------------------------|--------------------|---|-------|
| Табан Нагическия задачи высшний контроль и опенку. Подактическия задачи высшний контроль и опенку. Подактическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая». В технология приготовления в технологической карты. Технология приготовления зая обучение технологической карты. Технология приготовления приготовления приготовления зая обучение технология заваривания чая в технология заваривания чая в технологии заваривания чая в технологи за технологи | | | | | | |
| Подвижение в правил варивание чая: способы, правила, секреты. Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая». Подвижение в подпетительного в давривание чая в правил в приготовления в давривание чая в приготовления в давривание чая в давривание чая в давривание чая в давривание чая в давривания чая. Обучение технологича в давривания чая в даврания чая в давривания чая чая в давривания чая чая чая чая чая чая чая чая чая ча | | | | * | | |
| 161- Чай: история возникновения, виды. Заваривание чая возникновения чая, правила, секреты. Практическая дработа № 36: составление технологич заваривания чая дработа № 36: составление технологич заваривания чая «Заваривание чая». Обучение технологич ской карты. Технологи заваривания чая «Заваривание чая». Обучение технологич заваривания чая обучение технологии заваривания чая обученых и др.): слушать с собесседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять па внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: диференцированию воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знаний об межпредм | | | | | | |
| Возникловения, виды. Заваривание чая: способы, правила, секреты. Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая». Поредерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебные, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать и сохранять пригимать и сохранять пригимать и сохранять пригимать и сохранять пригимать и практических задач, адекватно реагировать на внешний контроль и опенку. Познавательные учебные действия: диференцированно воспринимать окружающий мир, сто временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знавии об дота № 37: составление и молока в кулинарной вступать и вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать и практических задач, адекватно реагировать на внешний контроль и опенку. Познавательные учебные действия: диференцированно воспринимать окружающий мир, сто временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знавия об коммуникативные действия: вступать и молока в кулинарной вступать и молока в кулинарной вступать и поддерживать коммуникацию в поддерживать коммуникацию вступать и поддерживать коммуникацию в поддерживать коммуникацию вступать и поддерживать коммуникацию вступать и поддерживать коммуникацию вступать и поддерживать коммуникацию вступать и поддерживать коммуникацию поддерживать коммуникацию вступать и поддерживать сосцавляють сосцавляющей ступать и поддерживать и поддерж | 1.61 | TT - ⊻ | n | - | 2 | 11.04 |
| виды. Заваривание чая: способы, правила, секреты. Практическая работа № 36: составление технология приготовления «Заваривание чая». В даваривание чая». В даваривания приготовления «Заваривание чая». В даваривания чая и чая в даваривания чая в даваривания чая и поддерживать коммуникация в даваривания чая и поддерживать недарживать коммуникация в даваривания чая и поддерживать коммуникация в даваривания чая и поддерживать коммуникация в даваривания чая и поддерживать коммуникация и поддерживать коммуникация и поддерживать коммуникация и поддерживать недарживать коммуникация и поддерживать и поддерживать на поддерживать | | _ | _ | | 2 | 11.04 |
| чая: способы, правила, секреты. Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривания чая». Обучение технология заваривания чая обучение чая и практических задач; задекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, сто временнопространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Ийцо. творог, молоко /6 часов/ Табот № 37: использование яиц и молока в кулинарной вступать и молока в кулинарной вступать и вомуникацию в заных социального взанього социального взанього взаньия содествия: вступать и вомуникацию взаньи вомуникацию взаньные в | 162 | | | * | | |
| Правила, секреты. Практическая работа № 36: составление технология приготовления «Заваривание чая». В работа № 36: составление технология приготовления «Заваривание чая». В распарать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: диференцированно воспринимать окражающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания в межтиры. В междуний и деятельности некоторые межпредметные знания в тоставление чания и молока в кулинарной вступать и вступать и вступать и и сохранять пель и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: диференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания в междунить в знания. В междунить в знания в тоставление знания об деятельные учебные действия: диференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания в составление в знания в составление в знания об деятельные знания в составление в знания в составление знания об деятельные знания в составление в знания в составление | | _ | | | | |
| Практическая работа № 36: составление составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая». «Заваривания чая. «Заваривания чар.); «Зановых сидания, бытовых идь, собеных идь, собеных идь, собеных идь, собеных идь, наченый на править на выещн | | чая: способы, | виды, сорта чая; | поддерживать | | |
| работа № 36: составление технология технология приготовления «Заваривание чая». Обучение технология приготовления «Заваривание чая». В сосеседника, вступать в диалог. Регулятивыые учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и опенку. Познавательные учебные действия: диалог. Регулятивыые учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и опенку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и дятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ Яйцо, творог, молоко /8 часов/ Яйцо, творог, молоко /8 часов/ Яйцо, творог, молоко /8 часов/ Коммуникативные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и дятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /8 часов/ Коммуникативные учебные действия: действия: вступать и | | правила, секреты. | упаковка, условия | коммуникацию в | | |
| составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая». «Заваривания чая «Заваривания « | | Практическая | хранения, срок годности. | разных ситуациях | | |
| технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая». «Заваривания принимать и практических задач, адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: диференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания ——————————————————————————————————— | | работа № 36: | Сообщение правил, | социального | | |
| технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая». «Заваривания принимать и практических задач, адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: диференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания ——————————————————————————————————— | | составление | способов заваривания | взаимодействия | | |
| карты. Технология приготовления «Заваривания чая чая собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: пригимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и ощенку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временнопространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Міщо, творог, молоко /6 часов/ | | технологической | _ | | | |
| Приготовления «Заваривание чая». ——————————————————————————————————— | | | 1 | | | |
| «Заваривание чая». «Заваривание чая». «Заваривание чая». собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания | | * | | - 1 | | |
| Вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять пели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Мито, творог, молоко /6 часов / тользование яиц и работа № 37: составление молока в кулинарной вступать и вступать и Ветупать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и практическая и сохранять принимать в диалог. Регулять и в диалог. Регулять и в диалог. Регулять на в диалог. Регулять на принимать и в действия: принимать и в диалог. Регулять и в диалог. Регулят в диалог. Рубены диалог. Рубе | | 1 - | | | | |
| Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Міщо, творог, молоко /6 часов / | | "Subuphbulline luii//. | | · · | | |
| учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Мітю, творог, молоко /6 часов/ Трактическая работа № 37: использование яиц и учебные действия: вступать и 12.04 учебные действия: вступать и 2 12.04 учебные действия: вступать и 2 12.04 учебные действия: вступать и | | | | | | |
| Принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ Яйцо, творог, молоко /8 часов/ Практическая работа № 37: использование яиц и молока в кулинарной В принимать и сохранять цели и задачи по комрания практическая учебные действия: вступать и В принимать и сохранять цели и задачи решения практическая учебные действия: вступать и В принимать и сохранять цели и задачи решения практический задачи решения практическая учебные действия: вступать и В принимать и сохранять цели и задачи решения практический задачи, адеквать и оценку. В принимать и сохранять цели и задачи решения практический задачи, адекватом решения и практический задачи, адекватом реагировать на внешний контроль и оценку. В принимать и практический задачи, адекватом реагировати и оценку. В принимать и практический задачи, адекватом реагировати и оценку. В принимать и практический задачи, адекватом решения практический задачи, адекватом реагировати и практический задачи, адекватом решения практический задачи. В принимать и практический задачи решения практический за | | | | | | |
| работа № 37: осхранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часы/ Т63- Практическая работа № 37: использование яиц и молока в кулинарной Коммуникативные учебные действия: вступать и Сохранять цели и задачи решения практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: вступать и Сохранять цели и задачи решения практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: вступать и Сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательное учебные действия: вступать и Сохранять цели и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: вступать и Сохранять цели и практических задач; адекватно практических задач; а | | | | l ~ | | |
| задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ Яйцо, творог, молоко /6 часов/ Познавательные учебные действия: в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ Коммуникативные 2 12.04 учебные действия: вступать и | | | | - | | |
| типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ Яйцо, творог, молоко /6 часов/ Практическая работа № 37: составление знаний об использование яиц и молока в кулинарной Коммуникативные учебные действия: вступать и | | | | • | | |
| Практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временнопространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая работа № 37: составление молока в кулинарной вступать и Практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: адекватно реагировать и оценку. Познавательные учебные действия: адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: адеквательные учебные учебные действительные учебные действия: адеквательные учебные учебные учебные учебные уч | | | | _ | | |
| ядекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая работа № 37: составление молока в кулинарной Вступать и Оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания 2 12.04 | | | | Ŭ | | |
| реагировать на внешний контроль и ощенку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая работа № 37: составление молока в кулинарной реагировать на внешний контроль и ощенку. Познавательные учебные действия: вступать и Окоммуникативные учебные действия: вступать и Окоммуникативные учебные действия: вступать и Окоммуникативные учебные действия: вступать и | | | | - | | |
| Внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая работа № 37: использование яиц и работа № 37: составление молока в кулинарной вступать и Внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: вступать и | | | | адекватно | | |
| Яйцо, творог, молоко /6 часов/ Закрепление знаний об работа № 37: составление Коммуникативные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ Закрепление знаний об использование яиц и молока в кулинарной Коммуникативные 2 учебные действия: вступать и | | | | 1 * * | | |
| Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ Практическая работа № 37: использование яиц и молока в кулинарной Коммуникативные 2 12.04 | | | | внешний контроль и | | |
| учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Лицо, творог, молоко /6 часов/ Практическая работа № 37: составление молока в кулинарной учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания 2 12.04 | | | | оценку. | | |
| Дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая Закрепление знаний об работа № 37: использование яиц и молока в кулинарной вступать и Дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Коммуникативные 2 12.04 | | | | Познавательные | | |
| Дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая Закрепление знаний об работа № 37: использование яиц и молока в кулинарной вступать и Дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Коммуникативные 2 12.04 | | | | учебные действия: | | |
| Воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая работа № 37: использование яиц и работа № 37: составление молока в кулинарной вступать и воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания В Коммуникативные учебные действия: вступать и | | | | - | | |
| Видо, творог, молоко /6 часов/ Закрепление знаний об работа № 37: составление Коммуникативные действия: котупать и 2 12.04 | | | | | | |
| Видо, творог, молоко /6 часов/ Закрепление знаний об работа № 37: составление Коммуникативные учебные действия: составление 2 12.04 | | | | _ | | |
| пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая работа № 37: использование яиц и учебные действия: осставление молока в кулинарной вступать и | | | | | | |
| организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая работа № 37: использование яиц и работа № 37: использование яиц и молока в кулинарной вступать и Организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Коммуникативные учебные действия: вступать и | | | | _ | | |
| Использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая работа № 37: составление Закрепление знаний об использование яиц и молока в кулинарной Коммуникативные учебные действия: вступать и 2 12.04 | | | | | | |
| Жизни и деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая работа № 37: составление молока в кулинарной Коммуникативные учебные действия: вступать и 2 12.04 | | | | _ | | |
| Деятельности некоторые межпредметные знания Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая работа № 37: использование яиц и составление Закрепление знаний об использование яиц и молока в кулинарной Коммуникативные учебные действия: вступать и 2 12.04 | | | | | | |
| Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая работа № 37: составление Закрепление знаний об использование яиц и молока в кулинарной Коммуникативные учебные действия: вступать и 2 12.04 | | | | | | |
| Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая работа № 37: использование яиц и составление молока в кулинарной Коммуникативные учебные действия: вступать и 2 12.04 | | | | | | |
| Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая работа № 37: использование яиц и составление молока в кулинарной Коммуникативные учебные действия: вступать и 2 12.04 | | | | _ | | |
| Яйцо, творог, молоко /6 часов/ 163- Практическая Закрепление знаний об работа № 37: использование яиц и составление Коммуникативные учебные действия: вступать и 2 12.04 | | | | _ | | |
| 163- Практическая Закрепление знаний об работа № 37: Коммуникативные учебные действия: вступать и 2 12.04 | α× | 17 | | знания | | |
| 164 работа № 37: использование яиц и учебные действия: коставление молока в кулинарной вступать и | | <u> </u> | , | T.0 | | 1000 |
| составление молока в кулинарной вступать и | | _ | 1 | _ | 2 | 12.04 |
| | 164 | работа № 37: | использование яиц и | учебные действия: | | |
| технологической промышленности. поддерживать | | составление | молока в кулинарной | вступать и | | |
| 1 * 1 * 1 * 1 * 1 * 1 * 1 * 1 * 1 * 1 * | | технологической | промышленности. | поддерживать | | |

