

Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Новобрянская специальная (коррекционная) общеобразовательная  
школа-интернат»

671325 Заиграевский район с. Новая Брянь  
ул. Школьная, 5

тел/факс 8(30136)53-3-02  
эл. адрес: [nskoshi@govrb.ru](mailto:nskoshi@govrb.ru)

<p>«Рассмотрено» на заседании методического объединения протокол № <u>1</u> от <u>30.08.2024г.</u></p>	<p>«Согласовано» Зам. директора по УМР <u>З.Б. Бубеева</u> от <u>2.09.2024г.</u></p>	<p>«Утверждено» Директор школы <u>Е.Е. Сапожникова</u> от <u>02.09.2024г.</u></p> 
--	--	---

## Адаптированная рабочая программа

Учебный предмет: «Труд (технология)» по профилю «Поварское дело»

Класс: 5

Учебный год: 2024-2025г

Учитель: Мартынова Маргарита Владимировна

с. Новая Брянь.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Труд технология» по профилю «Поварское дело» разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБОУ «Новобрянской СКОШИ» на 2024-2025 учебный год и следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1599 от 19.12.2014.
3. Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026.
4. Учебный план АООП (вариант 1) на 2024-2025 учебный год ГБОУ «Новобрянская СКОШИ».
5. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых общеобразовательных 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 «Труд (технология) по профилю «Поварское дело» в 5 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели составляет 68 часов в год (2 часа в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Труд (технология) по профилю «Поварское дело».

**Цель обучения** – всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования культуры труда повара.

### **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 «Труд (технология) по профилю «Поварское дело» в 5 классе определяет следующие задачи:**

- введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
- приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- 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, электрический чайник, индукционная варочная панель.

**Место реализации Адаптированной рабочей программы по учебному предмету «Труд (технология)» по профилю «Поварское дело» в 5 классе**

Республика Бурятия, Заиграевский район. с. Новая Брянь, ул. Школьная 5,  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новобрянская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат»

**Планируемые результаты освоения содержания рабочей программы по учебному предмету «Труд (технология)» по профилю «Поварское дело» в 5 классе**

**Личностные:**

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;

- владение начальными умениями и навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

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

### **Формирование базовых учебных действий**

#### **Личностные базовые учебные действия:**

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации.

#### **Коммуникативные базовые учебные действия:**

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;
- использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

#### **Регулятивные базовые учебные действия:**

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

#### **Познавательные базовые учебные действия:**

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

**Система оценки достижения обучающимися с умственной отсталостью планируемых результатов освоения образовательной программы по учебному предмету «Труд (технология)» по профилю «Поварское дело» в 5 классе**

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
- 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-эталонном;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:
- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность.

*Оценка «3» ставится, если:*

- обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:
- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой.

*Оценка «2» не ставится*

## **ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **Учебно- методическое обеспечение.**

#### **Основная литература ( для учителя).**

1. Учебник Технология Поварское дело 5 класс. Л.В. Жаворонкова, Г.В. Отрошко. Учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Разработано по заказу Министерства просвещения РФ
2. Барановский В. Профессия повар. Учебное пособие, М, ООО «ЛитРес».
3. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария, М, «Экономика».
4. Ковалёв Н .И. ,Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М, «Омега-Л» 2016г.
5. С.В. Семёнова «Домашние разносолы» 2014г.
6. С.В. Семёнова «Блины и блинчики» 2014г.
7. С.В. Семёнова «Блюда из яиц» 2013г.
8. С.В. Семёнова «Готовим дома» 2013г.
9. Е.В. Кара «1000 восхитительных рецептов» 2013г.

#### **Учебная литература для обучающихся**

1. Учебник Технология Поварское дело 5 класс. Л.В. Жаворонкова, Г.В. Отрошко. Учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Разработано по заказу Министерства просвещения РФ
2. Барановский В. Профессия повар. Учебное пособие, М, ООО «ЛитРес».
3. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария, М, «Экономика».
4. Ковалёв Н .И. ,Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М, «Омега-Л» 2016.
5. С.В. Семёнова «Домашние разносолы» 2014г.
6. С.В. Семёнова «Блины и блинчики» 2014г.
7. С.В. Семёнова «Блюда из яиц» 2013г.
8. С.В. Семёнова «Готовим дома» 2013г.
9. Е.В. Кара «1000 восхитительных рецептов» 2013г.

#### **Учебная литература для родителей.**

1. Учебник Технология Поварское дело 5 класс. Л.В. Жаворонкова, Г.В. Отрошко. Учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Разработано по заказу Министерства просвещения РФ

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

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

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

1. ЖК телевизор
2. Холодильник
3. Мультиварка
4. Мясорубка
5. Варочная панель
6. Духовой шкаф
7. Кухонный комбайн
8. Посудомоечная машина
9. Кухонный гарнитур
10. Кухонная посуда
11. Столовая посуда
12. Разделочные доски
13. Электромясорубка
14. Кухонный инвентарь
15. Разделочные доски
16. Электромясорубка
17. Кухонный инвентарь

## СОДЕРЖАНИЕ

Обучение профильному труду в 5 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 выразить свои мысли, работать в паре, в группе.

