

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

**вариант 1**

**ТРУД (ТЕХНОЛОГИЯ)**

**(для 9 класса)**

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ.....	7
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	9
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ .....	18

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный предмет «Профильный труд» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Швейное дело» «поварское дело») в 9 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю).

Цель обучения – всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) среднего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Задачи обучения:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к

сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержания и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;

- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;

- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Швейное дело» «поварское дело») в 9 классе определяет следующие задачи:

- отработка умений выполнять ручные стежки;

- отработка навыков различения хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических тканей;

- отработка навыков проведения влажно-тепловой обработки хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических тканей;

- отработка навыков работы на электрической швейной машине;

- закрепление умений производить наладку швейной машины;

- отработка технологических навыков выполнения машинных швов;

- отработка умений обработки срезов ткани косыми, долевыми, поперечными, подкройными обтачками;

- закрепление знаний и умений технологической последовательности обработки косынки, фартука, ночной сорочки, прямой и расклешенной юбок, пижамных брюк, блузки, халата, платья.

- формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;

- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 9 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками.

Согласно программе у обучающихся постепенно будут формироваться прочные навыки и умения, необходимые для изготовления последующих более сложных и интересных изделий. Обучающиеся изучают темы по специальным предметам: технология изготовления одежды, конструирование одежды, материаловедение, оборудование. При изучении теоретических вопросов технологии изготовления одежды обучающиеся получают знания по выполнению ручных работ, машинных, утюжильных работ, по обработке срезов швейных изделий.

Темы по конструированию одежды содержат основные правила снятия мерок для изделий, которые будут изготавливать в этом учебном году, а также строить чертежи, оформлять их согласно требованиям, пользоваться масштабной линейкой и уметь читать чертежи. Теоретические вопросы по материаловедению необходимы для того, чтобы обучающиеся научились распознавать ткани по волокнистому составу, определять лицевую и изнаночную стороны ткани, правильно подбирать ткани разного ассортимента и другие материалы для изготовления всех видов швейных изделий.

Теоретические темы включают новый познавательный материал, и повторение уже изученных сведений.

В 9 классе обучающиеся познакомятся с некоторыми видами синтетических волокон и тканей, научатся изготавливать и переводить готовые выкройки и чертежи, познакомятся с основными правами и

обязанностями рабочих и служащих, охраной труда и безопасностью труда на предприятиях.

### Содержание разделов

№	Название темы	Количество часов	Контрольные работы, тесты
1.	Построение чертежа основы цельнокроеного платья	22	1
2.	Обработка платья после раскроя	50	1
3.	Особенности обработки изделий из синтетических тканей	6	
4.	Изготовление выкройки и раскрой платья отрезного по линии талии и бедер	20	
5.	Соединение лифа с юбкой	46	1
6.	Предприятия общественного питания	14	
7.	Знакомство с рецептами	26	
8.	Весомизмерительные приборы	8	1
9.	Продукты природные - 28 часов	25	1
10.	Последовательность и правила первичной обработки птицы - 23 часов	21	1
11.			
	<b>Итого:</b>	<b>238</b>	<b>7</b>

### III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### Личностные:

- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- формирование навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.
  
- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;

- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

### **Предметные:**

#### Минимальный уровень

Обучающиеся должны:

- знать названия некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- иметь представления об основных свойствах используемых материалов;
- знать правила хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- уметь отобрать (с помощью педагогического работника) материалы и инструменты, необходимых для работы;
- иметь представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения швейной машины);
- знать правила безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;
- овладеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье);

- уметь читать (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- иметь представления о разных видах профильного труда;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- уметь заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- выражать отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");
- уметь организовать (под руководством педагогического работника) совместную работу в группе;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- уметь выслушивать предложения и мнения других обучающихся, адекватно реагировать на них;
- комментировать и давать оценку в доброжелательной форме достижениям других обучающихся, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности других обучающихся и результатам их работы;
- выполнять общественные поручения по уборке мастерской после уроков трудового обучения. иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;

- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.
- Достаточный уровень:
- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;

- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Достаточный уровень:

- уметь определять (с помощью учителя) возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- уметь экономно расходовать материалы;

- уметь планировать (с помощью учителя) предстоящую практическую работу;
- знать оптимальные и доступные технологические приемы ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
- уметь осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

## Система оценки достижений

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

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

### *Устный ответ*

*Оценка «5»* ставится, если обучающийся:

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

*Оценка «4»* ставится, если обучающийся:

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

*Оценка «3»* ставится, если обучающийся:

- обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью;
- демонстрирует несвязную монологическая речь;
- воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

*Оценка «2»* не ставится.

## *Практическая работа*

*Оценка «5»* ставится, если обучающийся:

- умеет ориентироваться в технологической карте,
  - последовательно и аккуратно выполняет операции на швейной машине;
  - умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;
  - умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;
  - соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

*Оценка «4»* ставится, если обучающийся:

- последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:
- неаккуратно выполняет машинную строчка;
- незначительно нарушает пооперационную последовательность.
- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:
- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность
- 

*Оценка «3»* ставится, если обучающийся:

– последовательно выполняет практическую работу, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при обработке:

- грубо нарушает пооперационную последовательность;
- нарушает правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой.

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

- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой

*Оценка «2» не ставится.*

#### IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
<b>Построение чертежа основы цельнокроеного платья-22 часа</b>					
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника. Профессии швейного производства. Первичный инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии швейного производства с опорой на учебник. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии швейного производства. Повторяют инструктаж по технике безопасности
2	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	1	Знакомство с инструментами и приспособлениями для швейных работ. Организация рабочего места швеи. Правила безопасной работы швейными инструментами	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой на учебник. Учатся правильно организовывать рабочее место. Повторяют за учителем правила безопасной работы швейными инструментами	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления. Учатся правильно организовывать рабочее место. Повторяют правила безопасной работы швейными инструментами
3	Знакомство с фасонами цельнокроеного платья	1	Платья: фасоны, детали кроя, их названия. Работа с журналами. Просмотр мультимедийной презентации. Определение цельнокроеных платьев в журналах мод	Знакомятся с платьями: виды, детали кроя, их названия. Работают с журналами. Просматривают мультимедийную презентацию. Определяют цельнокроеные платья в журналах мод с помощью учителя	Знакомятся с платьями: виды, детали кроя, их названия. Работают с журналами. Просматривают мультимедийную презентацию. Определяют цельнокроеные платья в журналах мод

4	Знакомство с фасонами цельнокроеного платья	1	Оформление эскизов цельнокроеного платья в тетради	Оформляют эскизы цельнокроеного платья в тетради	Оформляют эскизы цельнокроеного платья в тетради
5	Снятие мерок для построения чертежа основы платья	1	Повторение видов мерок. Знакомство с технологией снятия мерок. Повторение ориентировочных точек, условных линий на манекене, фигуре человека. Повторение правил определения размера изделия	Повторяют виды мерок. Знакомятся с технологией снятия мерок. Повторяют ориентировочные точки, условные линии на манекене, фигуре человека. Определяют размер изделия	Повторяют виды мерок. Знакомятся с технологией снятия мерок. Повторяют ориентировочные точки, условные линии на манекене, фигуре человека. Определяют размер изделия
6	Снятие мерок для построения чертежа основы платья	1	Снятие мерок для построения чертежа основы платья. Запись мерок в тетради	Снимают мерки для построения чертежа основы платья с помощью учителя. Записывают мерки в тетради	Снимают мерки для построения чертежа основы платья. Записывают мерки в тетради
7	Построение чертежа основы цельнокроеного платья	1	Повторение названий линий, отрезки, углы на чертеже. Построение чертежа основы платья в М 1:4.	Называют линии, отрезки, углы на чертеже. Строят чертеж основы платья в М 1:4.	Называют линии, отрезки, углы на чертеже. Строят чертеж основы платья в М 1:4.
8	Построение чертежа основы цельнокроеного платья	1	Знакомство с линиями, отрезками, углами на чертеже.	Знакомятся с линиями, отрезками, углами на чертеже.	Знакомятся с линиями, отрезками, углами на чертеже.
9	Построение чертежа основы цельнокроеного платья	1	Построение сетки чертежа в М 1:4. Построение рукава, линий бока и низа	Строят сетку чертежа блузки и в М 1:4 с помощью учителя. Строят рукав, линии бока и низа	Строят сетку чертежа блузки в М 1:4. Строят сетку чертежа. Строят рукав, линии бока и низа
10	Построение чертежа основы	1	Построение чертежа в М 1:4. Построение рукава, линий	Строят чертеж блузки в М 1:4. Строят рукав, линии бока и	Строят чертеж блузки в М 1:4. в М 1:4.

	цельнокроеного платья		бока и низа	низа	Строят рукав, линии бока и низа
11	Построение чертежа основы цельнокроеного платья	1	Построение чертежа в М 1:4. Расчет раствора и построение вытачек по линии талии	Строят чертеж блузки в М 1:4. Рассчитывают раствор и строят вытачки по линии талии	Строят чертеж блузки в М 1:4. Рассчитывают раствор и строят вытачки по линии талии
12	Построение чертежа основы цельнокроеного платья	1	Запись инструкционной карты	Записывают инструкционную карту	Записывают инструкционную карту
13	Построение выкройки цельнокроеного платья	1	Контурные линии и срезы срезов выкройки платья Построение выкройки основы платья	Повторяют названия и контурные линии и срезов выкройки платья Строят выкройку основы платья с помощью учителя	Называют контурные линии и срезы выкройки платья. Строят выкройку основы платья
14	Построение выкройки цельнокроеного платья	1	Построение выкройки основы платья	Строят выкройку основы платья в натуральную величину с помощью учителя	Строят выкройку основы платья в натуральную величину
15	Построение выкройки цельнокроеного платья	1	Построение выкройки основы платья. Вырезание выкройки	Строят выкройку блузки в натуральную величину с помощью учителя. Вырезают выкройку	Строят выкройку основы платья в натуральную величину. Вырезают выкройку
16	Подготовка ткани к раскрою	1	Повторение правил подготовки ткани к раскрою. Декатирование ткани. Определение направление нитей в ткани	Повторяют правила подготовки ткани к раскрою. Декатируют ткань. Определяют направление нитей в ткани	Повторяют правила подготовки ткани к раскрою. Декатируют ткань. Определяют направление нитей в ткан
17	Подготовка ткани к раскрою	1	Подготовка ткани к раскрою	Готовят ткань к раскрою с помощью учителя	Готовят ткань к раскрою
18	Раскрой цельнокроеного	1	Повторение размеров припусков на швы.	Повторяют размеры припусков на швы.	Повторяют размеры припусков на швы.

