

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 1

ОБСУЖДЕНО:
Педсоветом МАОУ СОШ № 1

Протокол № 11 от 14.06.2024

УТВЕРЖДЕНО:
Директором МАОУ СОШ № 1

Т.В. Каштанова

Приказ № 119-осн от 14.06.2024



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

«Профильный труд (Поварское дело)»

(для 6 класса)

Североуральск
2024 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ	7
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	9
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	14

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 6 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часа в год (6 часов в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд».

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

Задачи обучения:

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

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

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 6 классе определяет следующие задачи:

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

– формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;

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

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

I. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 6 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

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

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

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1	Значение продуктов в жизни человека	8	
2	Продовольственные товары Продовольственный магазин	10	
3	Кухня - место приготовления пищи, зоны кухни	20	1
4	Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла	20	1
5	Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля	8	
6	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами	20	1
7	Свежие и отварные овощи	12	1
8	Яйца. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц: варка, жарка и приготовление омлета	18	1
9	Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе)	18	1
10	Горячие напитки: кофе, какао	10	
	Итого:	144	8

II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- формирование установки на безопасный образ жизни, наличие мотивации к творческому труду;
- формирование начальных умений и навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств.

Предметные:

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;

- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- соблюдать правила 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, понимание что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Система оценки достижений

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

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

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

Оценка «5» ставится если:

- обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;

- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ

Оценка «4» ставиться, если:

– обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящий вопрос.

– *Оценка «3» ставиться, если:*

– обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

Оценка «5» ставиться, если:

– обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;

– умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

Оценка «4» ставиться, если:

– обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;

– соблюдает правила техники безопасности

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

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» ставится, если:

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

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

Оценка «2» не ставится

III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Значение продуктов в жизни человека – 8часов					
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя о правилах поведения на уроках поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей
2	Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека	1	Определение значения слова «овощи». Классификация овощей по группам. Пищевая ценность овощей. Лечебные свойства фруктов	Проговаривают определение слова «овощи». Называют и показывают овощи разных групп с помощью учителя. Повторяют за учителем лечебные свойства фруктов	Называют определение слова «овощи». Классифицируют овощи на группы. Находят по описанию учителя овощи. Рассказывают о пищевой ценности овощей, фруктов и ягод. Приводят примеры из личного опыта
3	Витамины. Потребность в витаминах	1	Значение витаминов для жизнедеятельности человека. Выделение суточной потребности в витаминах.	Знакомятся со значением слова «витамины». Принимают участие в групповой беседе о значении	Знакомятся со значением слова «витамины». Участвуют в поиске информации, в сети Интернет, о роли витаминов для жизнедеятельности человека.

			Сведения о роли витаминов в укреплении иммунитета	витаминов для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем данные о суточной потребности в витаминах с помощью учителя	Находят и называют в таблице суточную потребность в витаминах
4	Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения	1	Значение продуктов в питании человека. Продукты растительного и животного происхождения. Виды витаминов и их значение для жизнедеятельности человека. Рассмотрение таблицы «Классификация витаминов». Заполнение карточки по основным витаминам в питании человека	Читают и повторяют за учителем о значении продуктов в питании человека. Рассматривают и называют с помощью продукты растительного и животного происхождения. виды продуктов питания. Рассматривают таблицу «Классификация витаминов» и заполняют карточку по видам витаминов с помощью учителя	Читают текст, выделяют главное о значении продуктов в питании человека. Называют продукты растительного и животного происхождения. Находят по описанию продукт, называют содержание витаминов. Рассматривают таблицу «Классификация витаминов». Заполняют карточки по основным витаминам в питании человека
5	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека	1	Значение продуктов в питании человека. Знакомство с питательными веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и их назначением. Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков	Проговаривают за учителем название питательных веществ в продуктах питания. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию	Называют виды питательных веществ. Рассказывают о содержании питательных веществ в различных продуктах питания, их назначением. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ продуктов питания

				питательных веществ с помощью учителя	
--	--	--	--	---------------------------------------	--

6	Значение мясных и рыбных продуктов	1	Значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Определение питательного вещества в продуктах питания. Сведения о роли мяса и птицы в рационе детей. Место рыбы и рыбных продуктов в рационе человека. Значение микроэлементов в питании человека	Знакомятся со значением мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. С помощью учителя находят в тексте сведения о роли мяса и птицы в рационе детей. Заполняют пропуски слов в тексте с помощью учителя	Читают текст, выделяют значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Рассматривают рисунки о содержании питательных веществ в продуктах питания, сравнивают и называют их количество. Заполняют пропуски слов в тексте «Микроэлементы»
7	Значение супов	1	Сведения о роли супов в питании человека. Приобретение определённых знаний по приданию аромата супам через добавки: лавровый лист, перец черный и красный, лук, чеснок и другие приправы. Составление рецепта своего любимого супа	Читают текст, выделяют с помощью сведения о роли супов в питании человека. Проговаривают за учителем названия специй, находят на образцах. С помощью учителя составляют рецепт своего любимого супа	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают сведения о роли супов в питании человека. Рассказывают о применении специй при приготовлении супов, с приведением примеров из домашнего быта. Различают специи по аромату. Составляют рецепт своего любимого супа

8	Значение молока и кисломолочных продуктов	1	Биологическая ценность молока и молочных продуктов. Знакомство с видами молочных и кисломолочных продуктов: сливочное масло, сметана, йогурт, кефир, творог, простокваша. Содержание полезных веществ в кисломолочных продуктах. Рекомендуемый приём молока и кисломолочных продуктов в рационе детей	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о биологической ценности молока и молочных продуктов Называют по образцам виды молочных и кисломолочных продуктов. Участвуют в беседе по приёму молока и кисломолочных продуктов в рационе детей	Читают текст, выделяют главное о биологической ценности молока и молочных продуктов. Называют виды молочной продукции, различают молочные и кисломолочные продукты. Участвуют в беседе о содержании полезных веществ в кисломолочных продуктах. Записывают в тетрадь, с комментированием, нормы приёма молока и кисломолочных продуктов в рационе детей
Продовольственные товары. Продовольственный магазин-10часов					
9	Продовольственный магазин. Виды отделов	1	Определение значения выражения «продовольственные товары». Знакомство с торговлей в Древней Руси. Виды отделов в продовольственных магазинах и их характеристика. Заполнение таблицы «Отдел - продукты»	Проговаривают за учителем значение выражения «продовольственные товары». Знакомятся с торговлей в Древней Руси. Участвуют в групповой работе по поиску информации или выполнению задания (на доступном уровне, с помощью педагога) по называнию видов отделов. Заполняют таблицу «Отдел - продукты» с помощью учителя	Называют значение выражения «продовольственные товары». Находят информацию (видеоматериал, карточки) о торговле в Древней Руси. Называют виды отделов и дают их характеристику. Заполняют таблицу «Отдел - продукты»

10	Продовольственные товары	1	Повторение значения выражения «продовольственные товары». Называние товаров, которые можно купить в продовольственном магазине. Повторение правил поведения в магазине	Рассматривают виды продовольственных товаров, обозначают их выражением «продовольственные товары». Называют товары, которые можно купить в продовольственном магазине Составляют в совместной деятельности с педагогом памятку правил поведения в магазине	Обозначают виды продуктов обобщающим выражением «продовольственные товары». Приводят примеры покупок в продовольственном магазине. Называют правила поведения в магазине
11	Покупка продуктов	1	Повторение правил определения свежести продуктов. Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек. Значение этикеток на продуктах питания. Чтение информации на этикетках и чеках	Проговаривают правила определения свежести продуктов. Читают определение слов «этикетка, ярлык, чек» и соотносят с рисунком. Находят на этикетках полезную информацию	Называют правила определения свежести продуктов. Употребляют в речи слова: этикетка, ярлык, чек. Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению информации на этикетках и чеках
12	Качество и свежесть продуктов питания	1	Способы определения свежести продуктов. Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек. Значение этикеток на продуктах питания. Чтение информации на этикетках и чеках	Проговаривают способы определения свежести продуктов. Соотносят определение слов «этикетка, ярлык, чек» с образцами. Читают информацию на этикетках и чеках	Называют способы определения свежести продуктов. Используют в речи слова: этикетка, ярлык, чек. Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания. Находят полезную информацию на этикетках и чеках