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

### Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов
1.	Значение пищи в жизни человека	4
2.	Профессии. Их значение	4
3.	Основы кулинарии	4
4.	Роль кухни в жизни человека	4
5.	Столовая посуда: тарелка, чашка	4
6.	Столовые приборы: ложки, вилки, ножи	6
7.	Продукты. Их свойства	4
8.	Классификация овощей	8
9.	Значение хлеба в питании человека	6
10.	Использование яиц в кулинарии	6
11.	Напитки в кулинарии	14
12.	Правила оформления блюд	4
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>

**Календарно-тематическое планирование по предмету «Труд (технология)» по профилю  
«Поварское дело» 5 класс 68 часов в год**

№	Тема	Дата по плану	Дата по факту
<b>Значение пищи в жизни человека - 4 часа</b>			
1.	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности		
2.	Разнообразие продуктов питания		
3.	Режим питания школьника		
4.	Практическая работа «Составление режима дня для школьников»		
<b>Профессии. Их значение. - 4 часа</b>			
5.	Профессия «Повар»		
6.	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности		
7.	История поварского дела		
8.	Меню. Планирование меню на день		
<b>Основы кулинарии. - 4 часа</b>			
9.	Значение кулинарии в жизни человека		
10.	Общее представление о рецептах		
11.	Классификация рецептов		
12.	Практическая работа «Оформление рецепта»		
<b>Роль кухни в жизни человека. - 4 часа</b>			
13.	Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь		
14.	Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи		
15.	Требования к организации рабочего места		
16.	Контрольный тест за 1 четверть		
<b>Столовая посуда: тарелка, чашка. - 4 часа</b>			
17.	Тарелка. Чашка. Назначение. Уход		
18.	Последовательность мытья посуды		
19.	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»		
20.	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»		
<b>Столовые приборы: ложки, вилки, ножи. - 6 часов</b>			
21.	Назначение столовых приборов		
22.	Правила использования за столовыми приборами		
23.	Правила ухода за столовыми приборами		
24.	Порезы. Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами.		
25.	Практическая работа « Нарезка хлеба. Первая помощь при порезах»		
26.	Практическая работа « Первая помощь при порезах»		
<b>Продукты. Их свойства - 4 часа</b>			
27.	Классификация продуктов питания		
28.	Натуральные продукты. Промышленные продукты		
29.	Хранение и подготовка к использованию овощей		

30.	Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий		
<b>Классификация овощей - 8 часов</b>			
31.	Полезные вещества в овощах		
32.	Правила обработки овощей		
33.	Последовательность обработки овощей		
34.	Правила обработки и хранения овощей		
35.	Технология приготовления овощей		
36.	Очистка овощей с помощью приспособлений		
37.	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»		
38.	Контрольная работа «Классификация овощей». Тест		
<b>Значение хлеба в питании человека- 6 часов</b>			
39.	Бутерброды. Виды бутербродов		
40.	Приготовление бутербродов		
41.	Технология приготовления бутербродов. Оформление бутербродов		
42.	Выбор продуктов для бутербродов		
43.	Практическая работа «Приготовление тостов»		
44.	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром		
<b>Использование яиц в кулинарии – 6 часов</b>			
45.	Значение яиц в питании человека		
46.	Способы определения свежести яиц		
47.	Способы приготовления яиц		
48.	Определение категории яиц		
49.	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую»		
50.	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление. Подача готовых блюд		
<b>Напитки в кулинарии – 14 часов</b>			
51.	Полезные и вредные напитки		
52- 53.	Горячие напитки. Чай. Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека		
54.	Технология заваривания чая		
55.	Практическая работа «Заваривание чая»		
56.	Правила подачи		
57- 58.	Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе		
59- 60.	Правила подачи кофе. Правила этикета за столом		
61	Горячий напиток: какао.		
62.	Технология приготовления какао.		
63.	Практическая работа «Приготовление какао»		
64.	Первая помощь при ожогах		
<b>Правила оформления блюд. - 4 часа</b>			
65.	Посуда для чаепития		
66.	Практическая работа «Накрывание стола скатертью»		
67.	Требования к сервировке стола. Практическая работа «Складывание салфеток»		
68.	Контрольная работа «Поварское дело». Тест		



**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛАСС  
( 68 ЧАСОВ В ГОД)**

№	Тема урока	Кол часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
<b>Значение пищи в жизни человека – 4 часов</b>					
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника. Знакомство с кабинетом технологии «Поварское дело». Первичный инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии поварского дела, с опорой на учебник. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют направления поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности
2	Разнообразие продуктов питания	1	Виды продуктов питания. Знакомство с основами питания. Формирование правил различия между питанием и едой. Повторение правил здорового питания Знакомство с питательными веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и их назначением. Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков. Определение питательных продуктов питания	Читают и повторяют за учителем виды продуктов питания. Соотносят названия групп с изображениями продуктов. С помощью учителя находят различия между питанием и едой Проговаривают за учителем названия питательных веществ. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя	Читают текст, выделяют виды продуктов питания. Называют основные группы продуктов питания и находят различия между понятиями: питание и еда Называют виды питательных веществ. Различают продукты растительного и животного происхождения. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ в продуктах питания
3	Режим питания школьника	1	Знакомство с режимом питания школьника. Определение значимости соблюдения режима питания.	Рассказывают о режиме питания школьника, с опорой на таблицу. Участвуют в групповой работе по поиску информации по определению	Знакомятся с режимом питания школьника. Находят информацию (видеоматериал, карточки) о значимости соблюдения

			Составление плана питания школьника	значимости соблюдения режима питания. Рассказывают по картинкам о режиме питания	режима питания. Рассказывают о соблюдении режима питания в домашних условиях
4	Практическая работа «Составление режима дня для школьников»	1	Рассматривание примерного режима дня школьника по часам. Составление собственного режима дня с опорой на образец. Формирование вывода: соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; режим дисциплинирует, помогает быть собранным	Знакомятся с таблицей примерного режима дня школьника по часам. С помощью учителя составляют памятку режима дня, с опорой на образец. Проговаривают за учителем вывод: соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; режим дисциплинирует, помогает быть собранным	Обсуждают примерный режим дня школьника по часам, с опорой на образец. Самостоятельно составляют памятку режима дня школьника по часам, с ориентировкой на образец. Делают вывод: соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; режим дисциплинирует, помогает быть собранным
<b>Профессии. Их значение. 4 часа</b>					
5	Профессия «Повар»	1	Знакомство с профессией «Повар». Актуальность данной профессии. Выделение основной цели вида деятельности повара. Повторение правил здорового питания. Знакомство с понятием «меню школьника». Составление меню на день	С помощью учителя находят в словаре значение слова «Повар». Участвуют в беседе о профессии «Повар». Называют по картинкам виды деятельности повара. Читают правила о личной гигиене повара. Определяют основную цель вида деятельности повара (с помощью учителя). Проговаривают правила здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню», с помощью учителя. Знакомятся с планированием меню на день. Записывают примерное меню школьника в карточке, с помощью учителя.	Находят в словаре значение слова «Повар». Участвуют в беседе о профессии «Повар». Называют по картинкам виды деятельности повара. Читают правила о личной гигиене повара. Определяют основную цель вида деятельности повара. Находят в словаре значение слова «меню». Знакомятся с планированием меню на день. Составляют и записывают меню на карточке «Меню».
6	Экскурсия в	1	Наблюдение за деятельностью шеф-	Знакомятся с шеф-поваром и его	Знакомятся с шеф-поваром и его

	школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности		повара и его помощников. Называние основных видов деятельности шеф-повара и помощников. Определение санитарно-гигиенических требований к процессу приготовления пищи	помощниками (проговаривают имя, отчество). Слушают объяснение, рассматривают помещение и оборудование школьной столовой (с помощью педагога). Знакомятся с оборудованием школьной столовой. Называют правила личной гигиены повара, с помощью учителя	помощниками. Соблюдают правила обращения к сотрудникам столовой, при моделировании ситуаций. Слушают объяснение, рассматривают помещение и оборудование школьной столовой. Знакомятся с оборудованием школьной столовой, Называют правила личной гигиены повара
7	История поварского дела	1	Сведения об интересных исторических фактах, о профессии повара. Знакомство с названиями первых поваров на Руси. Выделение главного в работе повара: трудолюбие, талант, чувство вкуса, фантазия	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения об истории поварского дела. Знакомятся с названиями первых поваров на Руси. С помощью учителя называют главные качества в работе повара	Называют исторические факты о профессии повара. Знакомятся с названиями первых поваров на Руси. Читают текст, выделяют главное в успешной работе повара: трудолюбие, талант, чувство вкуса, фантазия
8	Меню. Планирование меню на день		Повторение правил здорового питания. Знакомство с понятием «меню школьника». Составление меню на день	Проговаривают правила здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню», с помощью учителя. Знакомятся с планированием меню на день. Записывают примерное меню школьника в карточке, с помощью учителя	Рассказывают о правилах здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню». Знакомятся с планированием меню на день. Составляют и записывают меню на карточке «Меню»
<b>Основы кулинарии. 4 часа</b>					
9	Значение кулинарии в жизни человека	1	Повторение понятия «кулинария». Определение роли кулинарии в жизни человека. Выделение главного из видеоматериала о том, что правильное питание-это залог здоровья	Слушают объяснения педагога о значении кулинарии в жизни человека. С помощью учителя выделяют в тексте понятия: повышение уровня развития, воспитание ответственности, самостоятельности,	Повторяют понятие «кулинария». Принимают участие в групповой работе, по поиску информации в сети Интернет, о роли кулинарии в жизни человека. Читают текст, отвечают на вопросы о значении кулинарии в жизни человека

				коллективизма, взаимовыручки (с помощью учителя). Проговаривают за учителем советы правильного питания	
10	Общее представление о рецептах	1	Значение слова «рецепт». Виды рецептов в кулинарных книгах: салаты, закуски и т.д. Работа с кулинарной книгой. Формирование навыков нахождения рецепта в кулинарной книге по определённому разделу	Записывают в словарь терминов значение слова «рецепт». Рассматривают в кулинарных книгах виды рецептов. Узнают по картинкам знакомые блюда. Делятся домашними рецептами, с помощью учителя	Повторяют значение слова «рецепт». Находят рецепт в кулинарной книге по указанию учителя. Читают, называют ингредиенты, количество, способ приготовления. Повторяют измерение продуктов в: граммах, штуках, столовых и чайных ложках. Объясняют и показывают значение выражения «щепотка»
11	Классификация рецептов	1	Повторение значения выражения «кулинарный рецепт». Различение рецептов по описанию. Нахождение в кулинарной книге разных категорий рецептов: напитки, десерты и т.д. Различение рецептов по описанию. Нахождение в кулинарной книге разных категорий рецептов: первые блюда, вторые блюда, закуски и т.д.	Проговаривают значение выражения «кулинарный рецепт». С помощью учителя находят различие в рецептах. Рассматривают схему написания рецепта, называют последовательность написания	Рассказывают о применении кулинарных рецептов в жизнедеятельности человека. Различают рецепты по описанию, выполняют тренировочное упражнение по нахождению в кулинарной книге разных категорий рецептов: напитки, десерты и т.д. Повторяют схему написания рецептов
12	Практическая работа «Оформление рецепта»	1	Повторение значения выражения «кулинарный рецепт». Применение кулинарного рецепта в питании человека. Оформление кулинарного рецепта в тетради, с соблюдением плана записи	Рассматривают образец рецепта. Проговаривают этапы кулинарного рецепта. Повторяют за учителем последовательность оформления. Ориентируются на образец и заполняют карточку записи рецепта, с помощью учителя	Участвуют в беседе о применении кулинарного рецепта в питании человека. Рассказывают о домашних рецептах. Оформляют кулинарный рецепт в тетради, с опорой на образец
<b>Роль кухни в жизни человека. 4 часа</b>					
13	Оборудование. Кухонная посуда и	1	Знакомство с оборудованием кухни. Повторение правил поведения в	Повторяют правила поведения на кухне.	Знакомятся с оборудованием кухни. Называют и различают виды посуды.