| | карты. Технология | Совершенствование | коммуникацию в | | |
|------|--------------------|-------------------------|------------------------------|---|-------|
| | приготовления | умения в первичной | разных ситуациях | | |
| | «Омлет в духовке». | обработке яиц. Обучение | социального | | |
| | «эмизга дунавком: | технологии | взаимодействия | | |
| | | приготовления простого | (учебных, трудовых, | | |
| | | омлета в духовом | бытовых и др.). | | |
| | | шкафу. | Регулятивные | | |
| | | шкафу. | учебные действия: | | |
| | | | - | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию | | |
| 165- | Практическая | Закрепление знаний об | Коммуникативные | 4 | 16.04 |
| 166 | работа № 38: | использование яиц в | учебные действия: | | 18.04 |
| | составление | кулинарной | вступать и | | |
| 167- | технологической | промышленности. | поддерживать | | |
| 168 | карты. Технология | Праздники на Руси: | коммуникацию в | | |
| | приготовления | «Пасха» - история, | разных ситуациях | | |
| | «Яйцо отварное | традиции, обряды. | социального | | |
| | вкрутую». | Формирование знаний о | взаимодействия | | |
| | | тепловой обработке яиц | (учебных, трудовых, | | |
| | | (способах, правилах). | бытовых и др.). | | |
| | | Закрепление знаний о | Регулятивные | | |
| | | технике безопасности | учебные действия: | | |
| | | при работе с кипящей | принимать и | | |
| | | жидкостью, | сохранять цели и | | |
| | | оборудованием. | задачи решения | | |
| | | Обучение приёму варки | типовых учебных и | | |
| | | яиц. | практических задач; | | |
| | | wird. | практических задач, обладать | | |
| | | | | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |

| | | | самоконтроля в | | |
|------|-----------------------|--------------------------|---------------------|---|----------------------------------------------|
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| Овоц | ци, фрукты /14 часов/ | | | | |
| 169- | Цвет овощей и | Продолжение | Коммуникативные | 6 | 19.04 |
| 170 | фруктов – влияние | знакомства с | учебные действия: | | 23.04 |
| | на здоровье | соответствием | вступать и | | 25.04 |
| 171- | человека. | принадлежности к | поддерживать | | |
| 172 | Практическая | группе-цвету овощей и | коммуникацию в | | |
| | работа № 39: | фруктов: - жёлтая группа | разных ситуациях | | |
| 173- | способы нарезки | – бета-каротин: | социального | | |
| 174 | овощей. | профилактика рака, | взаимодействия | | |
| | | повышение наш | (учебных, трудовых, | | |
| | | иммунитета, здоровые | бытовых и др.); | | |
| | | волосы, крепкие ногти– | использовать | | |
| | | жёлтый перец, лимон, | доступные | | |
| | | морковь, тыква, | источники и | | |
| | | апельсин - белая - | средства получения | | |
| | | антиоксиданты, снижает | информации. | | |
| | | <u> </u> | 1 | | |
| | | холестерин - китайская | Регулятивные | | |
| | | капуста, цветная | учебные действия: | | |
| | | капуста, цикорий, | принимать и | | |
| | | чеснок, лук синяя | сохранять цели и | | |
| | | группа – замедляю | задачи решения | | |
| | | процессы старения, | типовых учебных и | | |
| | | защищают от инфекций - | практических задач, | | |
| | | черника, темный | осуществлять | | |
| | | виноград, баклажаны, | коллективный | | |
| | | сливы, черная | поиск средств их | | |
| | | смородина, | осуществления. | | |
| | | темнокрасная клюква. | Познавательные | | |
| | | Проверка знаний о | учебные действия: | | |
| | | нарезке овощей. | дифференцированно | | |
| | | Знакомство с влиянием | воспринимать | | |
| | | типа нарезки на вкус и | окружающий мир, | | |
| | | вид блюда; с основными | его временно- | | |
| | | видами нарезки (кубики, | пространственную | | |
| | | брусочки, соломка, | организацию | | |
| | | кружочки, квадратики, | , | | |
| L | <u> </u> | 1 1 J / TT | <u> </u> | | <u>. </u> |

