

Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГБОУ «Иройская специальная (коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат»

Утверждаю:
Директор школы:
от «29» августа 2023г.



Согласовано:
Зам. директора по УВР:
от «29» августа 2023г.

Б.У.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ФАООП УО (вариант I)

по учебному предмету
Профильный труд. Поварское дело.

6 класс

Учитель: Доржиева С.Т.

2023-2024 учебный год

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
I. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ.....	8
II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	10
III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.....	15

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 136 часов в год (4 часа 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	6	
3	Кухня - место приготовления пищи, зоны кухни	18	1
4	Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла	20	1
5	Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля	12	1
6	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами	15	
7	Виды зелени	15	1
8	Свежие и отварные овощи	15	1
9	Яйца. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц: варка, жарка и приготовление омлета	11	
10	Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе)	6	
11	Горячие напитки: кофе, какао	12	1
	Итого:	136	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» ставится, если:

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

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

Оценка «3» ставится, 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» ставится, 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» ставится, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталон;
- соблюдает правила техники безопасности

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

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» ставиться, если:

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

- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила 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 – 8 часов					
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». 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. Сведения о роли витаминов в	Знакомятся со значением слова «витамины». Принимают участие в групповой беседе о значении витаминов для	Знакомятся со значением слова «витамины». Участвуют в поиске информации, в сети Интернет, о роли витаминов для жизнедеятельности человека.

			укреплении иммунитета	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 питательных веществ с помощью учителя	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

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 чёрный 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- 6 часов					
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».	Рассматривают виды продовольственных товаров, обозначают их выражением	Обозначают виды продуктов обобщающим выражением «продовольственные товары».

			Называние товаров, которые можно купить в продовольственном магазине. Повторение правил поведения в магазине	«продовольственные товары». Называют товары, которые можно купить в продовольственном магазине Составляют в совместной деятельности с педагогом памятку правил поведения в магазине	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.	Рассматривают, читают маркировочные ярлыки. Выделяют полезную информацию на ярлыках. Различают значки маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для	Изучают и читают маркировочные ярлыки с указанием наименования и адреса организации-изготовителя, датой и часами изготовления, условиями хранения и сроками годности. Различают значки маркировки

			Знакомство со значками маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции	пищевой продукции с помощью учителя. Оформляют значки в тетрадь	пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции. Выполнение рисунка «Разрешено для пищевых продуктов»
14	Торговые тележки и корзины в продуктовом магазине	1	Повторение правил поведения в магазине. Знакомство с аксессуарами в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки. Виды корзин: пластиковые и железные. Знакомство с законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится	Составляют по рисункам правила поведения в магазине. Знакомятся с аксессуарами в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки. Различают пластиковые и железные корзины. 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	Рассказывают о правилах поведения в магазине. Называют аксессуары в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки. Рассказывают о назначении пластиковых и железных тележек. Читают закон при продаже товаров методом самообслуживания, отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится

Кухня-место приготовления пищи, зоны кухни -18 часов					
15	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. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни	Называют кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Рассказывают о назначении кухонного оборудования. Приводят примеры из повседневной жизни
16	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
17	Правила электробезопасности . Знакомство с инструкциями	1	Использование электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения	Слушают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи.

			пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования	приготовления и хранения пищи. Проговаривают правила безопасности при использовании электроприборов	Называют правила безопасности при использовании приборов. Рассматривают и описывают способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования
--	--	--	--	---	---

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

			приготовлении пищи.		Самостоятельно решают проблемную ситуацию
--	--	--	---------------------	--	---

20	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»
21	Размещение кухонных приборов	1	Значение рабочей зоны для приготовления пищи. Описание удобства размещения: мойки, холодильника, плиты, варочной панели, микроволновой печи. Повторение требований к организации рабочего места	Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг. Участвуют в групповой работе по поиску информации (на доступном уровне, с помощью учителя) по выбору рецепта	Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов
22	Безопасность при использовании, электробезопасность	1	Использование электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Наблюдение за способами	Называют электрические бытовые приборы для приготовления и хранения пищи. Приводят примеры из домашнего быта. Наблюдают за способами защиты от действия	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи. Читают правила о соблюдении безопасности при использовании приборов. Называют способы защиты от

			защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения	электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения	действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения. Рассказывают о последствиях нарушения данных правил
23	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
24	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 отрабатывают размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники	Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий. Отрабатывают приёмы размещения бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники. Обсуждение и анализ выполненной работы
25	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного	1	Проверка знаний обучающихся к выполнению требований к организации рабочего места: при организации рабочего места (рабочей зоны) должно быть обеспечено устойчивое	Принимают участие в беседе о требованиях к организации рабочего места. Проговаривают правила поведения в зоне кухни. С помощью учителя составляют	Рассказывают о требованиях к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования. Составляют и записывают правила охраны труда.