	инвентарь		<p>зоне кухни.</p> <p>Назначение кухонной посуды и инвентаря.</p> <p>Соблюдение правил при использовании инвентаря</p>	<p>Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об оборудовании кухни. Получают представление о санитарии и гигиене на кухне.</p> <p>Участвуют в беседе по соблюдению правил безопасности при выполнении кулинарных работ</p>	<p>Классифицируют посуду по назначению и применению.</p> <p>Отвечают на вопрос «из чего делают кухонную посуду». Называют источники опасности на кухне.</p> <p>Рассказывают о соблюдении техники безопасности при выполнении кулинарных работ</p>
14	Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи	1	<p>Значение выражения «санитария на кухне».</p> <p>Знакомство с правилами санитарии и гигиены на кухне. Значение гигиены на кухне. Заполнение карточки «10 правил гигиены на кухне» Повторение санитарно – гигиенических требований при приготовлении пищи.</p> <p>Направление санитарно-гигиенических правил на сохранность здоровья человека.</p> <p>Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни</p>	<p>Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. Повторяют за учителем правила санитарии и гигиены на кухне. Участвуют в беседе о значении гигиены на кухне.</p> <p>С помощью учителя заполняют карточку «Правильно называют по картинкам санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о подготовке инвентаря к приготовлению пищи. Читают вывод о сохранении здоровья через соблюдение гигиены»</p>	<p>Знают значение выражения «санитария на кухне».</p> <p>Слушают объяснение учителя и рассказывают о признаках пищевых отравлений.</p> <p>Обобщают правила санитарии и гигиены на кухне и оформляют карточку «10 правил гигиены на кухне»</p> <p>Называют санитарные правила при приготовлении пищи. Слушают учителя о значении выполнения санитарно-гигиенических правил на сохранность здоровья человека. Обобщают и называют правила гигиены, записывают в тетрадь</p>
15	Требования к организации рабочего места	1	<p>Описание рабочего места повара.</p> <p>Требования различных производственных цехов.</p> <p>Расположение основных рабочих инструментов для удобства работы</p>	<p>Описывают рабочее место повара с помощью учителя. Получают элементарные сведения о производственных цехах.</p> <p>Обозначают на схеме</p>	<p>Рассматривают рабочее место повара.</p> <p>Описывают удобное расположение предметов. Заполняют таблицу по видам посуды, с опорой на инструкцию учителя</p>

			повара. Заполнение таблицы по видам посуды	расположение рабочих инструментов для удобства работы, с помощью учителя	
16	Контрольный тест за 1 четверть	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, по определению правильного ответа на предлагаемы вопросы
<b>Столовая посуда: тарелка, чашка. 4 часа</b>					
17	Тарелка. Чашка. Назначение. Уход	1	История появления первых тарелок. Знакомство с образцами столовой посуды. Назначение, виды столовой посуды по форме, материалу, размеру и глубине	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории появления первых тарелок. Называют виды тарелок и их использование. Повторяют за учителем правила ухода за тарелками	Узнают об истории появления первых тарелок. Знакомятся с видами тарелок и их назначением, в зависимости от размера и глубины тарелки. Рассматривают образцы тарелок, соотносят с использованием в домашних условиях
18	Последовательность мытья посуды	1	Знакомство с последовательностью мытья посуды. Выбор моющего средства для мытья посуды. Требования к качеству чистой посуды	Знакомятся с последовательностью мытья посуды. Называют виды моющих средств, для мытья посуды. Повторяют правила безопасности при использовании моющих средств. Рассказывают о своём опыте мытья посуды	Знакомятся с видеоматериалом о последовательности мытья посуды. Определяют последовательность мытья. Знакомятся с видами моющих средств и читают инструкцию к их безопасному использованию. Называют требования к качеству чистой посуды: блеск, отсутствие разводов, чистая поверхность
19	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Выполнение практической работы по мытью столовой посуды. Выполнение правил последовательности мытья посуды. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Повторяют алгоритм действий при мытье посуды. Выполняют простые практические действия по этапной инструкции педагога	Выполняют практическую работу по мытью столовой посуды. Различают чистую и грязную посуду. Соблюдают правила при мытье посуды. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Анализируют объект труда
20	Практическая работа «Правила	1	Повторение правил безопасности при мытье посуды. Использование	Повторяют правила безопасности при мытье посуды.	Повторяют правила безопасности при мытье посуды.

	безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»		предметов ухода (губка, салфетка, перчатки). Определение мест сушки посуды. Расстановка предметов посуды. Уход за оборудованием кухни после мытья посуды	Называют предметы ухода за посудой. Называют по картинкам места сушки и расстановки посуды. С помощью учителя рассказывают об уходе за оборудованием кухни после мытья посуды	Определяют средства защиты для рук. Используют предметы ухода (губка, салфетка, перчатки) по назначению. Определяют места для сушки посуды. Рассказывают о значении правильной расстановки посуды. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Анализируют объект труда
<b>Столовые приборы: ложки, вилки, ножи. 6 часов</b>					
21	Назначение столовых приборов	1	История возникновения столовых приборов. Значение выражения «Столовые приборы». Различение столовых приборов по назначению	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения столовых приборов. Записывают значение выражения «столовые приборы». С помощью учителя различают столовые приборы	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения столовых приборов. Объясняют значение выражения «столовые приборы»
22	Правила использования столовых приборов	1	Знакомство с правилами использования столовых приборов. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся с правилами использования столовых приборов. Выполняют простые действия по использованию столовых приборов, с помощью учителя	Знакомятся с правилами использования столовых приборов. Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов. Выполняют зарисовку «Сервируем правильно»
23	Правила ухода за столовыми приборами	1	Повторение правил ухода за столовыми приборами. Рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами	Называют правила ухода за столовыми приборами. Читают рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами. Рассказывают об уходе за столовыми приборами в домашних условиях	Повторяют правила ухода за столовыми приборами. Читают рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами. Отвечают на вопросы об уходе за столовыми приборами
24	Порезы. Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами.	1	Определение слова «порез». Виды порезов. Причины возникновения порезов. Соблюдение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами Повторение	Знакомятся с видами порезов и причинами их появления. Читают правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами. Выполняют простые действия по оказанию	Рассказывают о видах порезов и причинах их появления. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Оказывают первую медицинскую помощь при порезах с использованием медицинской

			правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	первой медицинской помощи при порезах, с помощью учителя Называют виды режущих инструментов. Повторяют правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	аптечки. Называют виды режущих приборов и инструментов. Определяют правила безопасности с разными видами инструментов
25	Практическая работа «Нарезка хлеба»	1	Повторение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами. Работа с предметно-технологической картой «Нарезка хлеба». Закрепление навыка пользования ножом при нарезке хлеба. Требования к качеству выполненной работы	Выполняют практические действия по показу учителя, соблюдая поэтапную инструкцию нарезки хлеба. Называют требования к качеству выполненной работы с помощью учителя	Работают с предметно-технологической картой. Закрепляют навыки пользования ножом при нарезке хлеба. Самостоятельно подбирают инвентарь: нож, разделочная доска, хлебница. Определяют вид нарезки хлеба. Проговаривают последовательность выполнения нарезки хлеба с опорой на предметно-технологическую карту. Разбирают объект труда
26	Практическая работа «Первая помощь при порезах»	1	Порядок оказания первой помощи при порезах. Использование медицинской аптечки для оказания первой помощи при порезах	Называют виды порезов и причины их появления. С помощью учителя используют медицинскую аптечку по назначению. Выполняют простые действия по оказанию первой медицинской помощи при порезах с помощью учителя	Рассматривают медицинскую аптечку. Подбирают средства для оказания первой помощи при порезах. Повторяют алгоритм обработки пореза. Выполняют практическую работу на «кукле». Разбирают объект труда
<b>Продукты. Их свойства 4 часа</b>					
27	Классификация продуктов питания	1	Знакомство с классификацией продуктов. Виды продуктов питания по группам Таблица классификации продуктов питания	Рассматривают наглядность и видеоматериал о классификации продуктов питания. Выделяют в таблице группы продуктов питания с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по заполнению схемы классификации	Смотрят видеоматериал «Классификация продуктов». Выделяют группы продуктов питания. Приводят примеры к каждой группе. Выполняют работу в группах по заполнению схемы классификации продуктов питания

				продуктов питания	
28	Натуральные продукты. Промышленные продукты	1	<p>Понятие «натуральные продукты»: фрукты, овощи, птица.</p> <p>Рассматривание образцов продуктов питания.</p> <p>Значение овощей для организма человека. Понятие «промышленные продукты».</p> <p>Назначение промышленных продуктов питания.</p> <p>Соотнесение правильности названия и изображения продуктов питания</p>	<p>Знакомятся с понятием «натуральные продукты».</p> <p>Рассматривают продукты питания и определяют натуральные продукты. Слушают учителя о значении овощей для здоровья человека.</p> <p>Знакомятся с понятием «промышленные продукты».</p> <p>Рассматривают образцы промышленных продуктов и рассказывают о их назначении с помощью учителя. Соотносят правильность названия промышленных продуктов с их изображением</p>	<p>Знакомятся с понятием «натуральные продукты». Записывают значение в рабочую тетрадь.</p> <p>Приводят примеры с опорой на наглядность.</p> <p>Рассказывают о значении овощей для организма человека. Знакомятся с понятием «промышленные продукты». Записывают значение в рабочую тетрадь.</p> <p>Приводят примеры с опорой на наглядность. Рассказывают о назначении промышленных продуктов питания</p>
29	Хранение и подготовка к использованию овощей	1	<p>Раздельное хранение овощей и фруктов.</p> <p>Подготовка овощей к хранению.</p> <p>Правила соблюдения санитарии и гигиены. Знакомство со способами длительного хранения овощей и фруктов: маринование, квашение, соление, консервирование, замораживание и сушка</p>	<p>Знакомятся с раздельным хранением овощей и фруктов.</p> <p>Через объяснение учителя и показ узнают о подготовке овощей к хранению. Читают правила соблюдения санитарии и гигиены.</p> <p>Знакомятся со способами хранения овощей. Рассказывают о длительном хранении овощей в домашних условиях. Соотносят название способов хранения с изображением продуктов с помощью учителя</p>	<p>Читают текст о хранении овощей..</p> <p>Выделяют информацию о раздельном хранении овощей и фруктов.</p> <p>Знакомятся с подготовкой овощей к длительному хранению, на примере показа учителя (морковь, свёкла).</p> <p>Называют правила соблюдения санитарии и гигиены. Знакомятся со способами длительного хранения овощей.</p> <p>Рассматривают наглядность, определяют вид хранения. Рассказывают о длительном хранении овощей в домашних условиях.</p> <p>Записывают в тетрадь способы длительного хранения</p>
30	Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий	1	<p>Повторение полезных свойств.</p> <p>Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Способы хранения хлеба в домашних условиях: хлебница,</p>	<p>Участвуют в групповой работе поиска информации о правилах хранения хлеба (на доступном уровне, с помощью педагога).</p> <p>Рассказывают о применении</p>	<p>Участвуют в групповой работе по поиску информации о правилах хранения хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Рассматривают предметы для хранения: хлебница, ткань, полиэтиленовый пакет,</p>

			ткань, полиэтиленовый пакет, бумажный пакет, морозильная камера, холодильник	хлебницы и других способах в домашних условиях с опорой на инструкцию учителя	бумажный пакет, морозильная камера, холодильник. Описывают предметы для хранения хлеба
<b>Классификация овощей. 8 часов</b>					
31	Полезные вещества в овощах	1	Виды овощей. Влияние питательных веществ на здоровье человека. Определение питательных веществ в овощах. Зарисовка содержания веществ в овощах	Знакомятся с видами овощей, с опорой на наглядность. Выделяют в тексте о влиянии питательных веществ на здоровье человека, с помощью учителя. Выполняют цветную зарисовку о содержании питательных веществ в овощах	Рассуждают о влиянии овощей на здоровье человека. Выполняют цветную зарисовку питательных веществ на рисунках. Называют содержание веществ в овощах. Оформляют рисунки в рабочую тетрадь
32	Правила обработки овощей	1	Значение слов: сортировка и калибровка. Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Последовательность первичной обработки овощей. Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Использование оборудования при обработке овощей. Определение дефектов в овощах. Соблюдение инструкции по обработке овощей.	Получают представление о значении слов: сортировка, калибровка. Записывают значение слов в словарь терминов. Наблюдают за показом учителя первичной обработки овощей. Проговаривают правила обработки овощей. Называют по картинкам виды обработки овощей. Рассматривают оборудование для первичной обработки овощей, выполняют простые действия по инструкции учителя (на доступном уровне, с помощью педагога)	Работают со словарём и находят значение слов «сортировка и калибровка». Записывают в тетрадь. Знакомятся с видеоматериалом о первичной обработке овощей. Объясняют действия по сортировке и калибровке. Повторяют виды первичной обработки овощей. Называют дефекты в овощах: потертости, помятости, царапины, гниль. Рассматривают инвентарь для обработки овощей. Подбирают инструменты для удаления дефектов в овощах
33	Последовательность обработки овощей	1	Санитарные правила обработки овощей. Знакомство с первичной обработкой овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Основные стадии механической обработки. Составление схемы последовательности обработки овощей	Знакомятся с санитарными правилами обработки овощей. Называют по картинкам способы обработки овощей. Составляют схему механической обработки, проговаривают с помощью учителя	Дают определение понятию «сортировка». Называют санитарные правила обработки овощей. Выполняют первичную обработку овощей по инструкции учителя. Заполняют схему первичной обработки овощей, с опорой на наглядность