| | | дольки, кольца и | | | |
|------|----------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|---|-------|
| | | полукольца, шинкование | | | |
| | | 1 | | | |
| | | и рубка). Закрепление | | | |
| | | знаний ТБ при работе | | | |
| 177 | П | инструментами. | TC | | 2604 |
| 1 | 1 | Проверка знаний за год. | Коммуникативные | 2 | 26.04 |
| 176 | работа № 40: | Работа с тестами. | учебные действия: | | |
| | контрольное | | вступать и | | |
| | тестирование за год. | | поддерживать | | |
| | | | коммуникацию в | | |
| | | | разных ситуациях | | |
| | | | социального | | |
| | | | взаимодействия | | |
| | | | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.). | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | _ | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| 177 | Пеоминести | 05, mayor = | организацию. | | 20.04 |
| 177- | Практическая | Обучение технологии | Коммуникативные | 6 | 30.04 |
| 178 | работа № 41: | приготовления салата из | учебные действия: | | |
| 170 | составление | овощей и фруктов, | вступать и | | |
| 179- | технологической | способам подачи. | поддерживать | | |
| 180 | карты. Технология | Закрепление знаний о | коммуникацию в | | |
| 101 | приготовления | технике безопасности | разных ситуациях | | |
| 181- | «Салат их овощей и | при работе с | социального | | |
| 182 | фруктов». | инструментами, | взаимодействия | | |
| | 113 | | | | |
| į l | 117 | оборудованием. | (учебных, трудовых, | | |
| | 117 | оборудованием. Регуляция мышечного | (учебных, трудовых, бытовых и др.); | | |