	платья		Техника безопасности при раскрое	Техника безопасности при раскрое	Техника безопасности при раскрое
19	Раскрой цельнокроеного платья	1	Раскрой цельнокроеного платья	Кроят цельнокроеное платье с помощью учителя	Кроят цельнокроеное платье
20	Подготовка кроя цельнокроеного платья к обработке	1	Продолжить формирование о правилах обозначения середины переда, спинки на основной детали. Подготовка кроя сарафана к обработке	Продолжают формирование о правилах обозначения середины переда, спинки на основной детали. Готовят крой сарафана к обработке с помощью учителя	Продолжают формирование о правилах обозначения середины переда, спинки на основной детали. Готовят крой сарафана к обработке
21	Подготовка кроя цельнокроеного платья к обработке	1	Прокладывание копировальных строчек, контурных линий	Прокладывают копировальные строчки, контурные линии	Прокладывают копировальные строчки, контурные линии
22	Подготовка кроя цельнокроеного платья к обработке. Тест	1	Прокладывание копировальных строчек, контурных линий. Выполнение теста	Прокладывают копировальные строчки, контурные линии. Выполняют тест	Прокладывают копировальные строчки, контурные линии. Выполняют тест
<b>Обработка платья после раскроя-50 часов</b>					
23	Сведения о тканях с примесью лавсана и капроновых волокон	1	Знакомство с тканями с примесью лавсана и капрона: сырье, изготовление пряжи, виды переплетения, физические свойства ткани. Просмотр мультимедийной презентации	Знакомятся с тканями с примесью лавсана и капрона: сырье, изготовление пряжи, виды переплетения, физические свойства ткани. Просматривают мультимедийную презентацию	Знакомятся с тканями с примесью лавсана и капрона: сырье, изготовление пряжи, виды переплетения, физические свойства ткани. Просматривают мультимедийную презентацию
24	Сведения о тканях с примесью лавсана и капроновых волокон	1	Оформление листа в тетради «Синтетические ткани»	Оформляют лист в тетради «Синтетические ткани» с помощью учителя	Оформляют лист в тетради «Синтетические ткани»

25	Составление плана пошива цельнокроеного платья	1	Анализ объекта труда. Составление плана пошива цельнокроеного платья в коллективной беседе. Запись плана пошива цельнокроеного платья в тетрадь	Анализируют объект труда. Составляют план пошива цельнокроеного платья в коллективной беседе с помощью учителя. Записывают план пошива цельнокроеного платья в тетрадь	Анализируют объект труда. Составляют план пошива цельнокроеного платья в коллективной беседе. Записывают план пошива цельнокроеного платья в тетрадь
26	Подготовка цельнокроеного платья к примерке	1	Повторение порядка подготовки изделия к примерке. Сметывание вытачек, боковых и плечевых срезов.	Повторяют порядок подготовки изделия к примерке.	Повторяют порядок подготовки изделия к примерке. Сметывают вытачки, боковые и плечевые срезы
27	Подготовка цельнокроеного платья к примерке	1	Подготовки изделия к примерке. Сметывание вытачек	Готовят изделие к примерке с помощью учителя. Сметывают вытачки	Готовят изделие к примерке. Сметывают вытачки
28	Подготовка цельнокроеного платья к примерке	1	Подготовки изделия к примерке. Сметывание боковых и плечевых срезов.	Готовят изделие к примерке с помощью учителя. Сметывают боковые и плечевые срезы.	Готовят изделие к примерке. Сметывают боковые и плечевые срезы
29	Проведение первой примерки цельнокроеного платья	1	Повторение требований к проведению примерки. Технологические требования к качеству первой примерки	Повторяют требования к проведению примерки. Соблюдают технологические требования к качеству первой примерки	Повторяют требования к проведению примерки. Соблюдают технологические требования к качеству первой примерки
30	Проведение первой примерки цельнокроеного платья	1	Проведение первой примерки цельнокроеного платья	Проводят первую примерку цельнокроеного платья с помощью учителя	Проводят первую примерку цельнокроеного платья
31	Проведение первой примерки цельнокроеного	1	Проведение первой примерки цельнокроеного платья	Проводят первую примерку цельнокроеного платья с помощью учителя	Проводят первую примерку цельнокроеного платья

	платья				
32	Исправление недочетов цельнокроеного платья, выявленных после примерки	1	Знакомство с видами недочетов после примерки цельнокроеного платья. Технологические требования к качеству исправления недочетов цельнокроеного платья, выявленных после примерки	Знакомятся с видами недочетов после примерки цельнокроеного платья. Соблюдают технологические требования к качеству исправления недочетов цельнокроеного платья, выявленных после примерки	Знакомятся с видами недочетов после примерки цельнокроеного платья. Соблюдают технологические требования к качеству исправления недочетов цельнокроеного платья, выявленных после примерки
33	Исправление недочетов цельнокроеного платья, выявленных после примерки	1	Исправление недочетов цельнокроеного платья, выявленных после первой примерки	Исправляют недочеты цельнокроеного платья, выявленные после первой примерки с помощью учителя	Исправляют недочеты цельнокроеного платья, выявленные после первой примерки
34	Исправление недочетов цельнокроеного платья, выявленных после примерки	1	Исправление недочетов цельнокроеного платья, выявленных после первой примерки	Исправляют недочеты цельнокроеного платья, выявленные после первой примерки с помощью учителя	Исправляют недочеты цельнокроеного платья, выявленные после первой примерки
35	Исправление недочетов цельнокроеного платья, выявленных после примерки	1	Исправление недочетов цельнокроеного платья, выявленных после первой примерки	Исправляют недочеты цельнокроеного платья, выявленные после первой примерки с помощью учителя	Исправляют недочеты цельнокроеного платья, выявленные после первой примерки
36	Обработка изделия после примерки	1	Повторение видов стачных швов. Подбор швов в зависимости от вида ткани и назначения	Повторяют виды стачных швов. Подбирают швы в зависимости от вида ткани и назначения изделия.	Повторяют виды стачных швов. Подбирают швы в зависимости от вида ткани и

			изделия. Стачивание вытачек, плечевых и боковых швов. Работа с предметно-технологической картой. Повторение способов обработки складок, вытачек, боковых срезов	Стачивают вытачки, плечевые и боковые швы.	назначения изделия. Стачивают вытачки, плечевые и боковые швы. Работают с предметно-технологической картой. Повторяют способы обработки складок, вытачек, боковых срезов прямой юбки
37	Обработка изделия после примерки	1	Обработка изделия после первой примерки	Обрабатывают изделие после первой примерки с помощью учителя	Обрабатывают изделие после первой примерки
38	Обработка внутренних швов цельнокроеного платья	1	Повторение видов обметочных швов. Подбор швов в зависимости от вида ткани и назначения изделия. Работа с предметно-технологической картой	Повторяют виды обметочных швов. Подбирают швы в зависимости от вида ткани и назначения изделия. Работают с предметно-технологической картой	Повторяют виды обметочных швов. Подбирают швы в зависимости от вида ткани и назначения изделия. Работают с предметно-технологической картой
39	Обработка внутренних швов цельнокроеного платья	1	Обработка внутренних швов цельнокроеного платья на оверлоке	Обрабатывают внутренние швы цельнокроеного платья на оверлоке с помощью учителя	Обрабатывают внутренние швы цельнокроеного платья на оверлоке
40	Обработка внутренних швов цельнокроеного платья	1	Обработка внутренних швов цельнокроеного платья на оверлоке	Обрабатывают внутренние швы цельнокроеного платья на оверлоке с помощью учителя	Обрабатывают внутренние швы цельнокроеного платья на оверлоке
41	Способы обработки воротников в зависимости от их фасонов и формы	1	Повторение воротники: виды, способы обработки	Повторяют воротники: виды, способы обработки	Повторяют воротник: виды, способы обработки
42	Способы	1	Оформление в тетради видов	Оформляют в тетради виды	Оформляют в тетради виды

	обработки воротников в зависимости от их фасонов и формы		воротников и способов их обработки	воротников и способы их обработки с помощью учителя	воротников и способы их обработки
43	Обработка воротника цельнокроеного платья	1	Знакомство с видами обработки воротника цельнокроеного платья. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к выполнению операции. Обработка воротника цельнокроеного платья	Знакомятся с видами обработки воротника цельнокроеного платья. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению операции. Обрабатывают воротник цельнокроеного платья с помощью учителя	Знакомятся с видами обработки воротника цельнокроеного платья. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению операции. Обрабатывают воротник цельнокроеного платья
44	Обработка воротника цельнокроеного платья	1	Обработка воротника цельнокроеного платья. Складывание, сметывание воротника	Обрабатывают воротник цельнокроеного платья с помощью учителя. Складывают, сметывают воротник	Обрабатывают воротник цельнокроеного платья. Складывают, сметывают воротник
45	Обработка воротника цельнокроеного платья	1	Обработка воротника цельнокроеного платья. Стачивание воротника	Обрабатывают воротник цельнокроеного платья с помощью учителя. Стачивают воротник	Обрабатывают воротник цельнокроеного платья. Стачивают воротник
46	Обработка воротника цельнокроеного платья	1	Обработка воротника цельнокроеного платья. Вывертывание воротника, выметывание шва	Обрабатывают воротник блузки с помощью учителя. Вывертывают воротник, выметывают шов	Обрабатывают воротник блузки. Вывертывание воротника, выметывание шва
47	Втачивание воротника цельнокроеного платья	1	Повторение видов втачивания воротника. Знакомство с порядком втачивания воротника	Повторяют виды втачивания воротника. Знакомятся с порядком втачивания воротника	Повторяют виды втачивания воротника. Знакомятся с порядком втачивания воротника