34	Правила обработки и хранения овощей	1	Повторение способов нарезки овощей. Правила обработки, хранения и приготовления овощей. Рекомендации по хранению овощей в домашних условиях	Знакомятся с видеоматериалом о способах нарезки овощей. Читают рекомендации по хранению овощей в домашних условиях. Записывают правила в тетрадь с помощью учителя	Называют способы нарезки овощей. Повторяют способы хранения. Читают рекомендации по хранению овощей в домашних условиях. Записывают правила в тетрадь
35	Технология приготовления овощей	1	Использование инструментов для приготовления блюд из овощей. Называние основных способов приготовления блюд из овощей: отваривание, тушение, запекание, приготовление на пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Соотнесение названия блюд с изображением	Слушают объяснение учителя о способах приготовления овощей. Проговаривают названия, записывают в таблицу способы приготовления блюд из овощей (на доступном уровне, с помощью педагога)	Рассказывают об использовании инструментов для приготовления блюд из овощей. Знакомятся с основными способами приготовления блюд из овощей: отваривание, тушение, запекание, приготовление на пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Различают способ приготовления наглядности
36	Очистка овощей с помощью приспособлений	1	Называние приспособлений для очистки овощей. Правила безопасности при работе с инструментами. Определение качеств овощечистки: простота, безопасность, количество и украшение блюд. Сравнение видов овощечисток. Описание устройства для очистки овощей	Рассматривают приспособления для очистки овощей. Проговаривают названия специальных инструментов. Сравнивают с помощью учителя виды овощечисток. Выделяют понятия: простота, безопасность, количество, украшение блюд. Подписывают на рисунке название устройств (на доступном уровне, с помощью педагога)	Различают приспособления для очистки овощей. Рассказывают о их использовании. Называют качества овощечисток: : простота, безопасность, количество и украшение блюд. Сравнивают овощечистки, находят различия
37	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»	1	Выполнение практической работы по очистке овощей с помощью приспособлений. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами. Требования к качеству выполненной работы. Обсуждение и анализ выполненной работы	Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Разбирают объект труда

38	Контрольная работа «Классификация овощей». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Подбирают правильные ответы на вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
<b>Значение хлеба в питании человека. 6 часов</b>					
39	Бутерброды. Виды бутербродов	1	История возникновения бутербродов. Бутерброды и их значение в питании человека. Знакомство с видами бутербродов. Отличие разных видов бутербродов. Значение бутербродов в питании человека. Классификация бутербродов: открытые, закрытые; горячие, холодные; простые, сложные; канапе. Соотнесение названия бутербродов с изображением бутерброда.	Знакомятся с видеоматериалом и узнают об истории возникновения бутербродов. Проговаривают за педагогом значение слова «бутерброд». Участвуют в беседе о значении бутербродов в питании человека. Называют по картинкам виды бутербродов. Повторяют виды бутербродов. Рассматривают виды бутербродов и распределяют их на группы. Заполняют таблицу по классификации бутербродов с помощью учителя	Знакомятся с историей возникновения бутербродов. Рассуждают о значении бутербродов в питании человека. Называют виды и их отличия. Рассказывают о значении бутербродов в питании человека. Работают с таблицей «Классификация бутербродов», называют виды и их особенности
40	Приготовление бутербродов	1	Умение подбирать продукты для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов: простые, сложные. Заполнение карточки «последовательность приготовления бутербродов». Составление схемы «Приготовление бутербродов» в рабочей тетради	Знакомятся с продуктами для приготовления бутербродов. Участвуют в беседе о правилах приготовления бутербродов, делятся своим опытом. Составляют схему последовательности приготовления бутербродов	Читают технологию приготовления бутербродов. Определяют сочетаемость продуктов. Рассказывают о своём опыте приготовления бутербродов. Оформляют в рабочей тетради схему приготовления бутербродов
41	Технология приготовления бутербродов. Оформление бутербродов	1	Виды бутербродов по технологии приготовления: открытые, закрытые (сэндвичи) и слоеные. Соотнесение названия бутербродов с изображением. Организация рабочего места для приготовления бутербродов. Знакомство с образцами оформления разных видов бутербродов. Выделение	Определяют по внешнему виду бутерброды по технологии приготовления. Соотносят названия бутербродов с их изображением. Рассказывают об организации рабочего места для приготовления бутербродов по инструкции учителя Рассматривают образцы	Определяют по описанию вид бутерброда. Называют ингредиенты. Рассматривают наглядность, определяют их название. Рассказывают об организации рабочего места. Рассуждают о значении оформления бутербродов на вкусовые качества. Называют ингредиенты для украшения бутербродов (зелень, овощи). Рассказывают о правилах подачи