| | | нарезке овощей | собеседника, | | |
|------|----------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| | | | вступать в диалог. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| | ы, макаронные издели | 1 | T | | T |
| 183- | История | Определение понятия | Коммуникативные | 4 | 7.05 |
| 184 | возникновения | «макароны». | учебные действия: | | 10.05 |
| | макарон. Виды. | Формирование понятия | вступать и | | |
| | Полуфабрикат. | о видах, ценности | поддерживать | | |
| 186 | | продукта, упаковке, | коммуникацию в | | |
| | | хранении, сроке | разных ситуациях | | |
| | | годности. Определение | социального | | |
| | | понятия | взаимодействия | | |
| | | «полуфабрикат». | (учебных, трудовых, | | |
| | | Знакомство с блюдами | бытовых и др.); | | |
| | | из макарон (макароны с | слушать | | |
| | | сыром, по-флотски, | собеседника, | | |
| | | запеканка); различные | вступать в диалог. | | |
| | | | L D | | 1 |
| | | способы варки (сливной, | Регулятивные | | |
| | | не сливной). Требования | учебные действия: | | |
| | | - ` | учебные действия: принимать и | | |
| | | не сливной). Требования | учебные действия: принимать и сохранять цели и | | |
| | | не сливной). Требования к качеству блюд из | учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения | | |
| | | не сливной). Требования к качеству блюд из | учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и | | |
| | | не сливной). Требования к качеству блюд из | учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения | | |
| | | не сливной). Требования к качеству блюд из | учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и | | |
| | | не сливной). Требования к качеству блюд из | учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; | | |

| | | | оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, | | |
|-------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------|
| | | | его временно-пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 187- 188 | Практическая работа № 42: | Закрепление знаний о макаронах. Обучение | Коммуникативные учебные действия: | 6 | 14.05 16.05 |
| 190 | составление | технологии и правилам | вступать и | | 17.05 |
| 189- 190 | технологической карты. Технология | приготовления блюда. Закрепление знаний о | поддерживать коммуникацию в | | |
| 170 | приготовления | способах подачи и | разных ситуациях | | |
| 191- | «Макароны | украшении блюда. | социального | | |
| 192 | отварные». | | взаимодействия | | |
| | | | (учебных, трудовых, бытовых и др.); | | |
| | | | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог и | | |
| | | | поддерживать его. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления; обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на внешний контроль и | | |
| | | | оценку. | | |
| <u></u> | L | | one. | | <u> </u> |

| | T | T | T | | |
|------|--------------------|-----------------------|---------------------|---|--------------------------------------------------|
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию | | |
| 193- | Практическая | Проверка знаний за | Коммуникативные | 2 | 21.05 |
| 194 | работа № 43: | четверть. Работа с | учебные действия: | | |
| | тестирование за IV | тестами. | вступать и | | |
| | четверть | 1001amii. | поддерживать | | |
| | четвертв | | _ | | |
| | | | коммуникацию в | | |
| | | | разных ситуациях | | |
| | | | социального | | |
| | | | взаимодействия | | |
| | | | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.). | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| 4 - | | | организацию | _ | |
| 195- | Практическая | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 2 | 23.05 |
| 196 | работа № 44: | кашах. Обучение | учебные действия: | | |
| | составление | технологии и правилам | вступать и | | |
| | технологической | приготовления. | поддерживать | | |
| | карты. Технология | Закрепление знаний о | коммуникацию в | | |
| | приготовления | способах подачи и | разных ситуациях | | |
| | «Каша манная на | украшении блюда. | социального | | |
| | молоке» /второй | | взаимодействия | | |
| | | l | | | 1 |

| | способ/ | | (учебных, трудовых, | | |
|------|-------------------|-----------------------|----------------------|---|-------|
| | Chocoon | | бытовых и др.); | | |
| | | | слушать | | |
| | | | слушать собеседника, | | |
| | | | · | | |
| | | | вступать в диалог и | | |
| | | | поддерживать его. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | · | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 197- | Практическая | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 2 | 24.05 |
| 198 | работа № 45: | кашах. Обучение | учебные действия: | | |
| | составление | технологии и правилам | вступать и | | |
| | технологической | приготовления овсяной | поддерживать | | |
| | карты. Технология | каши на молоке из | коммуникацию в | | |
| | приготовления | овсяных хлопьев. | разных ситуациях | | |
| | «Каша овсяная на | Закрепление знаний о | социального | | |
| | молоке» | способах подачи и | взаимодействия | | |
| | | украшении блюда. | (учебных, трудовых, | | |
| | | украшений олгода. | бытовых и др.); | | |
| | | | - , | | |
| | | | слушать | | |
| | | <u> </u> | собеседника, | | |