			одновременно с обтачкой. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству соединения воротника с горловиной	одновременно с обтачкой. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству соединения воротника с горловиной	одновременно с обтачкой. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству соединения воротника с горловиной
48	Втачивание воротника цельнокроеного платья	1	Вмётывание и втачивание воротника в горловину	Вмётывают и втачивают воротник в горловину с помощью учителя	Вмётывают и втачивают воротник в горловину
49	Втачивание воротника цельнокроеного платья	1	Втачивание воротника в горловину	Втачивают воротник в горловину	Втачивают воротник в горловину
50	Соединение рукавов с проймами цельнокроеного платья	1	Обработка низа рукавов цельнокроеного платья. Технологические требования к качеству обработки оката рукавов	Повторяют последовательность соединения рукавов с проймами. Правила вметывания рукавов. Работают с предметно-технологической картой	Повторяют последовательность соединения рукавов с проймами. Правила вметывания рукавов. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству обработки оката рукавов. Демонстрируют технологические приемы соединения рукавов с проймой
51	Соединение рукавов с проймами цельнокроеного	1	Обработка оката рукава перед вметыванием его в пройму	Обрабатывают окат рукава перед вметыванием его в пройму с помощью учителя	Обрабатывают окат рукава перед вметыванием его в пройму

	платья				
52	Соединение рукавов с проймами цельнокроеного платья	1	Знакомство с правилами вметывания рукава. Совмещение высшей точки оката рукава и проймы. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству вметывания рукавов в пройму	Знакомятся с правилами вметывания рукава. Совмещают высшую точку оката рукава и проймы. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству вметывания рукавов в пройму	Знакомятся с правилами вметывания рукава. Совмещают высшую точку оката рукава и проймы. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству вметывания рукавов в пройму
53	Соединение рукавов с проймами цельнокроеного платья	1	Вметывание рукавов, распределение посадки	Вметывают рукава, распределяют посадку с помощью учителя	Вметывают рукава, распределяют посадку
54	Проведение второй примерки цельнокроеного платья. Исправление дефектов	1	Повторение правил проведения второй примерки. Технологические требования к выполнению операции. Проведение проведения второй примерки цельнокроеного платья	Повторяют правила проведения второй примерки. Соблюдают технологические требования к выполнению операции	Повторяют правила проведения второй примерки. Соблюдают технологические требования к выполнению операции
55	Проведение второй примерки цельнокроеного платья. Исправление дефектов	1	Исправление дефектов цельнокроеного платья	Проводят вторую примерку цельнокроеного платья с помощью учителя	Проводят вторую примерку цельнокроеного платья. Исправляют дефекты цельнокроеного платья
56	Втачивание рукавов в пройму цельнокроеного	1	Повторение последовательности соединения рукавов с	Повторяют последовательность соединения рукавов с проймами.	Повторяют последовательность соединения рукавов с

	платья		<p>проймами. Повторение правил втачивания рукавов. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству втачивания рукавов в пройму. Демонстрация технологических приемов соединения рукавов с проймами</p>	<p>Повторяют правила втачивания рукавов</p>	<p>проймами. Повторяют правила втачивания рукавов. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству втачивания рукавов в пройму. Демонстрируют технологические приемы соединения рукавов с проймами</p>
5 7 2 ЧЕТ ЕРТ	Втачивание рукавов в пройму цельнокроеного платья	1	Втачивание рукавов в пройму цельнокроеного платья	Втачивают рукава в пройму цельнокроеного платья с помощью учителя	Втачивают рукава в пройму цельнокроеного платья
58	Втачивание рукавов в пройму цельнокроеного платья	1	Втачивание рукавов в пройму цельнокроеного платья	Втачивают рукава в пройму цельнокроеного платья с помощью учителя	Втачивают рукава в пройму цельнокроеного платья
59	Втачивание рукавов в пройму цельнокроеного платья	1	Втачивание рукавов в пройму цельнокроеного платья	Втачивают рукава в пройму цельнокроеного платья с помощью учителя	Втачивают рукава в пройму цельнокроеного платья
60	Способы обработки низа рукавов в зависимости от фасонов	1	<p>Повторение виды рукавов: фасоны, способы обработки. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству выполнения обработки низа рукавов в</p>	<p>Повторяют виды рукава: фасоны, способы обработки. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению обработки низа рукавов в</p>	<p>Повторяют виды рукава: фасоны, способы обработки. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения обработки низа</p>

			зависимости от фасонов	зависимости от фасонов	рукавов в зависимости от фасонов
61	Способы обработки низа рукавов в зависимости от фасонов	1	Оформление в тетради способов обработки низа рукавов в зависимости от фасонов	Оформляют в тетради способы обработки низа рукавов в зависимости от фасонов с помощью учителя	Оформляют в тетради способы обработки низа рукавов в зависимости от фасонов
62	Способы обработки низа рукавов в зависимости от фасонов	1	Оформление в тетради способов обработки низа рукавов в зависимости от фасонов	Оформляют в тетради способы обработки низа рукавов в зависимости от фасонов с помощью учителя.	Оформляют в тетради способы обработки низа рукавов в зависимости от фасонов
63	Обработка низа рукавов цельнокроеного платья	1	Повторение видов обработки низа рукавов. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству обработки низа рукавов цельнокроеного платья	Повторяют виды обработки низа рукавов. Работают с предметно-технологической картой	Повторяют виды обработки низа рукавов. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству обработки низа рукавов цельнокроеного платья. Обрабатывают низ рукавов цельнокроеного платья
64	Обработка низа рукавов цельнокроеного платья	1	Обработка низа рукавов цельнокроеного платья	Обрабатывают низ рукавов цельнокроеного платья с помощью учителя	Обрабатывают низ рукавов цельнокроеного платья
65	Обработка низа рукавов цельнокроеного платья	1	Обработка низа рукавов цельнокроеного платья	Обрабатывают низ рукавов цельнокроеного платья с помощью учителя	Обрабатывают низ рукавов цельнокроеного платья
66	Обработка низа рукавов	1	Обработка низа рукавов цельнокроеного платья	Обрабатывают низ рукавов цельнокроеного платья с	Обрабатывают низ рукавов цельнокроеного платья

	цельнокроеного платья			помощью учителя	
67	Окончательная отделка и утюжка цельнокроеного платья	1	Повторение правил проведения влажно-тепловой обработки для изделий из тканей различного вида. Технологические требования к качеству окончательной отделке и утюжки платья	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки для изделий из тканей различного вида. Соблюдают технологические требования к качеству окончательной отделке и утюжки платья	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки для изделий из тканей различного вида. Соблюдают технологические требования к качеству окончательной отделке и утюжки платья
68	Окончательная отделка и утюжка цельнокроеного платья	1	Окончательная отделка и утюжка цельнокроеного платья	Окончательная отделывают и утюжат цельнокроеное платье с помощью учителя	Окончательная отделывают и утюжат цельнокроеное платье
69	Контрольная работа Обработка на образце воротника	1	Повторение последовательности изготовления. Технологические требования к качеству обработки на образце воротника. Анализ объекта труда.	Соблюдают технологические требования к качеству обработки на образце воротника. Выполняют на образце воротник	Повторяют последовательность изготовления. Соблюдают технологические требования к качеству обработки на образце воротника. Производят анализ объекта труда
70	Обработка на образце воротник	1	Обработка воротника. Складывание, сметывание воротника	Обрабатывают воротник с помощью учителя. Складывают, сметывают воротник	Обрабатывают воротник. Складывают, сметывают воротник
71	Обработка на образце воротника	1	Обработка воротника. Стачивание воротника	Обрабатывают воротник с помощью учителя. Стачивают воротник	Обрабатывают воротник. Стачивают воротник
72	Обработка на образце воротника.	1	Обработка воротника. Вывертывание воротника,	Обрабатывают воротник блузки с помощью учителя.	Обрабатывают воротник блузки. Вывертывание

	Тест		выметывание шва	Вывертывают воротник, выметывают шов	воротника, выметывание шва
<b>Особенности обработки изделий из синтетических тканей-6 часов</b>					
73	Ассортимент тканей из синтетических волокон	1	Знакомство с видами ткани из синтетических волокон: сырье, виды, ассортимент, свойства. Работа с журналами. Просмотр мультимедийной презентации	Знакомятся с видами ткани из синтетических волокон: сырье, виды, ассортимент, свойства. Работают с журналами. Просматривают мультимедийной презентации	Знакомятся с видами ткани из синтетических волокон: сырье, виды, ассортимент, свойства. Работают с журналами. Просматривают мультимедийной презентации
74	Ассортимент тканей из синтетических волокон	1	Составление коллекции тканей из синтетических волокон в тетради	Составляют коллекцию тканей из синтетических волокон в тетради с помощью учителя	Составляют коллекцию тканей из синтетических волокон в тетради
75	Особенности влажно-тепловой обработки синтетической ткани	1	Знакомство с особенностями влажно-тепловой обработки синтетических тканей. Технологические требования к выполнению операции. Подбор температурных режимов для влажно-тепловой обработки тканей различных видов	Знакомятся с особенностями влажно-тепловой обработки синтетических тканей. Соблюдают технологические требования к выполнению операции. Подбирают температурные режимы для влажно-тепловой обработки тканей различных видов с помощью учителя	Знакомятся с особенностями влажно-тепловой обработки синтетических тканей. Соблюдают технологические требования к выполнению операции. Подбирают температурные режимы для влажно-тепловой обработки тканей различных видов
76	Лабораторная работа «Свойства синтетических тканей»	1	Повторение видов ткани. Распознавание синтетических нитей по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нитей	Повторяют виды ткани. Распознают синтетические нити по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нитей	Повторяют виды ткани. Распознают синтетические нити по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нитей
77	Лабораторная	1	Выполнение лабораторной	Выполняют лабораторную	Выполняют лабораторную