	оборудования»		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	и записывают в тетрадь требования охраны труда	Самостоятельно называют правила поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований
26	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного				
27	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
28	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1			
29	Практическая работа «Проверка умения пользования	1	Выделение в инструкции пошаговых действий по пользованию электрической	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой.	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой.

	электрической плитой»		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 использовании электрической плиты.	С помощью учителя выделяют информацию по безопасности и рекомендации по эксплуатации. Проговаривают правила по технике безопасности при использовании электрической плиты.	Выделяют в инструкции пошаговые действия по использованию электрической плиты: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций.
30	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1	Выполнение тренировочных упражнений по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	С помощью учителя выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	Самостоятельно выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности). Приводят примеры из своей жизнедеятельности
31	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.	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

			Классификация посуды по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Проверка знаний обучающихся при пользовании микроволновой печью		микроволновой печью. Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт
32	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 - 20 часов					
33	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

34	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>
35	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>

36	Средства ухода за кухонным инвентарём	1	Рассматривание образцов моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Чтение этикетки на средствах ухода, выделение полезной информации: называние 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	Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют с помощью учителя полезную информацию: называние 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	Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют полезную информацию: называние 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
37	Химические средства ухода за кухонными принадлежностями	1	Рассматривание образцов химических средств. Чтение информации на упаковке средства. Соблюдение инструкции: тщательно смываем водой — не менее 15 секунд; применяем по назначению; не смешиваем средства, если этого не предполагает инструкция;	Знакомятся с образцами химических средств. Читают информацию на упаковке средства. С помощью учителя выделяют главное: соблюдаем рекомендации производителя по дозировке и средства защиты. Приводят примеры из	Знакомятся с образцами химических средств. Читают информацию на упаковке средства. Самостоятельно выделяют главное: соблюдаем рекомендации производителя по дозировке. Рассказывают о средствах защиты.

			применяем средства защиты; соблюдаем рекомендации производителя по дозировке; следим за сроком годности. Приведение примеров из домашнего опыта	домашнего опыта	Приводят примеры из домашнего опыта
38	Чистящие и моющие средства	1	Определение чистящих и моющих средств по своему назначению. Нахождение различия между средствами. Повторение правил безопасности при использовании чистящих и моющих средств	Проговаривают название чистящих и моющих средств. С помощью учителя находят различия между средствами. Показывают (с помощью педагога) приёмы пользования чистящими и моющими средствами	Ориентируются в тексте о назначении чистящих и моющих средств. Рассуждают о различии между средствами. Рассказывают о правилах безопасности, при использовании чистящих и моющих средств

39	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	Закрепление правил техники безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. Применение на практике полученных знаний. Умение находить средства по описанию загрязнения инвентаря	Читают правила безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. С помощью учителя находят средство для удаления загрязнения с инвентаря	Читают правила безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. Самостоятельно подбирают средство для удаления загрязнения с инвентаря
40	Инвентарь и приспособления для мытья посуды	1	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. Умение подбирать инвентарь и приспособления по указанию учителя. Заполнение карточки «Описание действия - подбор инвентаря»	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. Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя. С помощью учителя заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»	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. Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя. Самостоятельно заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»

41	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 топоры, 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 топоры, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Приводят примеры, объясняют свой выбор
42	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
43	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;	Рассматривают приёмы работы с ножом. Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с	Рассматривают приёмы работы с ножом. Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с

			в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике	ножом. С помощью учителя определяют место для хранения ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике	ножом. Рассказывают о местах для хранения ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике. Употребляют в речи специальные термины
44	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
45	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

46	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
47	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

48	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»
49	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
50	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	Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу с помощью. Проговаривают правила гигиены	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. Выполнение требований к качеству выполненной работы	при подготовке к выполнению практической работы	при подготовке к выполнению практической работы. Соблюдают требования к качеству выполненной работы
51	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
52	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- 12 часов					
53	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>
54	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>