| | | | вступать в диалог и | | |
|------|-------------------|-----------------------|---------------------|---|-------|
| | | | поддерживать его. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | 1 | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| 100 | П | | организацию | | 20.05 |
| 199- | Практическая | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 2 | 28.05 |
| 200 | работа № 46: | кашах. Обучение | учебные действия: | | |
| | составление | технологии и правилам | вступать и | | |
| | технологической | приготовления овсяной | поддерживать | | |
| | карты. Технология | каши на молоке из | коммуникацию в | | |
| | приготовления | крупы. Закрепление | разных ситуациях | | |
| | «Каша овсяная на | знаний о способах | социального | | |
| | молоке». | подачи и украшении | взаимодействия | | |
| | | блюда | (учебных, трудовых, | | |
| | | | бытовых и др.); | | |
| | | | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог и | | |
| | | | | | |
| | | | поддерживать его. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |

| | | | принимать и | | |
|----------|--------------------|-----------------------|---------------------------|---|---|
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | _ | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | • | | |
| | | | оценку. Познавательные | | |
| | | | | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию. | | |
| 201- | Практическая | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 2 | |
| 202 | работа № 47: | кашах. Обучение | учебные действия: | | |
| | составление | технологии и правилам | вступать и | | |
| | технологической | приготовления | поддерживать | | |
| | карты. Технология | гречневой каши на | коммуникацию в | | |
| | приготовления | молоке. Закрепление | разных ситуациях | | |
| | «Каша гречневая на | знаний о способах | социального | | |
| | молоке» /первый | подачи и украшении | взаимодействия | | |
| | способ/. | блюда. | (учебных, трудовых, | | |
| | Chocoo, | олюда. | бытовых и др.); | | |
| | | | - / | | |
| | | | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог и | | |
| | | | поддерживать его. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| <u> </u> | <u>l</u> | l . | | j | j |

| | | | практипеских ролог | | |
|------|--------------------|-----------------------|---------------------|---|--|
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | поиск средств их | | |
| | | | осуществления; | | |
| | | | обладать | | |
| | | | готовностью к | | |
| | | | осуществлению | | |
| | | | самоконтроля в | | |
| | | | процессе | | |
| | | | деятельности; | | |
| | | | адекватно | | |
| | | | реагировать на | | |
| | | | внешний контроль и | | |
| | | | оценку. | | |
| | | | Познавательные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | 1 - | | |
| | | | дифференцированно | | |
| | | | воспринимать | | |
| | | | окружающий мир, | | |
| | | | его временно- | | |
| | | | пространственную | | |
| | | | организацию | | |
| 203- | Практическая | Закрепление знаний о | Коммуникативные | 2 | |
| 204 | работа № 48: | кашах. Обучение | учебные действия: | | |
| | составление | технологии и правилам | вступать и | | |
| | технологической | приготовления | поддерживать | | |
| | карты. Технология | гречневой каши на | коммуникацию в | | |
| | приготовления | молоке. Закрепление | разных ситуациях | | |
| | «Каша гречневая на | знаний о способах | социального | | |
| | молоке» /второй | подачи и украшении | взаимодействия | | |
| | способ | блюда. | (учебных, трудовых, | | |
| | Chocoo | олода. | бытовых и др.); | | |
| | | | - 1 | | |
| | | | слушать | | |
| | | | собеседника, | | |
| | | | вступать в диалог и | | |
| | | | поддерживать его. | | |
| | | | Регулятивные | | |
| | | | учебные действия: | | |
| | | | принимать и | | |
| | | | сохранять цели и | | |
| | | | задачи решения | | |
| | | | типовых учебных и | | |
| | | | практических задач, | | |
| | | | осуществлять | | |
| | | | коллективный | | |
| | | | | | |
| | | | поиск средств их | | |

| осуществления; |
|--------------------|
| обладать |
| готовностью к |
| осуществлению |
| самоконтроля в |
| процессе |
| деятельности; |
| адекватно |
| реагировать на |
| внешний контроль и |
| оценку. |
| Познавательные |
| учебные действия: |
| дифференцированно |
| воспринимать |
| окружающий мир, |
| его временно- |
| пространственную |
| организацию. |

Контрольная работа за 1 полугодие.

I часть Теоретическая часть 1

Выберите правильный вариант ответа:

Что означает слово «Кулинария»?