	работа «Свойства синтетических тканей»		работы «Свойства синтетических тканей»	работу «Свойства синтетических тканей»	работу «Свойства синтетических тканей»
78	Лабораторная работа «Свойства синтетических тканей»	1	Заполнение таблицы в тетради	Заполняют таблицу в тетради с помощью учителя	Заполняют таблицу в тетради
<b>Изготовление выкройки и раскрой платья отрезного по линии талии и бедер-20 часов</b>					
79	Платье отрезное по линии талии и бедер	1	Знакомство с платьями с отрезными по линии бедер: виды, детали кроя, их названия. Работа с журналами. Просмотр мультимедийной презентации	Знакомятся с платьями с отрезными по линии бедер: виды, детали кроя, их названия. Работают с журналами. Просматривают мультимедийную презентацию	Знакомятся с платьями с отрезными по линии бедер: виды, детали кроя, их названия. Работают с журналами. Просматривают мультимедийную презентацию
80	Платье отрезное по линии талии и бедер	1	Выбора фасона платья и зарисовка его в тетрадь	Выбирают фасон платья и зарисовывают его в тетрадь с помощью учителя	Выбирают фасон платья и зарисовывают его в тетрадь
81	Отрезное платье. Анализ образца	1	Анализ объекта труда. Составление плана пошива платья отрезного по линии талии и бедер в коллективной беседе	Анализируют объект труда. Составляют план пошива платья отрезного по линии талии и бедер в коллективной беседе	Анализируют объект труда. Составляют план пошива платья отрезного по линии талии и бедер в коллективной беседе
82	Отрезное платье. Анализ образца	1	Запись плана пошива платья отрезного по линии талии и бедер в тетради	Записывают план пошива платья отрезного по линии талии и бедер в тетради с помощью учителя	Записывают план пошива платья отрезного по линии талии и бедер в тетради

83	Ткани для пошива платья отрезного по линии талии и бедер	1	Знакомство с видами тканей для пошива платья. Составление коллекции тканей в тетради	Знакомятся с видами тканей для пошива платья. Составляют коллекцию тканей в тетради	Знакомятся с видами тканей для пошива платья. Составляют коллекцию тканей в тетради
84	Изготовление выкройки отрезного платья	1	Знакомство с правилами использования выкройки цельнокроеного платья для изготовления выкройки отрезного платья	Знакомятся с правилами использования выкройки цельнокроеного платья для изготовления выкройки отрезного платья	Знакомятся с правилами использования выкройки цельнокроеного платья для изготовления выкройки отрезного платья
85	Изготовление выкройки отрезного платья	1	Изготовление выкройки отрезного платья	Изготавливают выкройку отрезного платья	Изготавливают выкройку отрезного платья
86	Изготовление выкройки отрезного платья	1	Разрезание основы платья по линии талии или бедер	Разрезают основу платья по линии талии или бедер	Разрезают основу платья по линии талии или бедер
87	Изготовление выкройки отрезного платья	1	Изменение фасона юбки	Изменяют фасон юбки с помощью учителя	Изменяют фасон юбки
88	Получение выкройки рукава отрезного платья	1	Использование выкройки прямого рукава для изготовления выкройки рукава «крылышко», «фонарик». Технологические требования к качеству выполнения выкройки рукава отрезного платья	Используют выкройку прямого рукава для изготовления выкройки рукава «крылышко», «фонарик». Соблюдают технологические требования к выполнению операции.	Используют выкройку прямого рукава для изготовления выкройки рукава «крылышко», «фонарик». Соблюдают технологические требования к качеству выполнения выкройки рукава отрезного платья
89	Получение выкройки рукава отрезного платья	1	Рассмотрение образцов с разными видами рукавов. Работа с журналами мод	Рассматривают образцы с разными видами рукавов. Работают с журналами мод	Рассматривают образцы с разными видами рукавов. Работают с журналами мод
90	Получение	1	Мерки и расчёты,	Снимают мерки и производят	Снимают мерки и производят

	выкройки рукава отрезного платья		необходимые для построения чертежа рукава	расчёты, необходимые для построения чертежа рукава	расчёты, необходимые для построения чертежа рукава
91	Получение выкройки рукава отрезного платья	1	Построение чертежа рукава. Изготовление выкройки рукава	Строят чертеж рукава с помощью учителя. Изготавливают выкройку рукава с помощью учителя	Строят чертеж рукава. Изготавливают выкройку рукава
92	Подготовка ткани отрезного платья к раскрою	1	Повторение правил подготовки ткани к раскрою. Декатирование ткани. Определение направления нитей в ткани	Повторяют правила подготовки ткани к раскрою. Декатируют ткань. Определяют направление нитей в ткани	Повторяют правила подготовки ткани к раскрою. Декатируют ткань. Определяют направление нитей в ткани
93	Подготовка ткани отрезного платья к раскрою	1	Подготовка ткани к раскрою	Готовят ткань к раскрою с помощью учителя	Готовят ткань к раскрою
94	Раскладка выкройки отрезного платья на ткани	1	Повторение правил экономной раскладки выкройки на ткани. Раскладка выкройки отрезного платья	Повторяют правила экономной раскладки выкройки на ткани. Раскладывают выкройку отрезного платья	Повторяют правила экономной раскладки выкройки на ткани. Раскладывают выкройку отрезного платья
95	Раскрой отрезного платья	1	Повторение размеров припусков на швы. Повторение техники безопасности при раскрое. Технологические требования к качеству выполнения раскроя	Повторяют размеры припусков на швы. Повторяют технику безопасности при раскрое. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения раскроя	Повторяют размеры припусков на швы. Повторяют технику безопасности при раскрое. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения раскроя
96	Раскрой отрезного платья	1	Раскладка выкройки блузки на ткани	Раскладывают выкройку платья на ткань	Раскладывают выкройку платья на ткань
97	Раскрой отрезного платья	1	Обмеловка выкройки	Производят обмеловку выкройки	Производят обмеловку выкройки
98	Раскрой отрезного платья	1	Раскрой отрезного платья	Кроят отрезное платье с помощью учителя	Кроят отрезное платье

**Соединение лифа с юбкой-46 часов**

99	Составление плана пошива отрезного платья	1	Анализ объекта труда. Составление плана пошива отрезного платья в коллективной беседе	Анализируют объект труда. Составляют план пошива отрезного платья в коллективной беседе.	Анализируют объект труда. Составляют план пошива отрезного платья в коллективной беседе.
100	Составление плана пошива отрезного платья	1	Запись плана пошива цельнокроеного платья в тетрадь	Записывают план пошива цельнокроеного платья в тетрадь	Записывают план пошива цельнокроеного платья в тетрадь
101	Подготовка лифа отрезного платья к примерке	1	Повторение правил сметывания вытачек, плечевых и боковых швов. Технологические требования к качеству выполнения подготовки лифа отрезного платья к примерке	Повторяют правила сметывания вытачек, плечевых и боковых швов. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения подготовки лифа отрезного платья к примерке	Повторяют правила сметывания вытачек, плечевых и боковых швов. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения подготовки лифа отрезного платья к примерке
102	Подготовка лифа отрезного платья к примерке	1	Подготовка лифа отрезного платья к примерке. Сметывание вытачек, боковых и плечевых срезов.	Готовят лиф отрезного платья к примерке с помощью учителя	Готовят лиф отрезного платья к примерке. Сметывают вытачки, боковые и плечевые срезы.
103	Подготовка лифа отрезного платья к примерке	1	Подготовка лифа отрезного платья к примерке. Сметывание вытачек	Готовят лиф отрезного платья к примерке с помощью учителя. Сметывают вытачки	Готовят лиф отрезного платья к примерке. Сметывают вытачки
104	Подготовка лифа отрезного платья к примерке	1	Подготовка лифа отрезного платья к примерке. Сметывание боковых и плечевых срезов	Готовят лиф отрезного платья к примерке с помощью учителя. Сметывают боковые и плечевые срезы	Готовят лиф отрезного платья к примерке. Сметывают боковые и плечевые срезы
105	Подготовка юбки отрезного платья к примерке	1	Повторение правил сметывания вытачек. Технологические требования к качеству выполнения подготовки юбки отрезного	Повторяют правила сметывания вытачек. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения подготовки юбки	Повторяют правила сметывания вытачек. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения подготовки юбки

			платья к примерке	отрезного платья к примерке	отрезного платья к примерке
106	Подготовка юбки отрезного платья к примерке	1	Подготовка юбки отрезного платья к примерке. Сметывание вытачек, боковых срезов	Готовят юбку отрезного платья к примерке с помощью учителя. Сметывают вытачки, боковые срезы	Готовят юбку отрезного платья к примерке. Сметывают вытачки, боковые срезы
107	Подготовка юбки отрезного платья к примерке	1	Подготовка юбки отрезного платья к примерке. Сметывание вытачек, боковых срезов	Готовят юбку отрезного платья к примерке с помощью учителя. Сметывают вытачки, боковые срезы	Готовят юбку отрезного платья к примерке. Сметывают вытачки, боковые срезы
108	Проведение первой примерки отрезного платья	1	Знакомство с требованиями к проведению примерки отрезного платья. Технологические требования к качеству проведения примерки	Знакомятся с требованиями к проведению примерки отрезного платья. Соблюдают технологические требования к качеству проведения примерки	Знакомятся с требованиями к проведению примерки отрезного платья. Соблюдают технологические требования к качеству проведения примерки
109	Проведение первой примерки отрезного платья	1	Проведение первой примерки отрезного платья	Проводят первую примерку отрезного платья	Проводят первую примерку отрезного платья
110	Исправление недочетов отрезного платья, выявленных после примерки	1	Знакомство с видами недочетов после примерки. Технологические требования к качеству исправления недочетов отрезного платья, выявленных после примерки	Знакомятся с видами недочетов после примерки. Соблюдают технологические требования к качеству исправления недочетов отрезного платья, выявленных после примерки	Знакомятся с видами недочетов после примерки. Соблюдают технологические требования к качеству исправления недочетов отрезного платья, выявленных после примерки

111	Исправление недочетов отрезного платья, выявленных после примерки	1	Исправление недочетов, выявленных после первой примерки отрезного платья	Исправляют недочеты отрезного платья, выявленные после первой примерки	Исправляют недочеты отрезного платья, выявленные после первой примерки
112	Обработка изделия после примерки	1	Повторение видов стачных швов. Подбор видов швов в зависимости от вида ткани и назначения изделия. Стачивание вытачек, плечевых и боковых швов. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству выполнения шва вподгибку с закрытым срезом	Повторяют виды стачных швов. Подбирают швы в зависимости от вида ткани и назначения изделия. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения шва вподгибку с закрытым срезом	Повторяют виды стачных швов. Подбирают швы в зависимости от вида ткани и назначения изделия. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения шва вподгибку с закрытым срезом
113	Обработка изделия после примерки	1	Обработка отрезного платья после первой примерки. Сметывание вытачек	Обрабатывают отрезное платье после первой примерки с помощью учителя. Сметывают вытачки	Обрабатывают отрезное платье после первой примерки. Сметывают вытачки
114	Обработка изделия после примерки	1	Обработка отрезного платья после первой примерки. Сметывание вытачек	отрезное платье после первой примерки с помощью учителя. Стачивают вытачки	Обрабатывают отрезное платье после первой примерки. Стачивают вытачки
115	Обработка изделия после примерки	1	Обработка отрезного платья после первой примерки. Сметывание боковых срезов	отрезное платье после первой примерки с помощью учителя. Сметывают боковые срезы	Обрабатывают отрезное платье после первой примерки. Сметывают боковые срезы
116		1	Обработка отрезного платья после первой примерки.	отрезное платье после первой примерки с помощью учителя.	Обрабатывают отрезное платье после первой