13	Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков»	1	Изучение и чтение маркировочного ярлыка с указанием наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности. Знакомство со значками маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции	Рассматривают, читают маркировочные ярлыки. Выделяют полезную информацию на ярлыках. Различают значки маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции с помощью учителя. Оформляют значки в тетрадь	Изучают и читают маркировочные ярлыки с указанием наименования и адреса организации-изготовителя, датой и часами изготовления, условиями хранения и сроками годности. Различают значки маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции. Выполнение рисунка «Разрешено для пищевых продуктов»
14	Практическая работа «Изучение и чтение этикетки»	1	Изучение этикеток на упаковке продуктов питания. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	С помощью учителя знакомятся и изучают этикетки на упаковке продуктов питания. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	Рассматривают этикетки на упаковке продуктов питания. Находят на упаковке полезную информацию. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности. Приводят примеры из личного опыта
15	Торговые тележки и корзины в продуктовом магазине	1	Повторение правил поведения в магазине. Знакомство с аксессуарами в магазине продуктов:	Составляют по рисункам правила поведения в магазине. Знакомятся с аксессуарами в магазине продуктов:	Рассказывают о правилах поведения в магазине.

			<p>покупательские корзины и тележки.</p> <p>Виды корзин: пластиковые и железные.</p> <p>Знакомство с законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится</p>	<p>покупательские корзины и тележки.</p> <p>Различают пластиковые и железные корзины.</p> <p>В совместной деятельности знакомятся с законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится</p>	<p>Называют аксессуары в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки.</p> <p>Рассказывают о назначении пластиковых и железных тележек.</p> <p>Читают закон при продаже товаров методом самообслуживания, отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится</p>
16	Советы потребителям при покупке продуктов питания	1	<p>Знакомство с советами потребителям при покупке продуктов питания: читать информацию, представленную на маркировке продуктов питания; обращать внимание на внешний вид продукт; проверять срок годности и дату изготовления продукта и т.д.</p> <p>Составление памятки «Советы потребителям»</p>	<p>Знакомятся с советами потребителям при покупке продуктов питания.</p> <p>С помощью учителя находят полезную информацию о продукте питания: срок годности, дата изготовления продукта и т.д.</p> <p>Составляют памятку «Советы потребителям» с помощью учителя</p>	<p>Читают советы потребителям при покупке продуктов питания.</p> <p>Находят информацию о маркировке продуктов питания; описывают внешний вид продукта; называют сроки годности и дату изготовления продукта и т.д.</p> <p>Составляют памятку «Советы потребителям»</p>

17	Экскурсия в продовольственный магазин	1	Знакомство со спецодеждой и униформой персонала магазина. Правила внешнего вида продавца – консультанта и требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа.	Знакомятся со спецодеждой и униформой персонала магазина.	Знакомятся со спецодеждой и униформой персонала магазина.
18	Экскурсия в продовольственный магазин	1	Рассматривание отделов и видов продуктов питания Знакомство с режимом работы магазина. Нахождение товара с ориентировкой на указатели в магазине. Правила укладывания товара в продуктовую тележку	Проговаривают правила внешнего вида продавца. Выделяют требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа с помощью Рассматривают таблички с режимом работы магазина. Называют информацию о режиме работы магазина. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению товара с ориентировкой на указатели в магазине. Участвуют в групповой работе по составлению правил укладывания товара в продуктовую тележку	Называют правила внешнего вида продавца. Выделяют требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа с помощью. Приводят примеры из личного опыта Ориентируются в табличке с режимом работы магазина. Называют информацию о режиме работы магазина. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению товара с ориентировкой на указатели в магазине. Составляют правила укладывания товара в продуктовую тележку
Кухня-место приготовления пищи, зоны кухни-20часов					
19	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	Знакомятся с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Приведение примеров из повседневной жизни	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением.	Называют кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Рассказывают о назначении кухонного оборудования. Приводят примеры из повседневной жизни

				С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни	
20	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	Знакомство с кухонным оборудованием на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называние посуды от древности до наших дней. Повторение правил использования кухонного оборудования	Получают элементарные сведения о древнерусской кухне. Рассказывают по картинкам о названиях оборудования на Руси. Называют посуду от древности до наших дней с помощью учителя. Читают и выделяют правила использования кухонного оборудования	Узнают из видеоматериала о кухонном оборудовании на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называют посуду от древности до наших дней. Соотносят правила использования кухонного оборудования с рисунком
21	Правила электробезопасности . Знакомство с инструкциями	1	Использование электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования	Слушают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Проговаривают правила безопасности при использовании электроприборов	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Называют правила безопасности при использовании приборов. Рассматривают и описывают способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования

22	Техника безопасности при приготовлении пищи	1	<p>Знакомство с правилами безопасности при приготовлении пищи.</p> <p>Выполнение тренировочных упражнений по соблюдению безопасности при приготовлении пищи.</p> <p>Выделение главного из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья</p>	<p>Слушают объяснения педагога о правилах безопасности при приготовлении пищи.</p> <p>Знакомятся с журналом инструктажей.</p> <p>Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности при приготовлении пищи с помощью учителя.</p> <p>Проговаривают главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья</p>	<p>Называют правила безопасности при приготовлении пищи.</p> <p>Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности при приготовлении пищи.</p> <p>Выделяют главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья.</p> <p>Применение на практике полученных знаний</p>
23	Функциональное назначение кухонного оборудования	1	<p>Повторение основных видов кухонного оборудования.</p> <p>Описание кухонного оборудования по своему назначению: плита, тостер, микроволновая печь.</p> <p>Соблюдение правил безопасности при приготовлении пищи.</p>	<p>Проговаривают основные виды кухонного оборудования.</p> <p>Проговаривают за учителем их назначение.</p> <p>Читают правила безопасности при приготовлении пищи</p>	<p>Рассказывают об основных видах кухонного оборудования.</p> <p>Описывают кухонное оборудование по своему назначению: плита, тостер, микроволновая печь.</p> <p>Знают правила безопасности при приготовлении пищи.</p> <p>Самостоятельно решают проблемную ситуацию</p>

24	Правила использования кухонного оборудования	1	Знакомство с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер. Называние правил использования кухонного оборудования. Соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи. Заполнение карточки «Узнай по описанию бытовой прибор»»	Получают элементарные сведения об устройстве варочной панели. Проговаривают за учителем правила использования кухонного оборудования. Заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»	Знакомятся с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер. Называют правила использования кухонного оборудования. Выделяют главное: соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи. Самостоятельно заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»
25	Правила использования кухонного оборудования	1	Называние правил эксплуатации и требований безопасности при включении и использовании оборудования. Составление алгоритма действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы	Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь правила безопасности при работе с оборудованием. С помощью учителя составляют алгоритм действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы	Называют виды технологического оборудования. Рассказывают о правилах эксплуатации и требований безопасности при включении и использовании оборудования. Самостоятельно составляют алгоритм действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы
26	Размещение кухонных приборов	1	Значение рабочей зоны для приготовления пищи. Описание удобства размещения: мойки, холодильника, плиты, варочной панели, микроволновой печи.	Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг. Участвуют в групповой работе по поиску информации (на	Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное

			Повторение требований к организации рабочего места	доступном уровне, с помощью учителя) по выбору рецепта	упражнение по нахождению рецептов
27	Безопасность при использовании, электробезопасность	1	Использование электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Наблюдение за способами защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения	Называют электрические бытовые приборы для приготовления и хранения пищи. Приводят примеры из домашнего быта. Наблюдают за способами защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи. Читают правила о соблюдении безопасности при использовании приборов. Называют способы защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения. Рассказывают о последствиях нарушения данных правил
28	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Знакомство с последовательностью выполнения работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Закрепление алгоритма действий по организации рабочего места	Рассматривают образец работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Выполняют практическую работу, с соблюдением алгоритма действий, с помощью учителя	Участвуют в беседе по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Определяют алгоритм действий по организации рабочего места