55	Посуда с антипригарным покрытием	1	Знакомство с понятием «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривание образцов: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан. Выделение главного: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна	Слушают объяснение учителя о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривают образцы посуды: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан. С помощью учителя дают описание данной посуды. Читают текст и выделяют главное с помощью: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна	Рассказывают о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривают образцы: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан. Описывают посуду: внешний вид, цвет, назначение, материал изготовления. Читают текст и выделяют главное: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна
56	Посуда с эмалированным покрытием	1	Знакомство с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривание образцов: кастрюля, чайник, ковш. Выделение главного: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполнение зарисовки посуды с эмалированным покрытием	Знакомятся с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш. С помощью учителя выделяют главное: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполняют зарисовку посуды с эмалированным покрытием с помощью	Знакомятся с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш. Слушают объяснение учителя и выделяют главное: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполняют зарисовку посуды с эмалированным покрытием

57	Виды металлической посуды, различие	1	Рассматривание видов посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Нахождение посуды по описанию учителя. Определение различия между видами посуды. Расширение представления об использовании видов посуды по своему назначению	Рассматривают виды посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Находят с помощью посуду по описанию учителя. В совместной деятельности находят различия между видами посуды. Приводят примеры из домашнего опыта	Рассматривают виды посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Находят посуду по описанию учителя. В совместной деятельности находят различия между видами посуды. Приводят примеры из домашнего опыта
----	-------------------------------------	---	--	---	---

58	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: очищение 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	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение 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	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Обсуждают качество выполненной работы
----	---	---	---	--	---

59	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	Знакомство с посудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. Нахождение в инструкции правил по уходу за посудомоечной машиной. Обсуждение и анализ выполненной работы	Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы. Читают инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. С помощью учителя находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной	Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы. Читают инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. Находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной. Отвечают на вопросы по уходу за посудомоечной машиной
60	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	Чтение инструкции по использованию посудомоечной машины. Выделение в инструкции требований безопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины. Знакомство с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм. Заполнение карточки «Предупредительные знаки» с опорой на образец	Читают инструкцию по использованию посудомоечной машины. С помощью учителя выделяют в инструкции требования безопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины. Знакомятся с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм.	Читают инструкцию по использованию посудомоечной машины. Выделяют в инструкции требования безопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины. Знакомятся с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм. Заполняют карточку «Предупредительные знаки», с опорой на образец

				Заполняют, с помощью учителя, карточку «Предупредительные знаки», с опорой на образец	
61	Сушилки для посуды. Правила сушки	1	Знакомство с видами сушилок для посуды: пластиковые сушилки для посуды; металлические; из пластика и нержавеющей стали. Нахождение различия: 1 ярус, 2 яруса. Определение мест расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни. Выбор наиболее эргономичного варианта — расположение в зоне мойки	Рассматривают виды сушилок для посуды. С помощью учителя различают материал изготовления, находят различия. Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни	Рассматривают виды сушилок для посуды. Различают материал изготовления, находят различия. Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни
		1.	Чтение рекомендаций по сушке4. посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике;	Читают рекомендации по8. сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике;	Читают рекомендации по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках.
		2.	над раковиной в накладной или 5. навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках.	над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках.	Находят место сушки по описанию учителя.
		3.	Умение приводить примеры и 6. объяснять свой выбор	Находят место сушки по описанию учителя.	Приводят примеры из домашнего опыта
				7. Приводят примеры из домашнего опыта	

62	Практическая работа «Сушка посуды разными способами»	1	Называние приёмов сушки посуды разными способами. Выполнение тренировочных упражнений по расположению посуды для сушки посуды. Выбор способа сушки посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура. Обсуждение и анализ выполненной практической работы Применение на практике полученных знаний	С помощью учителя называют приёмы сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы	Рассказывают о приёмах сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы
63	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне» Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1	Ознакомление с алгоритмом действий выполнения практической работы. Повторение приёмов сушки посуды разными способами. Выполнение тренировочных упражнений по расположению посуды для сушки посуды. Выбор способа сушки посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура. Обсуждение и анализ выполненной практической работы Применение на практике полученных знаний	Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы. С помощью учителя повторяют приёмы сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы Применяют на практике полученные знания	Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы. Рассказывают о приёмах сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы Применяют на практике полученные знания
64	Контрольная работа. Тест «Виды посуды.	1	Выполнение теста по теме «Виды посуды. Уход».	Выполняют тест по теме «Виды посуды. Уход».	Выполняют тест по теме «Виды посуды. Уход».