			ингредиентов для украшения бутербродов. Правила подачи бутербродов. Рекомендации по оформлению бутербродов	оформления бутербродов. Называют ингредиенты для украшения. Читают рекомендации по оформлению бутербродов, отвечают на вопросы с помощью.	бутербродов
42	Выбор продуктов для бутербродов	1	Выбор продуктов для приготовления бутербродов. Разновидность бутербродов и сочетаемость продуктов. Выполнение тренировочного упражнения в выборе продуктов для бутербродов	Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Записывают в тетрадь с образца разновидность бутербродов	Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Выполняют тренировочное упражнение по составлению бутербродов из предложенных ингредиентов
43	Практическая работа «Приготовление тостов»	1	Правила безопасности при пользовании тостером. Выбор хлеба для приготовления тостов. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают правила безопасности при пользовании тостера. Определяют выбор хлеба для приготовления тостов с помощью учителя. Выполняют практические действия, под наблюдением педагога, по приготовлению тостов	Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Определяют выбор хлеба для приготовления тостов. Выполняют практическую работу «Приготовление тостов». Рассматривают и разбирают объект труда
44	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром»	1	Применение полученных знаний при выполнении практической работы. Соблюдение правил безопасности. Технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром	Соблюдают правила безопасности при выполнении практической работы по инструкции учителя. Работают с предметно-технологической картой с помощью учителя. Проговаривают требования к качеству бутербродов	Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов. Самостоятельно выполняют нарезку продуктов. Соблюдают технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром. Работают с предметно-технологической картой
<b>Использование яиц в кулинарии – 6 часов</b>					
45	Значение яиц в питании человека	1	История происхождения яйца. Значение яиц в питании человека. Содержание питательных веществ в куриных яйцах. Знакомство с составом и калорийностью куриного яйца	Знакомятся с видеоматериалом об истории происхождения яиц. С помощью учителя узнают о значении яиц в питании человека. Выполняют зарисовку строения яйца, подписывают названия с помощью учителя	Знакомятся с видеоматериалом об истории происхождения яиц. Читают текст, выделяют значение яиц в питании человека. Находят информацию о питательных веществах и калорийности куриного яйца. Выполняют зарисовку строения яйца, подписывают названия

46	Способы определения свежести яиц	1	Знакомство со способами определения свежести яиц: овоскоп, погружение в воду, на тарелку, срок годности. Определение свежести яиц в магазине. Выполнение опыта по определению свежести яиц, через способ погружения яйца в воду. Применение полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся со способами определения свежести яиц. Участвуют в беседе об определении свежести яиц в магазине. С помощью учителя выполняют опыт, по определению свежести яиц, через способ погружения яйца в воду. Проговаривают за учителем результат погружения яиц в воду	Знакомятся со способами определения свежести яиц. Рассматривают овоскоп: устройство, принцип работы. Проверяют свежесть яиц на овоскопе. Выполняют опыт, по определению свежести яиц, через способ погружения яиц в воду. Называют результат погружения яиц в воду
47	Способы приготовления яиц	1	Знакомство со способами приготовления яиц. Выделение правил санитарии при выборе яиц. Соблюдение режима при тепловой обработке. Правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц	Читают правила санитарии при выборе яиц. Называют по картинкам дефекты яиц. Проговаривают правила безопасности труда	Знакомятся со способами приготовления яиц. Наблюдают за показом учителя способов приготовления яиц. Рассказывают о соблюдении режима времени при варке яиц. Называют правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц
48	Определение категории яиц	1	Классификация яиц по весу. Определение категории яиц в магазине. Знакомство с обработкой яиц от бактерий сальмонеллы. Применение полученных знаний в повседневной жизни. Способы определения категории яиц. Хранение и сроки годности. Определение качественных характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Соблюдение правил санитарии при использовании в пищу	Повторяют виды яиц. Участвуют в групповой работе в нахождении информации об обработке яиц от бактерий сальмонеллы. Проговаривают за учителем правила санитарии и гигиены. Называют способы определения категории яиц (на доступном уровне, с помощью учителя). Выявляют возможные дефекты с помощью овоскопа и внешним осмотром. Записывают правила санитарии при использовании в пищу	Работают по таблице «Классификация яиц». Подбирают соответствие: категория-масса яйца. Рассказывают об определении категории яиц в магазине. Участвуют в групповой работе в нахождении информации об обработке яиц от бактерий сальмонеллы. Называют способы определения категории яиц. Выявляют возможные дефекты с помощью овоскопа и внешним осмотром. Записывают правила санитарии при использовании в пищу
49	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую»	1	Работа с предметно-технологической картой. Определение времени варки яиц разными способами. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью.	Знакомятся с интересными примерами о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо. Рассматривают иллюстрации о	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Разбирают объект труда

			Технология обработки яиц для варки яиц. Обсуждение и разбор выполненной работы	сервировочной посуде (рюмка для яйца, пашотница) для подачи варёных яиц. Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами (на доступном уровне, с помощью учителя)	
50	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление. Подача готовых блюд	1	Знакомство с блюдами из яиц. Расширение представления о питательной ценности блюд из яиц. Поиск рецептов по продуктам, калориям, времени приготовления. 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
<b>Напитки в кулинарии – 14 часов</b>					
51.	Полезные и вредные напитки	1	История напитков на Руси. Знакомство с видами напитков. Определение пользы и вреда для организма человека. Выделение самых полезных напитков для здоровья человека. Соотнесение названия и изображения напитков	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории напитков на Руси. Проговаривают названия старинных напитков: сбитень, квас, мёд, морс. Записывают в тетрадь. С помощью учителя определяют самые полезные продукты для здоровья человека. Соотносят названия и изображения напитков	Знакомятся с историей напитков на Руси. Называют полезные и вредные качества напитков. Читают текст, определяют самые полезные напитки для здоровья человека. Соотносят названия и изображения напитков
52-53.	Горячие напитки. Чай. Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека	2	История появления чая в России. Рассматривание видов чая: виды, сорта, свойства, цвета. Знакомство с ценностью чая для здоровья человека. Содержание питательных веществ	Знакомятся с историей появления чая в России. Проговаривают значение слова «напитки» совместно с педагогом. Слушают рассказ о полезных свойствах напитков. Участвуют в беседе о роли чая в питании человека	Знакомятся с историей появления чая в России. Рассматривают коллекцию видов чая и называют: вид, сорт, цвет. Приводят примеры использования чая в домашних условиях. Слушают учителя о ценности чая для здоровья человека