29	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Применение на практике полученных знаний: размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники, изоляция проводов, освещение рабочего места	Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий. С помощью учителя отработывают размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники	Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий. Отработывают приёмы размещения бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники. Обсуждение и анализ выполненной работы
30	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1	Проверка знаний обучающихся к выполнению требований к организации рабочего места: при организации рабочего места (рабочей зоны) должно быть обеспечено устойчивое положение и свобода движений обучающегося, возможность контроля деятельности и безопасность выполнения трудовых операций при условии соблюдения требований охраны труда. Повторение правил поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований	Принимают участие в беседе о требованиях к организации рабочего места. Проговаривают правила поведения в зоне кухни. С помощью учителя составляют и записывают в тетрадь требования охраны труда	Рассказывают о требованиях к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования. Составляют и записывают правила охраны труда. Самостоятельно называют правила поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований
31	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1	Проверка знаний обучающихся к выполнению требований к организации рабочего места: при организации рабочего места (рабочей зоны) должно быть обеспечено устойчивое положение и свобода движений обучающегося, возможность контроля деятельности и безопасность выполнения трудовых операций при условии соблюдения требований охраны труда. Повторение правил поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований		

32	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1	Определение алгоритма действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применение на практике полученных знаний. Умение приводить примеры и объяснить свой выбор средства для уборки кухни. Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни	С помощью объяснение и показ учителя получают и усваивают элементарные сведения о уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Получают представления о санитарии и гигиене в повседневной жизни. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту	Определяют алгоритм действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применяют самостоятельно на практике полученные знания. Приводят примеры и объясняют свой выбор средства для уборки кухни. Самостоятельно выполняют уборку рабочей поверхности. Дают оценку выполненной работы
33	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1	Выделение в инструкции пошаговых действий по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций. Проговаривание правил по технике безопасности при пользовании электрической плитой.	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. С помощью учителя выделяют информацию по безопасности и рекомендации по эксплуатации. Проговаривают правила по технике безопасности при пользовании электрической плитой. С помощью учителя выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение,	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. Выделяют в инструкции пошаговые действия по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций. Самостоятельно
34	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. С помощью учителя выделяют информацию по безопасности и рекомендации по эксплуатации. Проговаривают правила по технике безопасности при пользовании электрической плитой. С помощью учителя выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение,	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. Выделяют в инструкции пошаговые действия по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций. Самостоятельно	
35	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. С помощью учителя выделяют информацию по безопасности и рекомендации по эксплуатации. Проговаривают правила по технике безопасности при пользовании электрической плитой. С помощью учителя выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение,	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. Выделяют в инструкции пошаговые действия по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций. Самостоятельно	

			Выполнение тренировочных упражнений по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности). Приводят примеры из своей жизнедеятельности
36	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1	Выделение главного в инструкции: микроволновая печь является мощным источником магнитного поля с промышленной частотой в бытовых условиях. Четкое соблюдение правил пользования: микроволновую печь следует размещать вдали от других приборов; вентиляционное отверстие не должно быть закрыто и т.д. Классификация посуды по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Проверка знаний обучающихся при пользовании микроволновой печью	С помощью учителя находят информацию в инструкции о действии микроволновой печи. Проговаривают правила пользования. Находят на образцах посуду для микроволновой печи. Показывают приёмы пользования микроволновой печью	Слушают учителя о значении выполнения правил пользования на сохранность здоровья человека. Обобщают и называют правила, записывают в тетрадь. Классифицируют посуду по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Самостоятельно показывают приёмы пользования микроволновой печью. Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт
37	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1			

38	Контрольная работа. Тест «Правила безопасности»	1	Проверка знаний обучающихся по теме «Правила безопасности с бытовыми приборами». Закрепление знаний по технике безопасности	Читают вопрос и с помощью учителя подбирают правильный ответ о правилах безопасности с бытовыми приборами	Читают вопрос и самостоятельно подбирают ответ по правилам безопасности с бытовыми приборами
Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла-20часов					
39	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	Знакомство с понятием «кухонный инвентарь», с опорой на наглядность. Определение значения кухонного инвентаря при приготовлении пищи. Разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки. Расширение представления о перечне кухонного инвентаря, используемого на кухне. Умение подбирать примеры по использованию кухонного инвентаря из домашнего опыта	Проговаривают за учителем значение понятия «кухонный инвентарь». Рассматривают демонстрационный материал: разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки). С помощью учителя определяют его назначение. Подбирают примеры из домашнего опыта	Называют определение понятия «кухонный инвентарь». Различают виды кухонного инвентаря, рассказывают о его назначении. Решают проблемные ситуации при использовании кухонного инвентаря. Соотносят виды инвентаря с его назначением

40	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	<p>Рассматривание кухонного инвентаря из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья.</p> <p>Использование вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы для специй, ножницы) при приготовлении пищи.</p> <p>Формирование умения пользоваться кухонным инвентарём по назначению.</p> <p>Разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой</p>	<p>Рассматривают кухонный инвентарь из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья.</p> <p>С помощью учителя описывают инвентарь.</p> <p>Различают вспомогательные аксессуары.</p> <p>С помощью учителя выполняют тренировочное упражнение по хранению кухонного инвентаря</p>	<p>Рассматривают кухонный инвентарь из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья.</p> <p>Называют материал изготовления и их использование по назначению.</p> <p>Рассказывают об использовании вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы для специй, ножницы) при приготовлении пищи.</p> <p>Выполняют разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой</p>
41	Вспомогательные аксессуары	1	<p>Знакомство с понятием «вспомогательные аксессуары».</p> <p>Рассматривание образцов: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.</p> <p>Знакомство с приёмами работы с вспомогательными аксессуарами.</p> <p>Применение полученных знаний в повседневной жизни</p>	<p>Проговаривают значение выражения «вспомогательные аксессуары».</p> <p>Рассматривают образцы: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.</p> <p>Соотносят названия аксессуаров с их назначением с помощью учителя</p>	<p>Слушают объяснение учителя, называют значение выражения «вспомогательные аксессуары».</p> <p>Рассматривают образцы, дают описание их назначения: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.</p> <p>Рассказывают о приёмах работы с вспомогательными аксессуарами</p>

42	Средства ухода за кухонным инвентарём	1	<p>Рассматривание образцов моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Чтение этикетки на средствах ухода, выделение полезной информации: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. Определение места хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола</p>	<p>Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют с помощью учителя полезную информацию: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. С помощью учителя определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола</p>	<p>Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют полезную информацию: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. Приводят примеры из домашнего опыта. Самостоятельно определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола</p>
----	---------------------------------------	---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

43	Химические средства ухода за кухонными принадлежностями	1	<p>Рассматривание образцов химических средств.</p> <p>Чтение информации на упаковке средства.</p> <p>Соблюдение инструкции: тщательно смываем водой — не менее 15 секунд; применяем по назначению; не смешиваем средства, если этого не предполагает инструкция; применяем средства защиты; соблюдаем рекомендации производителя по дозировке; следим за сроком годности.</p> <p>Приведение примеров из домашнего опыта</p>	<p>Знакомятся с образцами химических средств.</p> <p>Читают информацию на упаковке средства.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: соблюдаем рекомендации производителя по дозировке и средства защиты.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта</p>	<p>Знакомятся с образцами химических средств.</p> <p>Читают информацию на упаковке средства.</p> <p>Самостоятельно выделяют главное: соблюдаем рекомендации производителя по дозировке.</p> <p>Рассказывают о средствах защиты.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта</p>
44	Чистящие и моющие средства	1	<p>Определение чистящих и моющих средств по своему назначению. Нахождение различия между средствами.</p> <p>Повторение правил безопасности при использовании чистящих и моющих средств</p>	<p>Проговаривают название чистящих и моющих средств.</p> <p>С помощью учителя находят различия между средствами.</p> <p>Показывают (с помощью педагога) приёмы пользования чистящими и моющими средствами</p>	<p>Ориентируются в тексте о назначении чистящих и моющих средств.</p> <p>Рассуждают о различии между средствами.</p> <p>Рассказывают о правилах безопасности, при использовании чистящих и моющих средств</p>