	Уход»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений и с помощью учителя	Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
--	-------	--	--	---	--

Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал- 15 часов					
65	Природные и промышленные товары	1	Знакомство с понятием «промышленные и природные продукты». 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	Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов	Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов и объясняют свой выбор
66	Соль. Основные свойства и виды соли	1	Значение слова «соль». Называние основных свойств соли. Рассматривание образцов соли. Использование соли при приготовлении пищи. Морская соль, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описание свойств соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Умение подбирать соль по описанию учителя	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли с помощью. Рассматривают образцы соли. Слушают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. С помощью подбирают соль по описанию учителя	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли. Рассматривают образцы соли. Рассказывают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описывают свойства соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Подбирают вид соли по описанию

					учителя
67	Сахар. Основные свойства и виды сахара	1	Значение слова «сахар». Выделение в тексте основных свойств сахара: вещество белого цвета, хорошо растворим в воде. 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). Выделение главного: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойств сахара: это вещество белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, мелкокристаллический, сладкий на вкус, хорошо растворим в воде. Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойства сахара. Называют виды сахара. Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме
68	Основные свойства пищевой соды	1	Значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называние основных свойств пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами. Использование пищевой соды при приготовлении теста. Применение пищевой соды в медицинских целях	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). С помощью называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами. Рассказывают об использовании пищевой соды при приготовлении теста, в медицинских целях
69	Крахмал. Основные	1	Значение слова «крахмал».	Рассматривают образцы	Рассказывают о видах крахмала.

	свойства и виды крахмала		<p>Называние основных свойств и видов крахмала: кукурузный крахмал, картофельный, пшеничный, рисовый, соевый. Рассмотрение 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. Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. 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. В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу</p>	<p>Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. 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. В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу</p>
70	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1	<p>Повторение значение вещества в приготовлении пищи. Рассмотрение образцов продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.</p> <p>Описание свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполнение таблицы «Основные свойства веществ».</p> <p>Применение в быту полученных знаний.</p>	<p>Повторяют значение вещества в приготовлении пищи. 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. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью</p>	<p>Повторяют значение веществ в приготовлении пищи. Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.</p> <p>Описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью. Рассказывают о применении в быту продуктов и материалов</p>
71	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1			

72	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.
73	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 месте в герметичном контейнере. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения соли в быту	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: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном	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. Рассказывают о хранении соли в домашних условиях

				контейнере	
74	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
75	Использование пищевой соды в кулинарии	1	Знакомство с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Нахождение в тексте заменителя пищевой соде. Выделение главного: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде	Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде. С помощью выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде	Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде. Выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде
76	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	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	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.

			приготовления пищевой соды к использованию. Наблюдение за гашением пищевой соды лимонным соком. Обсуждение и анализ работы	работу	Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию. Наблюдают за гашением пищевой соды лимонным соком. Обсуждают и разбирают работу
77	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»

78	Применение пищевой соды в быту	1	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. Выделение главного: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни	Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту. Приводят примеры из домашнего быта. С помощью учителя выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни	Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту. Приводят примеры из домашнего быта. Решают проблемные ситуации. Выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни
79	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	Повторение способов применения пищевой соды в быту. Выделение способа: использование пищевой соды для чистки и мытья посуды. Ознакомление с алгоритмом действий для чистки и мытья посуды. Выбор средства для выполнения практической	Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту. Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды. Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды. С помощью учителя	Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту. Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды. Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды. Самостоятельно выбирают средство для выполнения практической работы

			работы	выбирают средство для выполнения практической работы	
Виды зелени– 20 часов					
80	Виды зелени	1	<p>Определение понятия «зелень».</p> <p>Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук.</p> <p>Различение и называние зелени по виду.</p> <p>Чтение текста и выделение полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды</p>	<p>Проговаривают значение слова «зелень».</p> <p>Называют по картинке виды зелени.</p> <p>С помощью учителя различают и называют виды зелени.</p> <p>Читают текст и с помощью учителя выделяют полезные свойства зелени.</p> <p>Соотносят название зелени с картинкой</p>	<p>Объясняют значение слова «зелень», приводят свои примеры.</p> <p>Различают и называют виды зелени.</p> <p>Читают текст и выделяют полезные свойства зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды.</p> <p>Соотносят название зелени с картинкой</p>
81	Зелень и её полезные свойства	1	<p>Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук.</p> <p>Различение и называние зелени по виду.</p> <p>Называние полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды</p>	<p>Рассматривают виды зелени, подбирают название к каждому растению.</p> <p>С помощью учителя различают и называют виды зелени</p>	<p>Рассказывают о видах зелени.</p> <p>Приводят примеры из домашнего быта.</p> <p>Сравнивают зелень по внешнему виду.</p> <p>Рассуждают о полезных свойствах зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды</p>
82	Значение зелени в	1	Значение зелени в питании	Рассматривают растение-	Рассматривают растение-укроп.