			Стачивание боковых срезов	Стачивают боковые срезы	примерки. Стачивают боковые срезы
117	Обработка внутренних швов отрезного платья	1	Повторение видов обметочных швов. Подбор способа обработки внутренних швов в зависимости от вида ткани и назначения изделия. Работа с предметно-технологической картой. Обработка внутренних швов отрезного платья	Повторяют виды обметочных швов. Подбирают способ обработки внутренних швов в зависимости от вида ткани и назначения изделия. Работают с предметно-технологической картой. Обрабатывают внутренние швы отрезного платья с помощью учителя	Повторяют виды обметочных швов. Подбирают способ обработки внутренних швов в зависимости от вида ткани и назначения изделия. Работают с предметно-технологической картой. Обрабатывают внутренние швы отрезного платья
118	Обработка внутренних швов отрезного платья	1	Обработка внутренних швов отрезного платья на оверлоке	Обрабатывают внутренние швы отрезного платья на оверлоке с помощью учителя	Обрабатывают внутренние швы отрезного платья на оверлоке
119	Обработка внутренних швов отрезного платья	1	отрезного	Обрабатывают внутренние швы отрезного платья на оверлоке с помощью учителя	Обрабатывают внутренние швы отрезного платья на оверлоке
120	Отработка выреза горловины отрезного платья	1	Повторение видов обработки горловины. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству обработки горловины	Повторяют виды обработки горловины. Работают с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству обработки горловины	Повторяют виды обработки горловины. Работают с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству обработки горловины
121	Отработка выреза горловины отрезного платья	1	Обработка горловины отрезного платья подкройной обтачкой. Подгиб наружного среза обтачки на изнаночную сторону, заметывание, ширина шва 7 мм.	Обрабатывают горловину отрезного платья подкройной обтачкой с помощью учителя. Подгибают наружный срез обтачки на изнаночную сторону, заметывают, ширина шва 7 мм.	Обрабатывают горловину отрезного платья подкройной обтачкой. Подгибают наружный срез обтачки на изнаночную сторону, заметывают, ширина шва 7 мм.

			Наложение обтачки на основную деталь, приметывание, обтачивание. Выполнение надсечек, выметывание шва притачивания	Накладывают обтачку на основную деталь, приметывают, обтачивают. Выполняют надсечки, выметывают шов притачивания	Накладывают обтачку на основную деталь, приметывают, обтачивают. Выполняют надсечки, выметывают шов притачивания
122	Отработка выреза горловины отрезного платья	1	Обработка горловины отрезного платья подкройной обтачкой. Наметывание обтачки на деталь сорочки.	Обрабатывают горловину отрезного платья подкройной обтачкой с помощью учителя. Наметывают обтачку на деталь сорочки.	Обрабатывают горловину блузки подкройной обтачкой. Наметывают обтачку на деталь сорочки.
123	Отработка выреза горловины отрезного платья	1	Обработка горловины отрезного платья подкройной обтачкой. Настрачивание, ширина шва 1-2 м от края подгиба	Обрабатывают горловину отрезного платья подкройной обтачкой сорочку с помощью учителя. Настрачивают, ширина шва 1-2 м от края подгиба	Обрабатывают горловину блузки подкройной обтачкой сорочку. Настрачивают, ширина шва 1-2 м от края подгиба
124	Обработка низа рукавов отрезного платья	1	Повторение видов обработки низа рукавов. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству выполнения шва вподгибку с закрытым срезом	Повторяют виды обработки низа рукавов. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения шва вподгибку с закрытым срезом	Повторяют виды обработки низа рукавов. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения шва вподгибку с закрытым срезом
125	Обработка низа рукавов отрезного платья	1	Обработка низа рукавов отрезного платья. Заметывание нижнего среза сарафана	Обрабатывают низ рукавов отрезного платья с помощью учителя. Сметывают нижний срез сарафана	Обрабатывают низ рукавов отрезного платья. Сметывают нижний срез сарафана

126	Обработка низа рукавов отрезного платья	1	Обработка низа рукавов отрезного платья. Заметывание нижнего среза сарафана	Обрабатывают низ рукавов отрезного платья с помощью учителя. Сметывают нижний срез сарафана	Обрабатывают низ рукавов отрезного платья. Сметывают нижний срез сарафана
127	Обработка низа рукавов отрезного платья	1	Обработка низа рукавов отрезного платья. Застрачивание нижнего среза сарафана	Обрабатывают низ рукавов отрезного платья с помощью учителя. Застрачивают нижний срез сарафана	Обрабатывают низ рукавов отрезного платья. Застрачивают нижний срез сарафана
128	Соединение рукавов отрезного платья с проймой	1	Повторение последовательности соединения рукавов с проймами. Повторение правил вметывания рукавов. Работа с предметно-технологической картой. Демонстрация технологических приемов соединения рукавов с проймами. Технологические требования к качеству втачивания рукавов в пройму	Повторяют последовательность соединения рукавов с проймами. Повторяют правила вметывания рукавов. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству втачивания рукавов в пройму	Повторяют последовательность соединения рукавов с проймами. Повторяют правила вметывания рукавов. Работают с предметно-технологической картой. Демонстрируют технологические приемы соединения рукавов с проймами. Соблюдают технологические требования к качеству втачивания рукавов в пройму
129	Соединение рукавов отрезного платья с проймой	1	Соединение рукавов отрезного платья с проймами	Соединяют рукава отрезного платья с проймами с помощью учителя	Соединяют рукава отрезного платья с проймами с помощью учителя
130	Соединение рукавов отрезного платья с проймой	1	Соединение рукавов отрезного платья с проймами	Соединяют рукава отрезного платья с проймами с помощью учителя	Соединяют рукава отрезного платья с проймами с помощью учителя
131	Соединение рукавов отрезного платья с проймой	1	Соединение рукавов отрезного платья с проймами	Соединяют рукава отрезного платья с проймами с помощью учителя	Соединяют рукава отрезного платья с проймами с помощью учителя

132	Проведение второй примерки цельнокроеного платья. Исправление дефектов	1	Повторение правил проведения второй примерки. Технологические требования к качеству проведения примерки	Повторяют правила проведения второй примерки. Соблюдают технологические требования к качеству проведения примерки	Повторяют правила проведения второй примерки. Соблюдают технологические требования к качеству проведения примерки
133	Проведение второй примерки цельнокроеного платья. Исправление дефектов	1	Проведение второй примерки	Проводят вторую примерку	Проводят вторую примерку
134	Проведение второй примерки цельнокроеного платья. Исправление дефектов	1	Проведение второй примерки	Проводят вторую примерку	Проводят вторую примерку
135	Проведение второй примерки цельнокроеного платья. Исправление дефектов	1	Исправление дефектов отрезного платья	Исправляют дефекты отрезного платья с помощью учителя	Исправляют дефекты отрезного платья
136	Втачивание рукавов в пройму отрезного платья	1	Последовательность соединения рукавов с проймами. Правила втачивания рукавов. Работа с предметно-технологической картой. Демонстрация технологических приемов	Последовательность соединения рукавов с проймами. Правила втачивания рукавов. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству	Последовательность соединения рукавов с проймами. Правила втачивания рукавов. Работают с предметно-технологической картой. Демонстрируют технологические приемы

			соединения рукавов с проймами. Технологические требования к качеству втачивания рукавов в пройму	втачивания рукавов в пройму	соединения рукавов с проймами. Соблюдают технологические требования к качеству втачивания рукавов в пройму
137	Втачивание рукавов в пройму отрезного платья	1	Втачивание рукавов в пройму отрезного платья	Втачивают рукава в пройму отрезного платья с помощью учителя	Втачивают рукава в пройму отрезного платья
138	Втачивание рукавов в пройму отрезного платья	1	Втачивание рукавов в пройму отрезного платья	Втачивают рукава в пройму отрезного платья с помощью учителя	Втачивают рукава в пройму отрезного платья
139	Обработка нижнего среза отрезного платья	1	Повторение способов обработки низа изделия. Выбор в коллективной беседе способа обработки низа отрезного платья. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству выполнения шва вподгибку с закрытым срезом	Повторяют способы обработки низа изделия. Выбирают в коллективной беседе способ обработки низа отрезного платья. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения шва вподгибку с закрытым срезом	Повторяют способы обработки низа изделия. Выбирают в коллективной беседе способ обработки низа отрезного платья. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения шва вподгибку с закрытым срезом
140	Обработка нижнего среза отрезного платья	1	Обработка нижнего среза отрезного платья. Закальвание и заметывание нижнего среза блузки	Обрабатывают нижний срез отрезного платья. Закальвают и заметывают нижний срез блузки	Обрабатывают нижний срез отрезного платья. Закальвают и заметывают нижний срез блузки
141	Обработка нижнего среза отрезного платья	1	Обработка нижнего среза отрезного платья. Закальвание и заметывание нижнего среза блузки	Обрабатывают нижний срез отрезного платья. Закальвают и заметывают нижний срез блузки	Обрабатывают нижний срез отрезного платья. Закальвают и заметывают нижний срез блузки
142	Обработка нижнего среза отрезного	1	Обработка нижнего среза отрезного платья.	Обрабатывают нижний срез отрезного платья. Застрачивают	Обрабатывают нижний срез отрезного платья.