- а) искусство оформления готовых блюд
- б) искусство приготовления пищи
- в) искусство сервировки стола
- 2. Перечислите профессии связанные с искусством приготовления пищи?
- 3. Каково главное требование к санитарному состоянию кухни?
- А) освещённость;
- Б) влажность;
- В) чистота.
- 4. Санитария и гигиена. Поставь цифрами правильную последовательность мытья посуды.

Промыть посуду в проточной воде.

Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.

Удалить остатки пищи с посуды губкой.

Поставить чистую посуду на сушку. Вымыть посуду в горячей воде.

Сортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки и т.д.

- 5. К столовым приборам относятся:
- а) кружка; б) нож; в) молочник; г) вилка; д) салатник; е) ложка.
- 6. Закончи предложения по назначению бытовых приборов: Посудомоечная машина для

Тостер для

Электрический чайник для

Холодильник для

Кухонный комбайн

7. Верны ли следующие утверждения. Да/нет

Приготовленные блюда хранят в холодильнике остывшими и в стеклянной посуде

- 8. Какие питательные вещества преобладают в овощах:
- а) жиры б) белки в) витамины г) углеводы
- 9. По виду продукта бутерброды могут быть:
- а) рыбные; б) соленые; в) мясные;
- г) ажурные; д) гастрономические; е) горячие.
- 10. По способу приготовления бутерброды могут быть:
- а) простые; б) сложные;
- в) комбинированные; г) слоистые;
- д) одинарные; е) закусочные; ж) закрытые
- 11. Способы нарезки овощей:
- а) соломка; б) спиральки; в) шарики; г) бруски; д) кубики; е) бочонки; ж) груши. з) кольца
 - 12. Нарезка овощей относится:
 - а) к виду первичной обработки овощей б) к виду тепловой обработки овощей
- 13.Обозначь цифрами правильную последовательность механической обработки овощей и фруктов:

Промыть в проточной воде. Сортировать по размеру.

Нарезать. Очистить от кожуры.

Вымыть с помощью щётки, удаляя остатки земли.

14.В какой последовательности нужно оказывать первую помощь при порезах? Наложить стерильную повязку.

Смазать кожу вокруг рану настойкой йода.

Промыть рану под струёй кипячёной воды, затем раствором перекиси водорода или раствором марганцовки

II часть практическая работа «Простые формы нарезки овощей» Задание: выполнить нарезку овощей:

- Морковь соломка
- Картофель брусочки
- Капуста кубики

| Оценива | ние практической работы по кулинари | И |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Критерии | Оценочные баллы | Фактические баллы |
| 1.Техника безопасности и организация рабочего места | 1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было организовано рабочее место — 2 б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя по ТБ и организации рабочего места — 1 б. 3. При работе были получены травмы при нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места — 0 б. | |
| 2. Соблюдение последовательности и технологии практической работы | 1. Соблюдена последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 2 б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя –1 б. 3. При практической работе не соблюдалась последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 0б. | |
| 3. Распределение ролей, участие всех членов группы | 1. Между членами бригады были распределены роли по последовательности практической работы – 3 б. 2. Кто-то из членов бригады остался без работы, кому- то | |

| | досталось много работы – 2б. 3 При работе не было согласованности действий – 1 б. | |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 4. Внешний вид готового изделия | 1. Готовое изделие выполнено, внешний вид красивый, размер средний, вызывает аппетит — 3 б. 2. Готовое изделие выполнено, размер мелкий, но внешний вид красивый, вызывает аппетит 26. 3. Внешний вид готового изделия не красивый, нарезка крупная, не вызывает аппетит — 1 б. 4 Готовое изделие не выполнено - 0б. | |
| ИТОГО | | Итого баллов |

Контрольная работа за год

I часть Теоретическая часть

- 1 Подберите принципы рационального питания:
- а) частый прием пищи;
- б) правильный режим питания;
- в) обильный прием пищи;
- г) умеренность в употреблении пищи;
- д) раздельное питание;
- е) разнообразное питание.
- 2. Расположите в правильной последовательности.

Операции механической обработки овощей:

- а) нарезают; б) моют; в) промывают; г) очищают от кожуры; д) сортируют.
- 3 Выполни соответствие.