	питании. Укроп		<p>человека: способствует лучшему перевариванию пищи, очищает организм от шлаков.</p> <p>Использование укропа в кулинарии и в медицинских целях.</p> <p>Выделение главного: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей</p>	<p>укроп.</p> <p>Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей</p>	<p>Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии.</p> <p>Выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей</p>
83	Значение зелени в питании. Петрушка	1	<p>Повторение видов зелени.</p> <p>Рассматривание видов петрушки: листовая и кудрявая.</p> <p>Различие видов петрушки.</p> <p>Называние полезных свойств петрушки: способствует улучшению пищеварения, зрения.</p> <p>Использование петрушки в свежем и сушеном виде.</p> <p>Выделение главного: добавляют как специю, подают отдельной легкой закуской и используют для украшения готовых блюд</p>	<p>Повторяют виды зелени.</p> <p>Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая.</p> <p>С помощью учителя различают виды петрушки: визуально, на ощупь.</p> <p>Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде</p>	<p>Повторяют виды зелени.</p> <p>Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая.</p> <p>Находят различие видов петрушки: визуально, на ощупь.</p> <p>Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде</p>
84	Значение зелени в	1	Рассматривание образца	Рассматривают образец	Рассматривают образец зелёного лука.

	питании. Зелёный лук		зелёного лука. Описание зелёного лука: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Ознакомление с полезными свойствами зелёного лука для человека: свежая зелень способствует профилактике простудных заболеваний	зелёного лука. С помощью учителя выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Знакомятся с полезными свойствами. Выполняют зарисовку в тетради	Выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Знакомятся с полезными свойствами. Выполняют зарисовку в тетради
85	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	1	Повторение видов зелени. Узнавание зелени по описанию учителя. Рассматривание зелени: укроп, петрушка, зелёный лук. Применение на практике полученных знаний в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата. Заполнение таблицы «Значение зелени в питании человека». Обсуждение и разбор выполненной работы	Узнают зелень по описанию учителя. Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата. С помощью учителя заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»	Узнают зелень по описанию учителя. Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата. Самостоятельно заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»
86	Переборка зелени	1	Знакомство с понятием «переборка зелени». Использование упаковки (полиэтилен, баночка),	Повторяют значение выражения «переборка зелени». Слушают учителя об	Работают со словарём. Находят значение слов «переборка, зелень». Записывают в тетрадь. Слушают учителя об использовании

			<p>позволяет продлить сроки хранения зелени.</p> <p>Чтение текста и нахождение последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу.</p> <p>Наблюдение за хранением зелени в холодильнике: поставьте ее в баночку с холодной водой, заверните в полиэтиленовый пакет и уберите в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик).</p> <p>Выделение главного: употребление плохо промытой зелени приводит к риску заражения глистами</p>	<p>использовании упаковки.</p> <p>Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу.</p> <p>Наблюдают за хранением зелени в холодильнике</p>	<p>упаковки.</p> <p>Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу.</p> <p>Рассматривают и описывают способ хранения зелени в холодильнике</p>
87	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1	<p>Ознакомление с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка;</p> <p>вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.</p>	<p>Знакомятся с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка;</p> <p>вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.</p>	<p>Называют порядок обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка; вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных</p>

			<p>Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки и с опорой на помощь учителя.</p> <p>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы</p>	<p>правил обработки.</p> <p>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы</p>
--	--	--	---	--	---

88	Хранение зелени в холодильнике	1	<p>Повторение видов зелени. Расширение представления о других видах зелени: шпинат, кинза, руккола, сельдерей.</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик).</p> <p>Умение приводить примеры домашнего хранения.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы.</p> <p>Применение в повседневной жизни</p>	<p>Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик).</p> <p>Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях</p>	<p>Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик).</p> <p>Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях</p>
89	Условия хранения зелени	1	<p>Знакомство с условиями хранения зелени: для сохранения вкуса и полезных качеств оптимальная температура хранения зелени – 0-4 °С.</p> <p>Расширение представления</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях.</p> <p>С помощью учителя проговаривают условия хранения зелени</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях.</p> <p>Рассказывают об условиях хранения зелени в домашних условиях</p>

			<p>о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях зелень лучше всего хранить на увлажненной подстилке, на поддонах с водой (корнями в воде), «подпаивать» талой водой</p>		
--	--	--	--	--	--