45	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	<p>Закрепление правил техники безопасности при работе с чистящими и моющими средствами.</p> <p>Применение на практике полученных знаний.</p> <p>Умение находить средства по описанию загрязнения инвентаря</p>	<p>Читают правила безопасности при работе с чистящими и моющими средствами.</p> <p>С помощью учителя находят средство для удаления загрязнения с инвентаря</p>	<p>Читают правила безопасности при работе с чистящими и моющими средствами.</p> <p>Самостоятельно подбирают средство для удаления загрязнения с инвентаря</p>
46	Инвентарь и приспособления для мытья посуды	1	<p>Рассматривание образцов инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины.</p> <p>Умение подбирать инвентарь и приспособления по указанию учителя. Заполнение карточки «Описание действия - подбор инвентаря»</p>	<p>Слушают объяснения учителя, зрительно воспринимают образцы инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины.</p> <p>Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя.</p> <p>С помощью учителя заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»</p>	<p>Слушают объяснения учителя, называют образцы инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины.</p> <p>Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя.</p> <p>Самостоятельно заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»</p>

47	Безопасность при работе с режущими предметами	1	Расширение представления о видах ножей. Знакомство с общими требованиями безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топорики, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор	Слушают объяснение учителя о видах ножей. С помощью учителя находят различия. Читают правила безопасности при работе с режущими предметами	Называют виды ножей. Находят различия и дают описание их использованию. Рассказывают о требованиях безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топорики, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Приводят примеры, объясняют свой выбор
48	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	1	Правила техники безопасности при пользовании режущими инструментами. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Читают инструкцию при пользовании режущими инструментами. Проговаривают правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом	Читают и выделяют в инструкции правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом
49	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	1	Применение на практике полученных знаний по владению ножом. Закрепление приёмов работы с ножом. Выбор мест хранения для ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в	Рассматривают приёмы работы с ножом. Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с ножом.	Рассматривают приёмы работы с ножом. Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с ножом.

			специальном органайзере в кухонном ящике	С помощью учителя определяют место для хранения ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике	Рассказывают о местах для хранения ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике. Употребляют в речи специальные термины
50	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Определение инструментов для шинкования капусты. Изучение технологической карты по шинкованию капусты	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты
51	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	Ознакомление с алгоритмом действий по шинкованию капусты. Умение подбирать и выполнять форму нарезки капусты – соломка. Выполнение требований к качеству выполненной работы. Применение на практике полученных знаний	Выполняют практические действия, совместно с педагогом. Выполняют требования к качеству выполненной работы.	Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты. Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов. Подбирают и выполняют форму нарезки капусты – соломка. Выполняют требования к качеству выполненной работы

52	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	1	Повторение правил безопасности при работе с овощерезкой. Определение нужной насадки для нарезки моркови. Изучение технологической карты по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки	Повторяют правила безопасности при работе с овощерезкой. С помощью учителя определяют нужную насадку для нарезки моркови. Изучают технологическую карту по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки	Рассказывают о правилах безопасности при работе с овощерезкой. Описывают устройство и принцип работы овощерезки. Изучают технологическую карту по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки
53	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	1	Повторение правил безопасности при использовании овощерезки. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке моркови соломкой. Соблюдение формы нарезки моркови – соломка. Отработка приёмов нарезки соломкой. Применение на практике полученных знаний. Выполнение требований к качеству выполненной работы	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. С помощью учителя отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой. Выполняют требования к качеству выполненной работы	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой. Выполняют требования к качеству выполненной работы

54	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1	Чтение инструкции «Эксплуатация кухонного комбайна». Беседа с элементами демонстрации учителя кухонного комбайна. Выполнение задания в карточке «Подпиши части кухонного комбайна»	Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна». Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна. С помощью учителя заполняют карточку «Подпиши части кухонного комбайна»	Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна». Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна. Называют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Заполняют карточку «Подпиши части кухонного комбайна»
55	Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты»	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу. Наблюдение за работой кухонного комбайна при нарезке капусты	Называют устройство кухонного комбайна. Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном. С помощью учителя производят сборку и включение кухонного комбайна. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты на кухонном комбайне, с помощью учителя	Называют устройство кухонного комбайна. Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Производят сборку и включение кухонного комбайна. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты на кухонном комбайне

56	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна»	1	Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу. Соблюдение правил гигиены при подготовке к выполнению практической работы. Выполнение требований к качеству выполненной работы	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу с помощью. Проговаривают правила гигиены при подготовке к выполнению практической работы	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу. Проговаривают правила гигиены при подготовке к выполнению практической работы. Соблюдают требования к качеству выполненной работы
57	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна»	1	Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу. Выполнение алгоритма действий по нарезке моркови соломкой. Использование полученных знаний в повседневной жизни. Выполнение требований к качеству выполненной работы	Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу. Выполняют алгоритм действий по нарезке моркови соломкой с помощью. Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы	Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу. Выполняют практическую работу по нарезке моркови соломкой. Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы
58	Контрольная работа. Тест «Безопасность при работе с режущими предметами»	1	Выполнение теста по теме «Безопасность при работе с режущими предметами». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест по теме «Безопасность при работе с режущими предметами». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний, с помощью учителя	Выполняют тест по теме «Безопасность при работе с режущими предметами». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля-8 часов

59	Металлическая посуда. Виды посуды	1	<p>Знакомство с понятием «металлическая посуда». Рассмотрение образцов металлической посуды. Расширение представления о классификации металлической посуды. Различение видов посуды. Алюминиевая посуда, нержавеющая, чугунная, эмалированная. Посуда с антипригарным покрытием, на стальной и алюминиевой основах, с керамическим покрытием</p>	<p>Проговаривают значение выражения «металлическая посуда». Рассматривают образцы металлической посуды. С помощью учителя классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды. Соотносят правильность названия и изображения посуды с помощью учителя</p>	<p>Рассказывают о значении выражения «металлическая посуда». Рассматривают образцы металлической посуды. Классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды. Соотносят правильность названия и изображения посуды</p>
60	Посуда из нержавеющей стали	1	<p>Знакомство с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассмотрение образцов: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Выделение главного: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы</p>	<p>Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. С помощью учителя выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы</p>	<p>Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Читают текст, выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы</p>

61	Посуда с антипригарным покрытием	1	<p>Знакомство с понятием «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривание образцов: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан.</p> <p>Выделение главного: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна</p>	<p>Слушают объяснение учителя о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривают образцы посуды: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан.</p> <p>С помощью учителя дают описание данной посуды. Читают текст и выделяют главное с помощью: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна</p>	<p>Рассказывают о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривают образцы: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан.</p> <p>Описывают посуду: внешний вид, цвет, назначение, материал изготовления.</p> <p>Читают текст и выделяют главное: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна</p>
62	Последовательность мытья посуды	1	<p>Выделение главного: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды.</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды»</p>	<p>Читают текст, с помощью учителя выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. С помощью заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»</p>	<p>Читают текст, выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Отвечают на вопросы. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»</p>

63	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Знакомство с технологической картой выполнения практической работы. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды:	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают последовательность действий при мытье и сушке посуды:	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают последовательность действий при мытье и сушке посуды:
64	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	очистка посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды. Выполнение практической работы с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Соблюдение требований к качеству выполненной работы. Использование полученных знаний в повседневной жизни	очистка посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. С помощью учителя дают оценку выполненной работы	очистка посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Обсуждают качество выполненной работы
65	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1	Ознакомление с алгоритмом действий выполнения практической работы. Повторение приёмов сушки посуды разными способами.	Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы. С помощью учителя повторяют приёмы сушки посуды разными способами.	Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы. Рассказывают о приёмах сушки посуды разными способами.
66	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1	Выполнение тренировочных упражнений по расположению посуды для сушки посуды. Выбор способа сушки посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура.	Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды.	Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы Применяют на практике полученные знания