	платья		Застрачивание нижнего среза блузки	нижний срез блузки	Застрачивают нижний срез блузки
143	Окончательная отделка и утюжка отрезного платья. Тест	1	Повторение правил проведения влажно-тепловой обработки для изделий из тканей различного вида. Технологические требования к качеству окончательной отделке и утюжки отрезного платья	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки для изделий из тканей различного вида. Соблюдают технологические требования к качеству окончательной отделке и утюжки отрезного платья	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки для изделий из тканей различного вида. Соблюдают технологические требования к качеству окончательной отделке и утюжки отрезного платья
144	Окончательная отделка и утюжка отрезного платья. Тест	1	Повторение техники безопасности. Окончательная отделка и утюжка изделия	Повторяют технику безопасности. Окончательно отделяют и утюжат изделие с помощью учителя	Повторяют технику безопасности. Окончательно отделяют и утюжат изделие
<b>Предприятия общественного питания – 14 часов</b>					
145	Введение. Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Называют правила безопасности
146	Предприятия общественного питания	1	Определение понятия «Предприятия общественного питания». Повторение значения слова «пища» и роль в жизни человека. Знакомство с типами	Выделяют в тексте понятие «Предприятия общественного питания». Читают значение слова «пища». Рассматривают наглядность о типах предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-	Знакомятся с понятием «Предприятия общественного питания». Слушают о значении слова «пища» и роли в жизни человека. Рассматривают типы

			предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждение предприятий общественного питания из личного опыта	пиццерия. Называют предприятия общественного питания из личного опыта	предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе- пиццерия. Обсуждают предприятия общественного питания, с опорой на наглядность, из личного опыта
147	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1	Выполнение санитарно- гигиенических требований перед участием в мастер- классе. Ознакомление с цехом приготовления пиццы. Изучение технологии приготовления и рецептуры пиццы. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюда	Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению пиццы. Проговаривают технологию приготовления пиццы. С помощью учителя выполняют практическую работу по приготовлению блюда	Называют оборудование пиццерии. Различают способы приготовления пиццы. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и рекомендаций по приготовлению пиццы. Умеют красиво оформить блюдо
148	Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1	Различение понятий «пицца» и «еда». Знакомство с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин-кулинария. Сравнение предприятий общественного питания. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пицца» и «еда». Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин- кулинария. Сравнивают предприятия общественного питания, с помощью. Используют интерактивное приложение для выполнения	Читают и находят в тексте различие понятий «пицца» и «еда». Знакомятся с типами предприятий: кафетерий, кофейня, магазин- кулинария. Сравнивают предприятия общественного питания. Используют интерактивное приложение для выполнения задания

				задания, на доступном уровне, с помощью	
149	Предприятия общественного питания	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с цехом приготовления выпечки. Изучение технологии приготовления и рецептуры булочек, пирожков. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению выпечки	Знакомятся с оборудованием и инвентарём цеха по приготовлению выпечки. Проговаривают технологию приготовления теста для булочек. С помощью учителя выполняют практическую работу по приготовлению выпечки	Называют оборудование горячего цеха по приготовлению выпечки. Различают способы приготовления теста. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и рекомендаций по приготовлению выпечки. Умеют красиво оформить блюдо
150	Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки»	1	Определение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомство с предприятиями быстрого обслуживания: ресторан, столовая, столовая - раздаточная. Значение предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека	Проговаривают значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». С помощью учителя называют предприятия быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая - раздаточная, с опорой на видеоматериал. Читают о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека	Называют значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомятся с предприятиями быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая – раздаточная, с опорой на видеоматериал. Участвуют в групповой беседе о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека
151	Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан».				

	Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки»				
152	Предприятия быстрого обслуживания				
153	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»		<p>Выполнение санитарно-гигиенических требований перед посещением школьной столовой.</p> <p>Изучение технологию приготовления и рецептуры блюд из овощей.</p> <p>Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюд из овощей.</p> <p>Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду</p>	<p>С помощью учителя проговаривают простые действия по приготовлению овощей.</p> <p>Наблюдают за показом шеф-повара нарезки овощей.</p> <p>Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, на доступном уровне, с помощью учителя.</p> <p>Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда</p>	<p>Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, с опорой на рекомендации шеф-повара.</p> <p>Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда</p>
154	Профессия официант		<p>Определение значения слова -официант (от латинского Officium – «должность, одолжение»).</p> <p>Чтение текста об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость).</p>	<p>Читают текст, выделяют значение слова «официант».</p> <p>Читают текст об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость).</p> <p>С помощью учителя проговаривают вывод о значении деятельности</p>	<p>Читают текст, выделяют значение слова «официант».</p> <p>Рассказывают об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость), с опорой на учебник.</p> <p>Делают вывод о значении</p>

			<p>Формулирование вывода о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем</p>	<p>официанта: это связующее звено между заведением и посетителем</p>	<p>деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем</p>
155	<p>Практическая работа. Сюжетно-ролевая игра «Кафе»</p>		<p>Расширение представления о кулинарных профессиях и специфике труда: повар, официант, бармен. Умение отображать знания об окружающей жизни. Формирование умения правильно и последовательно выполнять ролевые действия. Работа с терминами: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»</p>	<p>Получают элементарные сведения о специфике труда в кулинарных профессиях. С помощью учителя применяют в ролевой игре полученные знания и выполняют ролевые действия. Совместно с учителем проговаривают значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»</p>	<p>Отображают полученные действия в ролевой игре «Кафе». Различают действия по кулинарным профессиям. Называют основы безопасности собственной жизнедеятельности в процессе трудовой деятельности. Находят в словаре значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»</p>

156	Входная диагностика по предмету «Поварское дело» (с использованием теста «Основы знаний»)	1	Выполнение теста по предмету «Поварское дело». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений
157	Контрольная работа. Тест по теме «Предприятия общественного питания»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
<b>Знакомство с рецептами - 26 часов</b>					
158	Кулинарные рецепты	1	Знакомство с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. Формулирование вывода: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке
159	Знакомство с коллекцией старинных рецептов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Коллекция старинных рецептов». Слушают о коллекции старинных рецептов – русская кухня: древней Руси,	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» Выделяют названия старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты

			дореволюционной России. Знакомство с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси	рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают первые сборники кулинарии - рецептами в мире и на Руси, с опорой на наглядность	царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Знакомятся с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси, находят интересные рецепты с опорой на наглядность
156	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	<i>Знакомство со старинным рецептом квашеной капусты</i> для зимних заготовок. Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов	Рассматривание рецепта, с подробным описанием и пошаговым фото. С помощью учителя выполняют практическую работу по квашению капусты, на доступном уровне с помощью учителя	Знакомятся с рецептом, рассматривают подробное описание с пошаговым фото. Выполняют практическую работу, с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Соблюдают правила безопасности при использовании режущих инструментов и кухонного комбайна
157	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1			
158	Современный кулинарный рецепт	1	Знакомство с содержанием современных кулинарных рецептов в сети Интернет. Работа в группе по	Знакомятся с содержанием современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах. С помощью учителя работают в	Рассказывают о содержании современных кулинарных рецептов, с опорой на информацию в сети Интернет.

			нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждение выполненной работы	группе по нахождению современных кулинарных рецептов на специализированных сайтах. С помощью учителя участвуют в обсуждении выполненной работы	Работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждают выполненную работу
159	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению салата «Греческий». Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов	С помощью учителя выделяют и проговаривают основные пункты выполнения практических действий. Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий», на доступном уровне, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании режущих инструментов. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Обсуждают выполнение практической работы по приготовлению салата «Греческий». Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий». Делают разбор выполненной работы
160	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1			
161	Типы рецептов блюд: по времени приёма пищи	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи:	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, называют типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед,	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: – завтрак, второй завтрак,

			<p>– завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин;</p> <p>– по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты.</p> <p>Приведение примеров к каждому типу блюд</p>	<p>полдник, ужин.</p> <p>рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.</p> <p>По типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты.</p> <p>Приводят примеры к каждому типу блюд с помощью учителя</p>	<p>обед, полдник, ужин;</p> <p>– по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты.</p> <p>Приводят примеры закусок, салатов, первых блюд, вторых блюд, десертов</p>
162	<p>Практическая работа.</p> <p>Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»</p>	1	<p>Повторение рецептов блюд по времени приёма пищи.</p> <p>Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды».</p> <p>Формирование умений и навыков правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола.</p> <p>Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовым бутербродам</p>	<p>С помощью учителя подбирают рецепты по времени приёма пищи.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды».</p> <p>Овладевают навыками правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола, на доступном уровне, с помощью учителя</p>	<p>Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда «Горячие бутерброды».</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовым бутербродам.</p> <p>Делают разбор выполненной работы</p>
163	<p>Практическая работа.</p> <p>Приготовление завтрака «Горячие</p>	1			

	бутерброды»				
164	Типы рецептов блюд: рецепты национальной кухни	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приведение примеров к каждому типу блюд	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. С помощью учителя приводят примеры к каждому типу блюд, используя своё место проживания	Различают типы рецептов национальной кухни. Распознают рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приводят примеры рецептов национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня, с опорой на место проживания, сети Интернет
165	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Драники». Формирование навыков безопасного труда с использованием тёрки. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду - драники. Формулирование вывода: драники – это вкусно, просто и полезно	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления блюда – драники. Овладевают умениями и навыками правильной, рациональной работы с использованием тёрки, на доступном уровне с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда – драники. Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду – драники. Делают разбор выполненной работы
166	Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей	1	Знакомство с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста.	Рассматривают типы рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста.	Знакомятся с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста.

			<p>Чтение рецептов блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполнение задания по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждение результатов выполненной работы</p>	<p>С помощью учителя различают рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет, с помощью учителя. Обсуждают результаты выполненной работы</p>	<p>Находят рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждают результаты выполненной работы</p>
167	<p>Практическая работа «Запечённый картофель овощными витаминами»</p>	с 1	<p>Обсуждение технологической работы по приготовления блюда по состоянию здоровья «Запечённый картофель с овощными витаминами». Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Формулирование вывода: употребление полезных продуктов считается самым здоровым способом поддержания нормального веса и хорошего самочувствия</p>	<p>С помощью учителя рассматривают и проговаривают этапы приготовления блюда. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя</p>	<p>Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда из картофеля. Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают разбор выполненной работы</p>
168	Практическая работа	1			

	«Запечённый картофель с овощными витаминами»				
169	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1	<p>Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по расчёту сырья и продуктов при приготовлении блюда.</p> <p>Работа с терминами: рецепт, порция, масса брутто, масса нетто, отходы, кулинарный калькулятор</p>	<p>С помощью учителя рассматривают схему расчёта потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.</p> <p>С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек</p>	<p>Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.</p> <p>Выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек</p>
170	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Суп-пюре из кабачков»	1	<p>Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».</p> <p>Формулирование вывода: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте.</p> <p>Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу</p>	<p>С помощью учителя выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».</p> <p>С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте.</p> <p>Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу, с</p>	<p>Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».</p> <p>Делают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте.</p> <p>Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу</p>

				помощью учителя	
171	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1	Составление алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя участвуют в составлении алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Составляют алгоритм действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью
172	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1			
173	Кулинарная книга. Виды кулинарных книг	1	Определение понятия «Кулинарная книга». Знакомство с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Расширение представления о назначении кулинарных	С помощью учителя определяют понятие «Кулинарная книга». Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Рассуждают о назначении	Определяют понятие «Кулинарная книга». Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Рассуждают о назначении кулинарных книг.