90	Использование зелени в кулинарии. Сочетание зелени с овощами и травами	1	<p>Знакомство со способами украшения блюд зеленью. Выполнение требований к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков.</p> <p>Умение придумать и рассказать об украшении своего блюда</p> <p>Чтение и выделение в тексте: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус.</p> <p>Выполнение практического упражнения: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком.</p> <p>Приготовление салата.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>С помощью учителя выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков.</p> <p>Выполняют зарисовку украшения своего блюда</p> <p>Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус.</p> <p>Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком (на доступном уровне, с помощью педагога).</p> <p>В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков.</p> <p>Придумывают и рассказывают об украшении своего блюда</p> <p>Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус.</p> <p>Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком .</p> <p>В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
91	Способы украшения	1	Знакомство с основными	Знакомятся с основными	Знакомятся с основными правилами

	блюд зеленью		<p>правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком</p> <p>Знакомство с основным правилом: сочетаемость украшений и ингредиентов блюд по вкусу, аромату и цвету. Выполнение зарисовок: «Рисунок блюда с зеленью»</p>	<p>правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком. С помощью учителя проговаривают основные правила украшения салатов. Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью</p> <p>Повторяют основные правила сочетаемости украшений салатов. Выполняют зарисовку: «Рисунок блюда с зеленью»</p>	<p>украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком. Проговаривают основные правила украшения салатов. Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью</p> <p>Рассказывают о способах украшения блюд зеленью, сочетаемости украшений салатов. Выполняют зарисовку: «Рисунок блюда с зеленью»</p>
--	--------------	--	--	---	--

92	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью»	1	Называние видов зелени. Ознакомление с алгоритмом действий в подборе способа украшения блюд зеленью. Умение подбирать зелень по цвету, форме, размеру: базилик, руккола, укроп, петрушка, розмарин. Выполнение практической работы с применением полученных знаний. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с предметно- технологической картой «Способы украшения блюд зеленью». С помощью учителя подбирают зелень по цвету, форме, размеру: базилик, руккола, укроп, петрушка, розмарин. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний (на доступном уровне, с помощью педагога)	Работают с предметно-технологической картой. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Разбирают объект труда
93	Правила использования зелени в кулинарии	1	Знакомство с понятием «зелень в кулинарии». Специи, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд. Чтение текста и выделение правил использования зелени в кулинарии	Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Проговаривают названия зелени, молодых побегов, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд	Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Называют виды зелени, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд.

94	Контрольная работа. Тест «Виды зелени»	1	Проверка знаний обучающихся по теме «Виды зелени»	Выполняют тест по теме «Виды зелени». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тест по теме «Виды зелени». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Свежие и отварные овощи - 15 часов					
95	Определение свежести овощей	1	Называние способов хранения овощей в домашних условиях. Знакомство с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыжки у капусты, длина высушенной шейки у лука. Умение приводить примеры из домашнего опыта	Повторяют за учителем способы хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыжки у капусты, длина высушенной шейки у лука	Рассказывают о способах хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыжки у капусты, длина высушенной шейки у лука
96	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»	1	Называние показателей определения свежести овощей. Рассмотрение овощей: огурец, капуста, морковь, помидор. Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость,	С помощью учителя называют показатели определения свежести овощей. Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор. С помощью учителя определяют качество	Называют показатели определения свежести овощей. Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор. Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение

			твёрдость. Знакомство с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»	овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»	качества»
97	Механические и физиологические повреждения овощей	1	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. Сравнение и различие повреждений в овощах	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	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
98	Условия хранения свежих овощей	1	Чтение текста и выделение главного: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте.	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте.	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения

			Знакомство с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Называние правил обработки овощей на длительное хранение	Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. С помощью учителя проговаривают правила обработки овощей на длительное хранение	картофеля, моркови, репчатого лука. Рассказывают о правилах обработки овощей на длительное хранение. Приводят примеры из домашнего опыта
99	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»
100	Последовательность и правила обработки овощей для салатов	1	Повторение питательных свойств овощей. Знакомство с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Зарисовка схемы обработки овощей	Называют питательные свойства овощей. Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. С помощью учителя выполняют зарисовку схемы обработки овощей	Называют питательные свойства овощей. Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Выполняют зарисовку схемы обработки овощей

101	Требования к качеству салатов	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены	Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены. Отвечают на вопросы	Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены. Отвечают на вопросы
102	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1	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».
103	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1	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
104	Формы нарезки овощей для салатов	1	Расширение представления о формах нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом. Знакомятся с ручными инструментами