			Обсуждение и анализ выполненной практической работы Применение на практике полученных знаний	Обсуждают и анализируют выполнение практической работы Применяют на практике полученные знания	
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал- 20 часов					
67	Природные и промышленные товары	1	<p>Знакомство с понятием «промышленные и природные продукты».</p> <p>Расширение представления о значении промышленных продуктов: человек получает их, перерабатывая природные продукты; природных натуральных продуктах: которые не переработаны человеком, например, фрукты и овощи, поваренная соль. Умение подбирать примеры природных и промышленных продуктов и объяснять свой выбор</p>	<p>Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты».</p> <p>Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов.</p> <p>С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением.</p> <p>Подбирают примеры природных и промышленных продуктов</p>	<p>Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты».</p> <p>Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов.</p> <p>С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением.</p> <p>Подбирают примеры природных и промышленных продуктов и объясняют свой выбор</p>
68	Соль. Основные свойства и виды соли	1	<p>Значение слова «соль».</p> <p>Называние основных свойств соли. Рассматривание образцов соли. Использование соли при приготовлении пищи.</p> <p>Морская соль, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описание свойств соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов.</p> <p>Умение подбирать соль по описанию учителя</p>	<p>Проговаривают значение слова «соль».</p> <p>Читают текст и находят основные свойства соли с помощью.</p> <p>Рассматривают образцы соли. Слушают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль.</p> <p>С помощью подбирают соль по описанию учителя</p>	<p>Проговаривают значение слова «соль».</p> <p>Читают текст и находят основные свойства соли.</p> <p>Рассматривают образцы соли.</p> <p>Рассказывают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль.</p> <p>Описывают свойства соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов.</p> <p>Подбирают вид соли по описанию учителя</p>

69	Сахар. Основные свойства и виды сахара	1	<p>Значение слова «сахар».</p> <p>Выделение в тексте основных свойств сахара: вещество белого цвета, хорошо растворим в воде</p> <p>Расширение представления о видах сахара: тростниковый сахар (из сахарного тростника); Свекловичный сахар (из сахарной свеклы); пальмовый (из пальмового сока — кокосовый, финиковый и т. д.); кленовый сахар (из сока сахарного и серебристого клена); сорговый (из сорго).</p> <p>Выделение главного: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме</p>	<p>Называют значение слова «сахар».</p> <p>Проговаривают основные свойств сахара: это вещество белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, мелкокристаллический, сладкий на вкус, хорошо растворим в воде.</p> <p>Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме</p>	<p>Называют значение слова «сахар».</p> <p>Проговаривают основные свойства сахара.</p> <p>Называют виды сахара.</p> <p>Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме</p>
70	Основные свойства пищевой соды	1	<p>Значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса).</p> <p>Название основных свойств пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.</p> <p>Использование пищевой соды при приготовлении теста.</p> <p>Применение пищевой соды в медицинских целях</p>	<p>Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса).</p> <p>С помощью называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.</p>	<p>Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса).</p> <p>Называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.</p> <p>Рассказывают об использовании пищевой соды при приготовлении теста, в медицинских целях</p>

71	Крахмал. Основные свойства и виды крахмала	1	<p>Значение слова «крахмал».</p> <p>Называние основных свойств и видов крахмала: кукурузный крахмал, картофельный, пшеничный, рисовый, соевый.</p> <p>Рассматривание образцов крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями.</p> <p>Использование крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов.</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями.</p> <p>С помощью учителя рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.</p> <p>В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу</p>	<p>Рассказывают о видах крахмала.</p> <p>Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями.</p> <p>Рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.</p> <p>В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу</p>
72	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1	<p>Повторение значение вещества в приготовлении пищи.</p> <p>Рассматривание образцов продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.</p> <p>Описание свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом.</p> <p>Заполнение таблицы «Основные свойства веществ».</p> <p>Применение в быту полученных знаний.</p>	<p>Повторяют значение вещества в приготовлении пищи.</p> <p>Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.</p> <p>С помощью учителя описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом.</p>	<p>Повторяют значение веществ в приготовлении пищи.</p> <p>Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.</p> <p>Описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом.</p> <p>Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью.</p> <p>Рассказывают о применении в быту продуктов и материалов</p>
73	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1			

				Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью	
74	Хранение сахара. Подготовка к использованию сахара	1	Использование сахара в кулинарии: приготовлении несладких блюд: соусов, различных рагу; для сохранения варенья, джемов, мармеладов. Рассматривание ёмкостей для хранения сахара. Определение оптимальной температуры воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Нахождение мест для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения сахара в быту	Читают текст об использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы. Рассматривают ёмкости для хранения сахара. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение	Читают текст об использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы. Рассматривают ёмкости для хранения сахара, описывают их. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение.
75	Хранение соли. Срок годности	1	Знакомство со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривание ёмкостей для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости. Определение условий хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости. С помощью определяют условия хранения соли:	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости. Определяют условия хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере.

			месте в герметичном контейнере. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения соли в быту	правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере	Рассказывают о хранении соли в домашних условиях
76	Использование крахмала в кулинарии	1	Повторение полезных свойств крахмала. Назначение крахмала в кулинарии: крахмал добавляют для загущения разных продуктов и блюд. Выделение главного: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью	Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии. С помощью учителя выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью	Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии. Выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью
77	Практическая работа «Подготовка крахмала к использованию»	1	Чтение памятки по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо. Наблюдение за подготовкой крахмала к использованию. Обсуждение и анализ выполненной работы	Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо. Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию. Обсуждают и анализируют выполненную работу	Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо. Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию. Рассказывают о подготовке крахмала к использованию. Обсуждают и анализируют выполненную работу
78	Использование пищевой соды в кулинарии	1	Знакомство с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Нахождение в тексте заменителя пищевой соде.	Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде.	Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде.

			Выделение главного: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде	С помощью выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде	Выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде
79	Практическая работа «Подготовка пищевой соды к использованию»	1	Значение слова «гасить». Ознакомление с алгоритмом действий подготовки пищевой соды к использованию. Расширение представления о том, что гасить соду можно любой кислотой: лимонным соком, апельсиновым, кефиром, кислым молоком, кипятком. Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию. Наблюдение за гашением пищевой соды лимонным соком. Обсуждение и анализ работы	Знакомятся со значением слова «гасить». Слушают учителя об алгоритме действий подготовки пищевой соды к использованию. Наблюдают за гашением пищевой соды лимонным соком. Обсуждают и разбирают работу	Знакомятся со значением слова «гасить». Рассматривают алгоритм действий подготовки пищевой соды к использованию. Выделяют главное о том, что гасить соду можно любой кислотой: лимонным соком, апельсиновым, кефиром, кислым молоком, кипятком. Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию. Наблюдают за гашением пищевой соды лимонным соком. Обсуждают и разбирают работу
80	Свойства пищевых веществ	1	Повторение свойств пищевых веществ. Применение в кулинарии. Заполнение карточки «Подготовка к использованию веществ». Применение на практике полученных знаний	Повторяют свойства пищевых веществ. Слушают о применении в кулинарии. С помощью заполняют карточку «Подготовка к использованию веществ»	Повторяют свойства пищевых веществ. Слушают о применении в кулинарии. Заполняют карточку «Подготовка к использованию веществ»