			книг. Формулирование вывода: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории	кулинарных книг, с помощью. Проговаривают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории	Делают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории
174	Рецепты авторской кухни	1	Определение понятия «авторская кухня», с опорой на видеоматериал. Нахождение отличия авторская кухня – обычная кухня. Выделение главного: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача	Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал. Находят отличия авторская кухня – обычная кухня, с помощью. С помощью учителя выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача	Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал. Находят отличия авторская кухня – обычная кухня. Выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача
175	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Соте из замороженных овощей»	1	Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Формирование вывода: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполнение практического	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Повторяют вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое

			задания по пересчёту ингредиентов по весу	задание по пересчёту ингредиентов по весу, с помощью учителя	задание по пересчёту ингредиентов по весу
176	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей». Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей», с помощью. Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Называют алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей». Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
177	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1			
178	Контрольная работа. Тест «Знакомство с рецептами»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
179					
<b>Весоизмерительные приборы - 8 часов</b>					
180	Весы.	1	Определение понятий	Через объяснение учителя и	Через объяснение учителя и

	Классификация весов		«Весоизмерительные приборы» – это средства измерения массы продовольствия (продуктов). «Масса» – физическая величина, имеющая числовое значение. Рассматривание весов: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные. Нахождение различий	показ видеоматериала получают элементарные сведения о весоизмерительных приборах. Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные. С помощью учителя находят различия	показ видеоматериала получают элементарные сведения о весоизмерительных приборах. Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные. Сравнивают, находят различия
181	Экскурсия в школьную столовую «Наблюдение за весоизмерительными приборами»	1	Рассматривание весоизмерительных приборов в школьной столовой. Правильное обозначение типа весов. Называние способов использования весов при приготовлении пищи. Формулирование вывода: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов. Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо	Наблюдают за весоизмерительными приборами в школьной столовой. Правильно обозначают типы весов, с помощью. Слушают о способах использования весов при приготовлении пищи. С помощью учителя делают вывод: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов. Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо	Наблюдают за весоизмерительными приборами в школьной столовой. Правильно обозначают типы весов, с помощью. Слушают о способах использования весов при приготовлении пищи. Делают вывод: основное назначение кухонных весов – измерять вес продуктов. Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо
182	Практическая работа «Использование разных весов для	1	Рассматривание гирных и электронных весов. Описание принципа работы гирных и электронных весов.	Рассматривают гирные и электронные весы. Показывают принцип работы гирных и электронных весов, с	Рассматривают гирные и электронные весы. Показывают принцип работы гирных и электронных весов.

	взвешивания муки, соли, сахара»		<p>Знакомство с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение отличия одного типа весов от другого</p>	<p>помощью.</p> <p>Знакомятся с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов.</p> <p>Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого</p>	<p>Знакомятся с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара».</p> <p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов.</p> <p>Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого</p>
183	Измерительные ёмкости: мерный стакан. История происхождения	1	<p>Чтение текста и нахождение определения понятия «измерительные ёмкости».</p> <p>Знакомство с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривание образца - мерный стакан</p>	<p>Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости».</p> <p>Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривают образец - мерный стакан</p>	<p>Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости».</p> <p>Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривают образец - мерный стакан</p>
184	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма	1	<p>Повторение видов весоизмерительных приборов.</p> <p>Нахождение нужных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих</p>	<p>Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность.</p> <p>Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей.</p>	<p>Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность.</p> <p>Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов,</p>

	сыпучих продуктов, жидкостей»		продуктов, жидкостей. Выполнение практической работы с применением полученных знаний. Запись результата в рабочую тетрадь. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с помощью. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	жидкостей. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
185	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1			
186	Контрольная работа (теоретическая и практическая часть) Тест «Кулинарные рецепты»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Выполнение практической работы по определению жидкости (воды) в миллилитрах. Запись результата в тестовое задание	Выполняют тестовое задание с помощью учителя. Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах, на доступном уровне, с помощью. Записывают результат в тестовое задание	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах. Записывают результат в тестовое задание
187	Практическая работа «Определение объёма жидкости в	1			

	миллилитрах»				
188					
<b>Продукты природные - 25 часов</b>					
189	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1	<p>Знакомство с понятием «Пищевая промышленность».</p> <p>Рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.</p> <p>Называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр</p>	<p>Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность».</p> <p>Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.</p> <p>С помощью учителя называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр</p>	<p>Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность».</p> <p>Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.</p> <p>Рассказывают о видах продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр</p>
190	Мука	1	<p>Определение понятия «мука».</p> <p>Знакомство с зерновыми культурами:</p> <p>– пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Формулирование вывода: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба</p>	<p>Находят значение слова «мука», с помощью.</p> <p>Знакомятся с зерновыми культурами:</p> <p>– пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «мука».</p> <p>Знакомятся с зерновыми культурами:</p> <p>– пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба</p>

191	Виды и пищевая ценность муки	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотнесение названия муки с видом зерна	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна, с помощью учителя	Выделяют главное, с опорой на видеоматериал, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна
192	Практическая работа « Оценка качества муки»	1	Знакомство с оценкой качества представленных образцов муки, по показателям, установленных требованиями государственных стандартов на данный вид продукции. Выполнение практической работы, с соблюдением технических условий: – Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета); – Согретьте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха); – Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). Заполнение таблицы	С помощью учителя знакомятся с показателями оценки качества муки. Выполняют практическую работу с помощью учителя. Заполняют таблицу по образцу	Выполняют практическую работу, с соблюдением технических условий: – Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета); – Согретьте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха); – Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). Заполнение таблицы данными оценки качества муки

			данными оценки качества муки		
193	Практическая работа « Оценка качества муки»	1			
194	Применение муки в кулинарии	1	<p>Повторение сортов муки. Чтение текста, выделение способов применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов.</p> <p>Приведение примеров из домашнего опыта</p>	<p>Проговаривают сорта муки, с опорой на таблицу. С помощью учителя выделяют в тексте способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов.</p> <p>Приводят примеры использования муки в домашней кулинарии</p>	<p>Называют сорта муки, с опорой на таблицу. Читают текст, выделяют способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов.</p> <p>Рассказывают об использовании муки в домашней кулинарии</p>
195	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	<p>Просмотр рецепта ««Приготовление вареников с картофелем» в сети Интернет, с комментированием пошагового выполнения работы.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду.</p>	<p>Смотрят пошаговую инструкцию по приготовлению вареников.</p> <p>Проговаривают основные этапы работы.</p> <p>Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя</p>	<p>Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на рецепт.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду.</p> <p>Делают разбор выполненной работы</p>

			Повторение правил безопасности использования горячей жидкости		
195	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1			
197	Растительные масла. Общая характеристика	1	Нахождение информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работа с учебником: чтение общей характеристики растительных масел	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы, с помощью учителя	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы
198	Сырьё для растительных жиров	1	Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомство с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. Соотнесение названия растительного масла с сырьём	Знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. с опорой на видеоматериал. Соотносят названия растительного масла с сырьём, с помощью учителя	Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. Соотносят названия растительного масла с сырьём

199	Классификация растительного масла: по происхождению; по консистенции	1	<p>Называние видов растительного масла. Приведение примеров из жизненного опыта и объяснять свой выбор.</p> <p>Работа с учебником: название видов масел по происхождению; по консистенции.</p> <p>Заполнение таблицы «Классификация растительного масла»</p>	<p>Различают виды растительного масла, с опорой на наглядность, с помощью учителя.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой выбор.</p> <p>Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции.</p> <p>Заполняют таблицу «Классификация растительного масла» с помощью учителя</p>	<p>Называют виды растительного масла, с опорой на наглядность.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой выбор.</p> <p>Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции.</p> <p>Заполняют таблицу «Классификация растительного масла»</p>
200	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1	<p>Знакомство с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров.</p> <p>Называние условий хранения, упаковки и реализации пищевых жиров.</p> <p>Проведение органолептической оценки качества пищевых жиров.</p> <p>Заполнение таблицы по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция</p>	<p>С помощью учителя знакомятся с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров.</p> <p>Выполняют оценку качества растительного масла, с помощью учителя.</p> <p>Проговаривают показатели качества и вносят в таблицу: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция</p>	<p>Выделяют общие требования к качеству пищевых жиров.</p> <p>Проводят органолептическую оценку качества пищевых жиров.</p> <p>Заполняют таблицу по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция</p>
201	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1			

202	Классификация сливочного масла	1	Работа с таблицей «Классификация сливочного масла». Называние видов масел и содержания в них массовой доли жира	Рассматривают таблицу «Классификация сливочного масла». С помощью учителя называют виды масел и содержание в них массовой доли жира. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира», с помощью учителя	Работают с таблицей «Классификация сливочного масла». Называют виды масел и содержание в них массовой доли жира, с опорой на текст. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира»
203	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1	Изучение литературных источников информации: – разбор и обобщение найденного материала; – проведение исследования органолептических свойств масла. Формулирование вывода: в домашних условиях можно определить качество сливочного масла	С помощью учителя выполняют анализ качества сливочного масла. Проверяют качество сливочного масла по информации на упаковке, с помощью. Проговаривают условия: необходимо иметь весы, посуду, нагревательный прибор, холодильник	Изучают источники информации: – анализируют и обобщают найденный материал; – проводят исследование органолептических свойств масла. Делают вывод: в домашних условиях можно определить качество сливочного масла
204	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1			
205	Сыр. Происхождение сыра	1	Знакомство с понятием «сыр». Через просмотр видеоматериала узнают о происхождении сыра.	С помощью учителя работают со словарём: находят значение слова «сыр». Смотрят видеоматериал, узнают о происхождении сыра.	Работают со словарём: определение понятия «сыр». Через просмотр видеоматериала рассказывают о происхождении сыра.