			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	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	для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками
105	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1	Рассматривание устройства кухонного комбайна. Назначение кухонного комбайна: multifunctional прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто. Выполнение действий по сборке кухонного комбайна. Повторение правил безопасности при пользовании кухонным комбайном	Рассматривают устройство кухонного комбайна. Слушают учителя о назначении кухонного комбайна: multifunctional прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто. Выполняют действия по сборке кухонного комбайна (на доступном уровне, с помощью). Повторяют правила безопасности при пользовании кухонным комбайном	Рассматривают устройство кухонного комбайна. Слушают учителя о назначении кухонного комбайна: multifunctional прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто. Выполняют действия по сборке кухонного комбайна. Повторяют правила безопасности при пользовании кухонным комбайном
106	Правила и формы нарезки овощей	1	Знакомство с классическим способом нарезания овощей кубиками определённого	Слушают учителя о классическом способе нарезания овощей кубиками	Слушают учителя о классическом способе нарезания овощей кубиками определённого размера.

			размера. Описание последовательности нарезания кубиками: нарезаем кружочки толщиной 7 миллиметров; с каждого кружочка нарезаем соломку 7 миллиметров; соломку разрезаем на кубики толщиной 7 миллиметров	определённого размера. Наблюдают за показом учителя. Проговаривают последовательность нарезания кубиками	Наблюдают за показом учителя. Описывают последовательность нарезания кубиками
107	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1	Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезанию овощей вручную. Наблюдение за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками. Выполнение практических действий с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Проговаривают алгоритм действий по нарезанию овощей вручную. Наблюдают за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками. Выполняют практические действия с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Проговаривают алгоритм действий по нарезанию овощей вручную. Наблюдают за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками. Выполняют практические действия с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
108	Техника безопасности при работе с режущими	1	Чтение текста и проговаривание требований безопасности	Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с	Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами.

	инструментами. Виды травм		при работе с режущими и колющими предметами. Значение понятия «порез». Знакомство с видами травм и причинами их получения. Описание колющих и режущих ран	режущими и колющими предметами. Работают со словарём, находят значение понятия «порез». Знакомятся с видами травм и причинами их получения	Работают со словарём, находят значение понятия «порез». Знакомятся с видами травм и причинами их получения
109	Требования безопасности при работе с режущими инструментами	1	Повторение требований безопасности при работе с режущими инструментами. Выполнение тренировочных действий по использованию режущих инструментов. Определение нужного инструмента для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов	Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов. С помощью учителя определяют нужный инструмент для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов. безопасности при работе с режущими инструментами	Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов. Определяют нужный инструмент для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами
Яйца-10 часов					
110	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	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые	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

			санитарии при использовании в пищу	дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу	использовании в пищу
111	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц	1	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц. Применение яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривание строения яйца: желток, белок и скорлупа. Выполнение зарисовки и подписание строения яйца	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа. Выполняют зарисовку и подписывают строение яйца с опорой на образец	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа. Выполняют зарисовку и подписывают строение яйца с опорой на образец
112	Способы приготовления блюд из яиц. Варёные яйца	1	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	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)	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

			для варки яиц		
113	Способы приготовления блюд из яиц. Жареные яйца	1	Знакомство с блюдами из яиц. Питательная ценность блюд. Чтение текста и выделение алгоритма действий приготовления яичницы-глазуньи. Сочетание яиц с другими продуктами	Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь	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. Читают, проговаривают последовательность приготовления
114	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
115	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	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

			<p>порчи.</p> <p>Знакомство с таблицей расхода сырья на приготовление яичницы из одного яйца.</p> <p>Выделение главного: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы</p>		
116	Технология приготовления яичницы	1	<p>Рассматривание кухонной посуды, приборов и инструментов для приготовления блюд из яиц: специальная сковорода с углублением для желтка; порционная сковорода; ложка для приготовления яиц-пашот; яйцерезка; чашки и подставка для яиц; блендер; миксер; яйцеварка</p> <p>Повторение санитарных требований к тепловой обработке продуктов.</p> <p>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</p>	<p>Рассматривают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц.</p> <p>Соотносят название посуды с картинкой.</p> <p>Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов.</p> <p>Знакомятся с технологией приготовления яичницы</p>	<p>Различают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц.</p> <p>Соотносят название посуды с картинкой.</p> <p>Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов.</p> <p>Знакомятся с технологией приготовления яичницы</p>