81	Применение пищевой соды в быту	1	<p>Знакомство со способами применения пищевой соды в быту: для мытья посуды; спасения пригоревших кастрюль, мытья овощей и фруктов, удаление засоров в канализации, от запаха в холодильнике, очистка серебра, очищение плитки. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор.</p> <p>Выделение главного: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни</p>	<p>Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту.</p> <p>Приводят примеры из домашнего быта.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни</p>	<p>Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту.</p> <p>Приводят примеры из домашнего быта.</p> <p>Решают проблемные ситуации.</p> <p>Выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни</p>
82	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	<p>Повторение способов применения пищевой соды в быту.</p> <p>Выделение способа: использование пищевой соды для чистки и мытья посуды.</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий для чистки и мытья посуды.</p> <p>Выбор средства для выполнения практической работы</p>	<p>Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту.</p> <p>Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды.</p> <p>Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды.</p> <p>С помощью учителя выбирают средство для</p>	<p>Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту.</p> <p>Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды.</p> <p>Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды.</p> <p>Самостоятельно выбирают средство для выполнения практической работы</p>

				выполнения практической работы	
83	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	Повторение алгоритма действий по чистке и мытью посуды. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по чистке и мытью посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Повторяют алгоритм действий по чистке и мытью посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждают и разбирают выполненную работу
84	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение заданий текущей аттестации:	Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют простые действия по завариванию чая. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога), при выполнении практической работы	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту.
86	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	- выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Заваривание чая»	Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога), при выполнении практической работы	Соблюдают правила безопасности с горячей жидкостью
Свежие и отварные овощи - 12 часа					

87	Определение свежести овощей	1	<p>Называние способов хранения овощей в домашних условиях. Знакомство с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука. Умение приводить примеры из домашнего опыта</p>	<p>Повторяют за учителем способы хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука</p>	<p>Рассказывают о способах хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука</p>
88	Механические и физиологические повреждения овощей	1	<p>Знакомство с механическими и физиологическими повреждениями овощей. Выделение механических повреждений. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. Называние физиологических повреждений: загар (повреждение кожицы), слабое увядание, подкожная пятнистость, позеленение, израстание.</p>	<p>Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей. С помощью учителя определяют механические повреждения на овощах. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах</p>	<p>Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей. Определяют механические повреждения на овощах. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах</p>

			Сравнение и различие повреждений в овощах		
89	Условия хранения свежих овощей	1	Чтение текста и выделение главного: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомство с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Называние правил обработки овощей на длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. С помощью учителя проговаривают правила обработки овощей на длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Рассказывают о правилах обработки овощей на длительное хранение. Приводят примеры из домашнего опыта
91	Способы длительного хранения овощей	1	Нахождение информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур». Описание способов длительного хранения овощей. Заполнение карточки «Подбери правильный ответ»	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур». С помощью учителя описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей. Заполняют карточку «Подбери правильный ответ»	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур». Описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей. Заполняют карточку «Подбери правильный ответ»
93	Последовательность и правила обработки овощей для салатов	1	Повторение питательных свойств овощей. Знакомство с технологической схемой обработки овощей:	Называют питательные свойства овощей. Знакомятся с технологической схемой обработки овощей:	Называют питательные свойства овощей. Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка.

			сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Зарисовка схемы обработки овощей	сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. С помощью учителя выполняют зарисовку схемы обработки овощей	Выполняют зарисовку схемы обработки овощей
90-91	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	2	Выполнение подготовительной работы по выбору и очистке варёных овощей.	С помощью учителя делают выбор нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет».	Рассуждают о выборе нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет».
94-95	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	2	Выполнение практической работы с помощью овощерезки, с соблюдением санитарно-гигиенических правил, правил безопасности	Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», на доступном уровне	Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», с соблюдением требований качества к готовому блюду
96	Формы нарезки овощей для салатов	1	Расширение представления о формах нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом. Использование форм нарезки для разных овощей. Знакомство ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом (на доступном уровне, с помощью). Знакомятся с ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом. Знакомятся с ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками

97-98	Общие правила приготовления салатов	2	Чтение текста и выделение главного: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривание правил приготовления салатов. Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривают правила приготовления салатов. С помощью учителя выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривают правила приготовления салатов. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»
Яйца-18 часов					
99	Блюда из яиц. Определение свежести яиц	1	Значение понятия «яйцо». Способы определения категории яиц. Хранение и сроки годности. Определение качественных характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Соблюдение правил санитарии при использовании в пищу	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу
100	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц	1	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц. Применение яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм.	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм.

			<p>некоторых операций и травм. Рассматривание строения яйца: желток, белок и скорлупа. Выполнение зарисовки и подписание строения яйца</p>	<p>Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа. Выполняют зарисовку и подписывают строение яйца с опорой на образец</p>	<p>Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа. Выполняют зарисовку и подписывают строение яйца с опорой на образец</p>
101	Способы приготовления блюд из яиц. Варёные яйца	1	<p>Использование в питании яиц разных птиц: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Знакомство со способом приготовления варёных яиц. Работа с предметно-технологической картой. Определение времени варки варёных яиц. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Технология обработки яиц для варки яиц</p>	<p>Знакомятся с информацией о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо. Рассматривают таблицу времени варки яиц. Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами (на доступном уровне, с помощью учителя)</p>	<p>Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами Разбирают объект труда</p>
102	Способы приготовления блюд из яиц. Жареные яйца	1	<p>Знакомство с блюдами из яиц. Питательная ценность блюд. Чтение текста и выделение алгоритма действий приготовления яичницы-глазуньи.</p>	<p>Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности яичницы-глазуньи, омлета натурального. Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в сети Интернет, в кулинарных книгах.</p>

			Сочетание яиц с другими продуктами	книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь	Читают, проговаривают последовательность приготовления
103	Способы приготовления блюд из яиц. Варка яиц без скорлупы (пашот)	1	Знакомство со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот). Ознакомление с текстом, выделение порядка действий для приготовления яиц-пашот. Использование яиц, сваренных без скорлупы, в холодном или горячем виде	Знакомятся со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот). Читают текст, выделяют порядок действий для приготовления яиц-пашот, на доступном уровне. Слушают об использовании яиц, сваренных без скорлупы, в холодном или горячем виде	Работают со словарём, находят значение слова «пашот», записывают в тетрадь. Знакомятся со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот). Читают текст, выделяют порядок действий для приготовления яиц-пашот, на доступном уровне. Слушают об использовании яиц, сваренных без скорлупы
104	Посуда для подачи яиц	1	Рассматривание предметов столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц). Знакомство с понятием «подставка для яйца, а для яйца, сваренного в мешочек (без скорлупы), – пашотница, или кодлер». Выполнение тренировочного упражнения по пользованию:	Рассматривают предметы столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц). Знакомятся с понятием «подставка для яйца, а для яйца, сваренного в мешочек (без скорлупы), – пашотница, или кодлер». Проговаривают словарные слова. Выполняют тренировочное упражнение по	Различают предметы столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц). Знакомятся с понятием «подставка для яйца, а для яйца, сваренного в мешочек (без скорлупы), – пашотница, или кодлер» Проговаривают словарные слова. Выполняют тренировочное упражнение по пользованию: воспользоваться ручкой подставки и сразу переместить ее в емкость с холодной водой или просто оставить остывать

			воспользоваться ручкой подставки и сразу переместить ее в емкость с холодной водой или просто оставить остывать	пользованию: воспользоваться ручкой подставки и сразу переместить ее в емкость с холодной водой или просто оставить остывать (на доступном уровне, с помощью)	
105	Расчёт потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы	1	Содержание полезных веществ в курином яйце. Определение яиц на качество: штамп с указанием даты, промывание тёплым раствором кальцинированной соды, яйцо не имеет признаков порчи. Знакомство с таблицей расхода сырья на приготовление яичницы из одного яйца. Выделение главного: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы	Знакомятся по таблице с расчётом потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы. Выделяют главное: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы	Знакомятся по таблице с расчётом потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы. Выделяют главное: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы
106	Технология приготовления яичницы	1	Рассматривание кухонной посуды, приборов и инструментов для приготовления блюд из яиц: специальная	Рассматривают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц.	Различают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц. Соотносят название посуды с картинкой.