			Выполнение зарисовки по содержанию питательных веществ	Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ в сыре, по образцу	Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ
206	Пищевая ценность сыра	1	Групповая работа по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждение выполненной работы	Принимают участие в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. С помощью учителя обсуждают выполненную работу	Работают в группе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждают выполненную работу
207	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1	Знакомство с нормативно-техническими документами по определению качества сыра. Описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра. – определение, к какому сорту относится образец в зависимости от балльной оценки в соответствии с таблицами 5 и 6 ГОСТ 7616-85, результаты оформите в виде таблиц; определение особенностей хранения и сроков реализации в соответствии с ГОСТ	Знакомятся с нормативно-техническими документами по определению качества сыра. С помощью учителя описывают характерные признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет теста. С помощью учителя заносят в таблицу признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра	Находят в нормативно-технических документах описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра. Самостоятельно заполняют таблицу по оценке качества сыров по органолептическим показателям
208	Практическая	1			

	работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»				
209	Применение сыров в кулинарии	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Сыры в кулинарии».</p> <p>Расширение представления о видах сыров в других странах</p> <p>Подведение итогов: сыр используют для: первых блюд, закусок, вторых блюд и десертов</p>	<p>Отвечают на вопросы об использовании сыров в кулинарии.</p> <p>С помощью учителя называют сыры в других странах.</p> <p>Приводят примеры об использовании сыров в домашней кулинарии</p>	<p>Выделяют названия сыров и их использование в кулинарии.</p> <p>Приводят примеры с описанием, об использовании сыров в домашней кулинарии</p>
210	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1	<p>Беседа об истории появления рулета в кулинарии.</p> <p>Рассматривание видов лаваша с разными начинками.</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению лаваша, с использованием сыра.</p> <p>Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду</p>	<p>Описывают приготовление лаваша в домашних условиях.</p> <p>С помощью учителя называют виды лаваша с разными начинками.</p> <p>Проговаривают основные этапы приготовления блюда.</p> <p>Выполняют практическую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра», на доступном уровне, с помощью</p>	<p>Приводят примеры приготовления лаваша в домашних условиях.</p> <p>Описывают вид начинки.</p> <p>Обсуждают предстоящую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра»</p> <p>Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Разбирают выполненную работу</p>
211	Практическая работа «Приготовление	1			

	лаваша с использованием сыра»				
212	Практическая работа «Определение сорта сыра»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.</p> <p>Выполнение практической работы с описанием вкусовых ощущений.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>С помощью учителя проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.</p> <p>Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя.</p> <p>Рассматривают и обсуждают и выполненную работу</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу.</p> <p>Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
	Сочетание мягких сыров с продуктами	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Сочетание сыров».</p> <p>Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами:</p> <p>к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье; сухофрукты, орехи, крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи.</p> <p>Формулирование вывода: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами</p>	<p>С помощью учителя называют продукты, сочетаемые с мягкими сырами.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по совместимости продуктов с сырами.</p> <p>Проговаривают вывод: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму</p>	<p>Выделение продуктов, сочетаемых с мягкими сырами:</p> <p>к фруктам подходят практически все сорта сыра; мед, конфитюр и варенье; сухофрукты, орехи, крекеры, ягоды, свежая зелень и овощи.</p> <p>Делают вывод: питательные вещества одного продукта отлично дополняются компонентами другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму</p>

			другого; в результате они лучше усваиваются и приносят больше пользы организму		
213	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению блюда с сыром на сковороде. Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	С помощью учителя проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают алгоритм действий предстоящей работы. Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду. Разбирают качество выполненной работы
214	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»				
215	Контрольная работа. Тест «Продукты природные»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

**Последовательность и правила первичной обработки птицы - 21часов**

216	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы	1	Знакомство с организацией рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. Называние инструментов и приспособлений для обработки птицы	Просмотр видеоматериала об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. С помощью учителя называют инструменты и приспособления для обработки птицы	Рассказывают об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов, с опорой на видеоматериал. Называют инструменты и приспособления для обработки птицы
217	Набор инвентаря и посуды	1	Через объяснение учителя рассматривание инвентаря: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполнение таблицы «Изображение – Название». Формулирование вывода: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Рассматривают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. С помощью учителя заполняют таблицу «Изображение – Название». Проговаривают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Называют и различают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполняют таблицу «Изображение – Название». Делают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения
218	Первичная обработка птицы	1	Знакомство с первичной обработкой птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Называют виды первичной обработки птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы», с помощью учителя. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец, с помощью учителя	Рассказывают о первичной обработке птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец

219	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1	Повторение свойств мясных полуфабрикатов: оценивание внешнего вида блюда в целом и отдельно - основного продукта; форма нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда. Заполнение таблицы оценки качества продуктов	С помощью учителя выполняют органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы. Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов с помощью учителя	Называют свойства мясных полуфабрикатов: оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно - основного продукта; форму нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда. Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов
220	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1			
221	Опаливание птицы	1	Просмотр видеоматериала «Опаливание птицы». Выделение последовательности опаливания: приступают сразу после ощипывания; опаливание избавляет птичью тушку от волосков на коже; удаляет перо и пух,	Просматривают видеоматериал «Опаливание птицы». С помощью учителя выделяют последовательность опаливания. Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок опаливания», подбери названия.	Находят в словаре значение понятия «опаливание». Выделяют способы опаливания птицы. Выполняют тренировочное упражнение по картинкам «Собери порядок опаливания», подбери названия, с помощью учителя.

			<p>которые остались после ошипывания; тушку потрошат, разделяют на части.</p> <p>Название правил безопасности при использовании газовыми горелками, в домашних условиях</p>	Участвуют в обсуждении выполненной работы	Называют правила безопасности при использовании газовыми горелками, в домашних условиях.
222	Размораживание птицы	1	<p>Просмотр видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев.</p> <p>Чтение текста, выделение последовательности обработки птицы</p>	<p>Узнают из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев.</p> <p>Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта, с помощью учителя.</p> <p>Читают текст, выделяют последовательность обработки птицы</p>	<p>Выделяют главное из видеоматериала о размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев.</p> <p>Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта.</p> <p>Выделяют в тексте последовательность обработки птицы</p>
223	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы».</p> <p>Составление схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь.</p> <p>Выполнение практической</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы».</p> <p>Участвуют в составлении схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь.</p> <p>Выполняют практическую</p>	<p>Называют алгоритм действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы».</p> <p>Составляют схему: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь.</p> <p>Выполняют практическую работу «Размораживание</p>

			работы с опорой на схему. Обсуждение и разбор выполненной работы	работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	тушки птицы», с опорой на схему. Обсуждают и разбирают выполненную работу
224	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1			
225	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты	1	Работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Чтение текста и выделение главного: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Запись определения в кулинарный словарь	Рассматривают таблицу «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы по содержанию таблицы, с помощью учителя. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру, с помощью. Записывают определение в кулинарный словарь	Работают с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Записывают определение в кулинарный словарь
226	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1	Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Приготовление куриной отбивной из филейной части». Формирование у	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления куриной отбивной. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на	Обсуждают выполнение предстоящей практической работы «Приготовление куриной отбивной из филейной части», с опорой на технологическую карту.

			обучающихся практических умений по приготовлению блюд из мяса птицы. Чёткое определение последовательности технологического процесса обработки продуктов. Выполнение практической работы	доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении качества выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту. Делают разбор выполненной работы
227	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1			
228	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса	1	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса. Работа по учебнику: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Приведение примеров из жизненного опыта	Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса. Отвечают на вопросы. С помощью учителя находят в учебнике: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Приводят примеры из жизненного опыта	Рассказывают о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Работают по учебнику: выделение понятия - рубленая и котлетная масса. Рассказывают о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы в домашней кулинарии
229	Технология приготовления котлетной массы	1	Знакомство с технологией приготовления котлетной массы. Составление схемы	Знакомятся с технологией приготовления котлетной массы. С помощью учителя составляют	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы. Составляют схему

			приготовления котлетной массы, с опорой на учебник	схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник	приготовления котлетной массы, с опорой на учебник
230	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	Повторение технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлетной массы. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют технологию приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник, с помощью учителя. Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему. Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
231	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1			
232	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы	1	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы Работа по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы. Приведение примеров из	Узнают из видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы С помощью учителя находят в учебнике значение понятия – биточки, зразы, с помощью. Приводят примеры из	Просмотр видеоматериала о приготовлении простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы; отвечают на вопросы по содержанию. Работают по учебнику: выделение понятия – биточки, зразы.

			жизненного опыта	жизненного опыта	Приводят примеры из жизненного опыта
233	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1	Беседа об истории появления блюда «зразы» в кулинарии (домашнее задание). Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Зразы». Выполнение практической работы с соблюдением санитарно -гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	Описывают приготовление блюда, с опорой на подготовленный материал. С помощью учителя называют последовательность приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Приготовление блюда – зразы», на доступном уровне, с помощью учителя	Приводят примеры приготовления «зраз» в домашних условиях. Описывают вид начинки. Обсуждают предстоящую работу «Приготовление блюда – зразы» Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Разбирают выполненную работу
234	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1			
235	Обработка субпродуктов	1	Просмотр видеофрагмента «Субпродукты». Обсуждение и разбор. Выделение определения слова «субпродукты»: внутренние органы ( <u>ливер</u> , потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Запись определение слова в кулинарный словарь обучающегося	Узнают из видеофрагмента о субпродуктах. Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал. С помощью учителя выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы ( <u>ливер</u> , потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Записывают определение слова в кулинарный словарь	Узнают из видеофрагмента о субпродуктах. Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал. Выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы ( <u>ливер</u> , потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося

				обучающегося	
236	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1	Работа с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждение и разбор предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	Знакомятся с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах, с помощью учителя	Работают по технологической карте «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах
237	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1			
238	Текущая аттестация (теоретическая часть)	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; Выполнение практической работы по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по формовке котлет из котлетной массы, на доступном уровне с помощью учителя	Читают вопросы и находят правильные ответы Выполняют практическую работу по формовке котлет из котлетной массы, с соблюдением правил безопасности и требований качества

			качества		