			и загустения желтка до полужидкого состояния		
117	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуни»	1	Повторение санитарных требований к проверке качества, состояния упаковки и наличие маркировки. Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуни. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. 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	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуни. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Соблюдают требования к подаче готового блюда	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуни. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают требования к подаче готового блюда
118	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	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 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

			способами. Выделение главного: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотнесение названия с изображением готовых яиц	выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотносят названия с изображением готовых яиц	
119	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. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют санитарные требования к подготовке яиц к употреблению. Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Проговаривают время варки яиц. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя). Обсуждают и разбирают выполненную работу	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. Обсуждают и разбирают выполненную работу
Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе) - 6 часов					
120	Бутерброды. Виды бутербродов	1	Определение понятия «бутерброд». Чтение текста, выделение свойства хлеба, сочетание с другими продуктами. Значение бутербродов в питании человека. Знакомство с формами и видами бутербродов:	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд», с помощью. Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов. Приводят примеры из личного опыта с помощью	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд». Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов. Приводят примеры из личного опыта

			открытые, закрытые и закусочные		
121	Закусочные бутерброды (канапе)	1	Соотнесение названия бутерброда с изображением, описание готового бутерброда по алгоритму. Знакомство с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. Заполнение карточки: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждение и разбор выполненной работы	Соотносят название бутерброда с изображением, описывают готовый бутерброд по алгоритму, с помощью. Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. С помощью учителя заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждают и разбирают выполненную работу	По описанию учителя находят бутерброд, описывают по алгоритму. Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. Заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждают и разбирают выполненную работу
122	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	Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе. Обсуждают и разбирают выполненную работу

				выполненную работу	
123	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
124	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	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	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	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

Горячие напитки – 12 часов					
125	История появления кофе в России	1	Знакомство с историей появления кофе в России. Определение понятия	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы.	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы.

			«кофе, кофейня». Расширение представления о традиции пить кофе	Работают со словарём, находят значение слова « кофе, кофейня», записывают в рабочий словарь. Слушают учителя о традиции пить кофе	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
126	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
127	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
128	Способы	1	Знакомство с полезными	Знакомятся с полезными	Знакомятся с полезными свойствами

	приготовления какао		свойствами какао, влияющих на организм человека. Чтение текста о приготовлении какао. Использование полученных знаний в быту	свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Проговаривают последовательность приготовления какао, с помощью	какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Рассказывают о последовательности приготовления какао
129	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
130	Требования к качеству кофе	1	Нахождение информации на упаковке кофе: дата изготовления, срок годности, пищевая ценность, наименование, место нахождения изготовителя. Выделение главного в тексте: не допускается в продажу кофе с дефектами упаковки, отсыревший, зёрна повреждённые, подгоревшие,	Рассматривают упаковки кофе, находят информацию о требованиях к качеству кофе. С помощью учителя выделяют в тексте полезную информацию	Рассматривают упаковки кофе, находят информацию о кофе. Выделяют в тексте полезную информацию

			недожаренные; молотый и растворимый кофе – слежавшийся, с комками, с кислым, затхлым и другим посторонним вкусом и запахом		
131	Виды кофе. Различие	1	Знакомство с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый. Сравнение видов кофе, нахождение различия. Заполнение таблицы «Виды и различия»	Знакомятся с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый. С помощью учителя сравнивают виды кофе, находят различия. Заполняют таблицу «Виды и различия», по предлагаемому образцу	Знакомятся с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый. Сравнивают виды кофе, находят различия. Заполняют таблицу «Виды и различия», по предлагаемому образцу
132	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

133	Показатели качества готовых напитков кофе и какао	1	Знакомство с показателями качества готовых напитков кофе и какао. Заполнение таблицы по показателям качества. Использование полученных знаний в быту	Работают по таблице «Показатели качества». Прочитывают, объясняют с помощью учителя слова: консистенция, напиток. С помощью учителя, с опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества	Работают по таблице «Показатели качества». С опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества
134	Упаковка для кофе и какао	1	Определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части. Знакомство с видами упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка, в коробочку. Нахождение различия в упаковках для кофе и какао	Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность. Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка, в коробочку. С помощью учителя находят различия в упаковках для кофе и какао	Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность. Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка, в коробочку. Находят различия в упаковках для кофе и какао
135	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.
136	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1	Выбор предметов сервировки. Повторение правил безопасности при работе с	Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую	Называют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества. Участвуют в обсуждении

	кофе»		горячей жидкостью. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	работу с соблюдением требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении выполненной работы	выполненной работы
--	-------	--	---	--	--------------------