			<p>сковородка с углублением для желтка; порционная сковородка; ложка для приготовления яиц-пашот; яйцерезка; чашки и подставка для яиц; блендер; миксер; яйцеварка</p> <p>Повторение санитарных требований к тепловой обработке продуктов. Знакомство с технологией приготовления яичницы: яйца осторожно выпускают на порционную сковороду с растопленным жиром, не нарушая целостности желтков, солят и жарят до полного свертывания белка и загустения желтка до полужидкого состояния</p>	<p>Соотносят название посуды с картинкой.</p> <p>Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Знакомятся с технологией приготовления яичницы</p>	<p>Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Знакомятся с технологией приготовления яичницы</p>
107	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи»	1	<p>Повторение санитарных требований к проверке качества, состояния упаковки и наличие маркировки. Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Соблюдают требования к подаче готового блюда</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают требования к подаче готового блюда</p>
108	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи»	1	<p>Повторение санитарных требований к проверке качества, состояния упаковки и наличие маркировки. Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Соблюдают требования к подаче готового блюда</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают требования к подаче готового блюда</p>

			Рассмотрение и соблюдение требований к подаче готового блюда: внешний вид готовой яичницы: форма, цвет, вкус и запах свежих жареных яиц, с привкусом масла, умеренно соленый		
109	Способы варки яиц	1	Повторение видов яиц и название полезных свойств куриных яиц. Знакомство со способами варки яиц: яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца вкрутую. Нахождение в тексте времени варки яиц разными способами. Выделение главного: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотнесение названия с изображением готовых яиц	Выделяют в тексте (на доступном уровне, с помощью учителя) виды яиц и полезные свойства. Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами. С помощью учителя выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотносят названия с изображением готовых яиц	Выделяют в виды яиц и полезные свойства. Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами. Выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотносят названия с изображением готовых яиц
110	Практическая работа «Варка яиц (всмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц»	1	Повторение санитарных требований к подготовке яиц к употреблению. Знакомство с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Определение времени варки яиц.	Повторяют санитарные требования к подготовке яиц к употреблению. Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Проговаривают время варки яиц.	Рассказывают о санитарных требованиях к подготовке яиц к употреблению. Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Отмечают время варки яиц. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.

			Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя). Обсуждают и разбирают выполненную работу	Обсуждают и разбирают выполненную работу
111	Практическая работа «Варка яиц (в мешочек). Очистка яиц»	1	Знакомство с алгоритмом действий варки яиц в мешочек. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Сравнение разных способов варки яиц. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий варки яиц в мешочек. Соблюдают правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя). С помощью учителя сравнивают разные способы варки яиц. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Знакомятся с алгоритмом действий варки яиц в мешочек. Соблюдают правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Сравнивают разные способы варки яиц. Обсуждают и разбирают выполненную работу
112	Способы подачи отварных яиц	1	Выделение главного: сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными. Знакомство со способами подачи варёных яиц: с	Знакомятся с видеоматериалом о способах подачи отварных яиц. С помощью учителя определяют по наглядности сочетание яиц с другими продуктами — молочными,	Знакомятся с видеоматериалом о способах подачи отварных яиц. Определяют по наглядности сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными.

			рыбой, в составе салатов, фаршировать, с соусом. Культура подачи отварных яиц. Способы подачи. Правила этикета за столом	овощными, рыбными, мясными. Проговаривают правила этикета за столом	Проговаривают правила этикета за столом
113	Технология приготовления блюд из яиц	1	Чтение текста и нахождение свойств яичного белка. Связующий белок: в тесте, запеканке, оладьях, фарше. Осветляющий белок: в бульонах, желе, заливном, зефире. Пенообразующее: в креме, пирожных «безе», пастиле. Применение яичного желтка: для приготовления некоторых кондитерских мучных изделий и диетических блюд. Значение яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности	Знакомятся с мультимедийной презентацией о свойствах яичного белка. С помощью учителя различают как связующий белок в тесте, запеканке, оладьях, фарше. Осветляющий белок в бульонах, желе, заливном, зефире. Пенообразующий белок в креме, пирожных «безе», пастиле. Слушают о значении яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности. Отвечают на вопросы	Выделяют из мультимедийной презентации свойства яичного белка. Различают свойства яичного белка при приготовлении блюд: связующее, пенообразующее, осветляющее. Отвечают на вопросы о технологии приготовления блюд из яиц

114	Сервировка стола к завтраку с подачей гастрономических продуктов	1	<p>Повторение основных терминов и понятий: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна. Называние понятия «Сервировка стола» — процесс подготовки и оформления условий для приема пищи. Знакомство со схемой и основными правилами подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки</p>	<p>Проговаривают за учителем основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна. Соотносят названия с картинками. Работают со словарём, находят определение слова «сервировка стола». Рассматривают схему и основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки</p>	<p>Называют основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна. Соотносят названия с картинками. Работают со словарём, находят определение слова «сервировка стола». Рассказывают по схеме основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки</p>
115	Требования к качеству блюд из яиц	1	<p>Знакомство с требованиями качества готовых блюд из яиц. Формирование вывода: – варёные яйца должны быть чистыми, без трещин и наплывов из трещин; – хорошо очищаться от скорлупы; – яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток без белых пятен от соли; – омлет жареный должен быть слегка коричневым, с</p>	<p>С помощью учителя называют требования к качеству готовых блюд из яиц. Описывают блюда из яиц по предлагаемому алгоритму. Соотносят названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму (на доступном уровне, с помощью)</p>	<p>Знакомятся с требованиями качества готовых блюд из яиц. Описывают блюда из яиц. Соотносят названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму (самостоятельно)</p>

			<p>поджаристой корочкой, иметь форму пирожка;</p> <p>– запечённый омлет должен иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку.</p> <p>Соотнесение названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму</p>		
116	Контрольная работа. Тест «Блюда из яиц»	1	<p>Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>	<p>Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью)</p>	<p>Самостоятельно подбирают правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>
Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе) - 18 часов					
117	Бутерброды. Виды бутербродов	1	<p>Определение понятия «бутерброд».</p> <p>Чтение текста, выделение свойства хлеба, сочетание с другими продуктами.</p> <p>Значение бутербродов в питании человека.</p> <p>Знакомство с формами и видами бутербродов: открытые, закрытые и закусочные</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд», с помощью.</p> <p>Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов.</p> <p>Приводят примеры из личного опыта с помощью</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд».</p> <p>Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов.</p> <p>Приводят примеры из личного опыта</p>
118	Закусочные бутерброды (канапе)	1	<p>Соотнесение названия бутерброда с изображением, описание</p>	<p>Соотносят название бутерброда с изображением, описывают готовый</p>	<p>По описанию учителя находят бутерброд, описывают по алгоритму.</p>

			<p>готового бутерброда по алгоритму.</p> <p>Знакомство с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу.</p> <p>Заполнение карточки: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>бутерброд по алгоритму, с помощью.</p> <p>Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу.</p> <p>С помощью учителя заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу.</p> <p>Заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
119	Способы подачи канапе	1	<p>Знакомство с понятиями «крекер, галеты, сервировочные этажерки».</p> <p>Назначение сервировочных этажерок и больших тарелок.</p> <p>Описание закусочных бутербродов: форма нарезки, продукты, сочетание по цвету.</p> <p>Чтение текста и выделение продуктов в качестве основы для приготовления канапе.</p> <p>Применение закусочных бутербродов</p>	<p>Проговаривают значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарик.</p> <p>Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе.</p> <p>Слушают учителя о применении закусочных бутербродов</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарик.</p> <p>Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе.</p> <p>Слушают учителя о применении закусочных бутербродов</p>

120	Варианты приготовления канапе	1	Рассматривание вариантов приготовления канапе. Знакомство с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбор зелени для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты	Рассматривают варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. С помощью учителя подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты	Называют варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты
121	Варианты приготовления канапе	1	Значение закусочных бутербродов в питании человека. Название форм нарезки: ромб, круг, квадрат. Приведение примеров приготовления канапе в быту. Выполнение двух тренировочных упражнений по собиранию канапе	Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека. Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат. Приводят примеры приготовления канапе. Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе с помощью учителя	Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека. Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат. Приводят примеры приготовления канапе. Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе
122	Нарезка колбасы и сыра для канапе	1	Повторение правил безопасности при пользовании режущими инструментами. Требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе.	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. С помощью учителя выделяют требования к	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. Выделяют в тексте требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе.