Виды тепловых обработок овощей:

| 1 - Варка | А - комбинированный способ тепловой |
|------------------|-----------------------------------------|
| | обработки овощей, сначала овощи |
| | обжаривают, затем заливают небольшим |
| | количеством жидкости и доводят до |
| | готовности; |
| 2 - Припускание | Б - тепловая обработка овощей в разных |
| | количествах жира; |
| 3 - Жарение | В - варка овощей в небольшом количестве |
| | жидкости; |
| 4 - Пассерование | Г - варка овощей в большом |
| | количестве жидкости; |
| 5 - Тушение | Д - легкое обжаривание продукта |

4.По способу приготовления салаты могут быть:

а) овощные; б) травные; в) мясные; г) цветочные; д) рыбные; е) диетические;

- ж) ассорти
 - 5. Овощи, используемые при приготовлении винегрета:
- а) картофель; б) свекла; в) капуста; г) лук; д) огурцы; е) чеснок; ж) морковь; з) репа.
 - 6.Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета:
 - а) оформить и украсить;
 - б) нарезать картофель;
 - в) очистить овощи;
 - г) нарезать лук;
 - д) посолить;
 - е) нарезать морковь;
 - ж) перемешать овощи;
 - з) добавить масло;
 - и) нарезать огурцы;
 - к) нарезать свеклу;
 - 7. Составь схему приготовления салата из свежих овощей. Дай ему название.
 - 8 К горячим напиткам относится:
 - а) чай; б) какао; в) компот.
 - 9 По способу приготовления яйца могут быть:
 - а) всмятку; б) «в мешочек»; в) вкрутую; г) отбивные; д) глазунья; е) сырые.
 - 10 Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:
 - а) опустив яйцо в сосуд с водой;
 - б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;
 - в) кручением яйца на поверхности стола; г) по внешнему виду.
 - 11 Когда яйцо сварено "в мешочек", у него:
- а) крутые желток и белок; б) жидкие желток и белок; в) жидкий желток, крутой белок.
 - 1.2 Вставьте в текст пропущенные слова.

При приготовлении каши важно учитывать соотношение и ...

От этого зависит, какая получится каша. В зависимости от этого соотношения получаются: ..., каши.

II часть Практическая работа «Приготовление овсяной каши»

Задание: приготовь овсяную кашу на молоке

- •выполнение правил техники безопасности при приготовлении каш
- •использование технологической карты
- •подготовка рабочего места
- •дегустация готового блюда

| Оценивание практической работы по кулинарии | | |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------|--|
| Критерии | Оценочные баллы | |
| | | |
| 1.Техника | 1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было | |
| безопасности и | организовано рабочее место – 2 б. | |
| организация | 2. При работе были нарушения, замечания от | |
| рабочего места | учителя по ТБ и организации рабочего места – 1 б. | |
| | 3. При работе были получены травмы при | |

| | нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места – 0 б. |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. Соблюдение последовательности и технологии практической работы | 1. Соблюдена последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 2 б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя –1 б. 3. При практической работе не соблюдалась последовательность практической работы и технология |
| 3. Распределение ролей, участие всех членов | обработки продуктов – 0б. 1. Между членами бригады были распределены роли по |
| группы | последовательности практической работы — 3 б. 2. Кто-то из членов бригады остался без работы, кому- то досталось много работы — 2б. 3 При работе не было согласованности действий — 1 б. |
| 4. Внешний вид готового изделия | 1. Готовое изделие выполнено, внешний вид красивый, размер средний, вызывает аппетит — 3 б. 2. Готовое изделие выполнено, размер мелкий, но внешний вид красивый, вызывает аппетит 2б. 3. Внешний вид готового изделия не красивый, нарезка крупная, не вызывает аппетит — 1 б. 4 Готовое изделие не выполнено -0б. |
| 5. Дегустация — оценка качества приготовленного блюда | 1 Готовое блюдо выполнено в Соответствии требованиями Качества приготовления каш: полностью набухшие, не слипшиеся между собой, по консистенции каша вязкая и густая – 2 б. |
| | 2 Готовое блюдо выполнено, но с небольшими |

материально-технического обеспечения образовательного процесса.

І. Раздаточный материал.

II.Технологическое оснащение: СВЧ, миксер, электрическая плита, холодильник, шкафы для хранения кухонного инвентаря; инструменты (поварская

тройка, столовая ложка), инвентарь (емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаг, выемки для теста, различные формы, венчик для взбивания, сковороды, противни, кастрюли), столовая посуда

III. Информационно-коммуникативная зона:

Стенд по ТБ и ОТ

Журнал инструктажа по ТБ и ОТ для обучающихся

Инструкции по ТБ и ОТ по разделам: работа с горячей жидкостью, правила безопасной работы с режущими инструментами, правила эксплуатации бытовых приборов. Иллюстративный материал по ТБ и ОТ

V. Учебно-методическое обеспечение кабинета:

Муляжи овощей и фруктов натурального размера

Раздаточный материал: карточки-схемы, карточки-рисунки, карточки с текстом,

карточки-таблицы, тестовые задания

Дидактический материал: наглядные пособия, образцы моющих средств, образцы круп,

макаронных изделий, виды упаковок круп, молочных продуктов, напитков