			Выделение главного: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Проговаривают главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	Проговаривают главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров
123	Технология приготовления бутербродов «канапе»	1	Знакомство с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполнение интерактивного упражнения по формированию канапе. Обсуждение и анализ выполненной работы	Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе (на доступном уровне, с помощью). Обсуждают и разбирают выполненную работу	Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе. Обсуждают и разбирают выполненную работу
124	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера	1	Повторение правил безопасности при работе с тостером. Назначение тостера. Рассматривание устройства, набора функций, режима работы. Приведение примеров по использованию тостера в быту	Слушают учителя о назначении и устройстве тостера. Проговаривают правила безопасности при работе с тостером. Рассматривают тостер, набор функций, режим работы. Приведение примеров по использованию тостера в быту	Рассказывают о назначении и устройстве тостера. Рассказывают правила безопасности при работе с тостером. Рассматривают тостер, набор функций, режим работы. Приведение примеров по использованию тостера в быту

125	Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах	1	<p>Правила безопасности при работе с тостером. Проговаривание правил первой помощи при ожогах. Наблюдение за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментирование действий учителя. Выполнение практической работы по приготовлению тостов. Выполнение требований качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус</p>	<p>Наблюдают за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению тостов, (на доступном уровне, с помощью). Выполняют требования качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус</p>	<p>Наблюдают за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению тостов. Выполняют требования качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус</p>
126	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	<p>Знакомство с технологической картой приготовления канапе. Выбор продуктов для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определение формы нарезки канапе. Повторение правил безопасности с режущими инструментами</p>	<p>Знакомятся с технологической картой приготовления канапе. С помощью учителя подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определяют форму нарезки канапе. Проговаривают правила безопасности с режущими инструментами</p>	<p>Знакомятся с технологической картой приготовления канапе. Самостоятельно подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определяют форму нарезки канапе. Проговаривают правила безопасности с режущими инструментами</p>

127	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают качество выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества к приготовлению канапе. Обсуждают качество выполненной работы
128	Применение вилочек и шпажек в канапе	1	Определение понятия «декор». Знакомство с видами шпажек: пластмассовые шпажки, деревянные, металлические. Наблюдение за действиями учителя по использованию шпажек	Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарик. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления. Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек.	Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарик. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления. Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек
129	Расчёт продуктов для канапе	1	Повторение правил приготовления закусочных канапе. Выполнение тренировочного упражнения по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки. Выполнение расчета продуктов для канапе с записью в тетрадь	Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки. С помощью учителя выполняют расчет продуктов для канапе с записью в тетрадь	Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки. Самостоятельно выполняют расчет продуктов для канапе с записью в тетрадь

130	Виды подачи канапе	1	Расширение представления о видах канапе: канапе на шпажках, канапе-бутерброды. Определение понятия «тартинки, тарталетки». Умение сравнивать и различать канапе по внешнему виду. Знакомство с правилами подачи канапе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Виды канапе». Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду. Знакомятся с правилами подачи канапе, с помощью учителя	Смотрят, выделяют после просмотра мультимедийной презентацией «Виды канапе» виды канапе. Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду. Знакомятся с правилами подачи канапе
131	Приспособления для нарезки продуктов для канапе	1	Знакомство с инструментами для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер. Наблюдение за действиями учителя по использованию ножа с ребрами. Обсуждение и разбор действия учителя. Повторение правил безопасности с данными инструментами	Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер. Наблюдают за действиями учителя по использованию ножа с ребрами. Обсуждают и разбирают действия учителя	Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер. Находят инструмент по описанию учителя. Используют в практическом упражнении нож с ребрами. Обсуждают и разбирают действия учителя
132	Практическая работа «Приготовление канапе.	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению канапе.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению канапе.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению канапе.

	Выкладывание на тарелку»		Обсуждение по выбору и сочетанию продуктов для приготовления канапе.	С помощью учителя обсуждают выбор и сочетание продуктов для приготовления канапе.	С помощью учителя обсуждают выбор и сочетание продуктов для приготовления канапе.
133	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1	Применение на практике полученных знаний. Разбор выполненной работы	Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью). Выполняют разбор качества выполненной работы	Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью). Выполняют разбор качества выполненной работы
134	Контрольная работа. Тест «Виды бутербродов»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений
Горячие напитки – 10 часов					
135	История появления кофе в России	1	Знакомство с историей появления кофе в России. Определение понятия «кофе, кофейня». Расширение представления о традиции пить кофе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова « кофе, кофейня», записывают в рабочий словарь. Слушают учителя о традиции пить кофе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова « кофе, кофейня», записывают в рабочий словарь. Слушают учителя о традиции пить кофе. Участвуют в групповой работе по поиску информации в сети Интернет о традиции пить кофе в других странах

136	Кофейные традиции России	1	Знакомство с кофейными традициями в России: напиток с сахаром и молоком. Рассматривание видов кофе: растворимый, в зернах, молотый. Умение сравнивать и различать кофе по внешнему виду и запаху	Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы кофе, называют. С помощью учителя сравнивают и различают кофе	Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы кофе, называют. С помощью учителя сравнивают и различают кофе
137	Способы приготовления кофе	1	Определение слова «кофемолка». Наблюдение за работой кофемолки. Знакомство со способами приготовления кофе. Составление рассказа-описания предметов «кофейник, турка». Чтение правил подготовки стола к кофе	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя составляют описание предметов «кофейник, турка». Записывают описание в тетрадь. Читают правила подготовки стола к употреблению кофе	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал. Приводят свои примеры. Составляют описание предметов «кофейник, турка» по образцу. Записывают описание в тетрадь. Читают правила подготовки стола к употреблению кофе
138	Способы приготовления какао	1	Знакомство с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Чтение текста о приготовлении какао. Использование полученных знаний в быту	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Проговаривают последовательность приготовления какао, с помощью	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Рассказывают о последовательности приготовления какао

139	Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе	1	Чтение текста о чрезмерном употреблении кофе. Выделение главного в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка. Называние причин, запись в тетрадь. Использование полученных знаний в быту	Читают текст о чрезмерном употреблении кофе. С помощью учителя выделяют главное в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка. Проговаривают причины, записывают в тетрадь	Читают текст о чрезмерном употреблении кофе. Выделяют главное в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка. Проговаривают причины, записывают в тетрадь
140	Требования к качеству какао	1	Знакомство с показателями качества какао: внешний вид – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности; Цвет – светло-коричневый; Вкус, запах – запах шоколадный, с ароматом кипяченого молока; вкус приятный, шоколадный, умеренно сладкий; Консистенция – хорошо концентрированная, жидкая Использование полученных знаний в быту	С помощью учителя прочитывают показатели качества какао. Записывают показатели качества какао в тетрадь с опорой на образец	Знакомятся с показателями качества какао, отвечают на вопросы по содержанию. Записывают показатели качества какао в тетрадь
141	Показатели качества готовых напитков кофе и какао	1	Знакомство с показателями качества готовых напитков кофе и какао. Заполнение таблицы по показателям качества.	Работают по таблице «Показатели качества». Прочитывают, объясняют с помощью учителя слова: консистенция, напиток.	Работают по таблице «Показатели качества». С опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества

			Использование полученных знаний в быту	С помощью учителя, с опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества	
142	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1	Повторение правил сервировки стола к кофе. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.	Повторяют правила сервировки стола к кофе, с опорой на наглядность. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.	Повторяют правила сервировки стола к кофе. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.
143-144	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	2	Выбор предметов сервировки. Повторение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Называют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества. Участвуют в обсуждении выполненной работы