54.	Технология заваривания чая	1	Повторение видов чая: виды, сорта, цвет, полезные свойства, с опорой на наглядность. Формирование вывода: на каждый сорт чая — свои правила заваривания. Основные способы заваривания чая — настаивание и пролив. Составление алгоритма действий по завариванию чая	Знакомятся с технологией заваривания чая. Проговаривают за учителем рекомендации по пропорциям, температуре и времени заваривания чая. Слушают о правилах заваривания чая. Выполняют практические действия по этапной инструкции педагога «Заваривание чая». Составление технологической карты по завариванию чая с помощью учителя	Работают с предметно-технологической картой. Читают о технологии заваривания чая. Определяют пропорции, температуру и время заваривания чая. Выполняют практические действия по завариванию чая. Работают с предметно-технологической картой. Выделяют основное правило: на каждый сорт чая — свои правила заваривания. Знакомятся с показом учителя: настаивание и пролив. Описывают данные способы с опорой на наглядность оценивают качество горячего напитка.
55.	Практическая работа «Заваривание чая»	1	Повторение правил безопасности при пользовании электрическим чайником. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	Соблюдают технологию заваривания чая при выполнении практических действий. Оценивают качество работы с помощью учителя	Повторяют правила безопасности при пользовании электрическим чайником. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту. Оценивают качество горячего напитка
56.	Правила подачи	1	Определение видов посуды для заваривания чая. Способы подачи чая: особенности чайного этикета, требования к напитку, правильная температура	Знакомятся с видеоматериалом о правилах подачи чая. С помощью учителя выделяют и проговаривают особенности чайного этикета	Рассматривают виды посуды для заваривания чая. Приводят примеры заваривания в домашних условиях. Знакомятся со способами подачи чая. Наблюдают за показом учителя чайного этикета. Обобщают правила подачи, записывают в тетрадь
57-58.	Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе	2	История появления кофе. Определение пользы и вреда для организма детей. Виды кофейных напитков. Знакомство с технологией приготовления кофе	Знакомятся с презентацией об истории появления кофе. Называют виды кофейных напитков. Читают текст о технологии приготовления растворимого кофе	Знакомятся с презентацией об истории появления кофе. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей. Приводят примеры приготовления растворимого кофе. Читают о технологии приготовления кофе, выделяют основные пункты
59-60.	Правила подачи кофе. Правила этикета за столом	2	Культура подачи кофе. Знакомство со способами подачи кофе. Определение продуктов,	Знакомятся с видеоматериалом о культуре подачи кофе. Определяют по наглядности виды	Знакомятся с культурой подачи кофе. Наблюдают за показом учителя способы подачи кофе. Повторяют за учителем

			подаваемых к кофе. Название правила этикета за столом, применение правил этикета при моделировании ситуаций	продуктов, подаваемых к кофе. Повторяют правила этикета за столом	действия подачи кофе. Называют правила этикета за столом. Записывают правила в рабочую тетрадь
61	Горячий напиток: какао.	1	История и география продукта. Знакомство с полезными свойствами: польза и вред для организма человека	Знакомятся с презентацией об истории и географии продукта. Проговаривают полезные свойства какао	Знакомятся с презентацией об истории и географии какао. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей. Называют полезные свойства какао
62.	Технология приготовления какао.	1	Технология приготовления напитка. Выделение требований к качеству готового какао. Определение температуры подачи горячих напитков. Правила этикета: способы подачи какао	Знакомятся с технологией приготовления напитка. С помощью учителя определяют температуру подачи горячих напитков. Повторяют правила подачи: температура подачи должна быть не ниже -75 и записывают в тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления напитка какао. Проговаривают требования к качеству готового какао. Определяют температуру подачи горячего напитка с помощью. . Называют правила этикета: способы подачи какао
63.	Практическая работа «Приготовление какао»	1	Выполнение расчёта пропорций продуктов для приготовления какао. Повторение правила поведения за столом. Соблюдение правил поведения при моделировании ситуаций. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Соблюдение требований к качеству готового напитка. Обсуждение и анализ выполненной работы	Читают рецепт приготовления какао. Выделяют в рецепте ингредиенты. Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления какао с помощью учителя. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя)	Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления какао. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают технологические требования к приготовлению какао. Разбирают объект труда
64.	Первая помощь при ожогах	1	Знакомство с правилами оказания первой помощи при ожогах. Составление алгоритма действий при оказании первой помощи. Выполнение тренировочного упражнения по оказанию первой помощи при ожогах. Соблюдение правил безопасности	Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах. Называют причины возникновения ожогов. Рассматривают наглядность, определяют алгоритм действий при оказании помощи с помощью учителя. Повторяют правила безопасности при работе с	Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах. Называют причины возникновения ожогов. Повторяют правила безопасности при работе с горячими предметами. Составляют алгоритм действий при оказании первой помощи. Записывают схему в рабочую тетрадь

			при работе с горячими предметами	горячими предметами	
<b>Правила оформления блюд. 4 часа</b>					
65	Посуда для чаепития	1	<p>Знакомство с посудой для чаепития: чашка, пиала.</p> <p>Рассматривание набора для чайной церемонии. Называние требований к заварочному чайнику. Использование знаний в повседневной жизни</p>	<p>Узнают из видеоматериала виды чайной посуды на Руси, в настоящее время и в других странах. Рассматривают виды посуды, проговаривают названия и их назначение. Читают о требованиях к заварочному чайнику</p>	<p>Узнают из видеоматериала виды чайной посуды на Руси, в настоящее время и в других странах. Рассматривают виды посуды, проговаривают названия. Рассказывают о применении посуды для чаепития</p>
66	Практическая работа «Накрывание стола скатертью»	1	<p>Перечень предметов для сервировки стола. Знакомство с требованиями к подбору скатерти на стол.</p> <p>Соблюдение правил выбора размера скатерти на стол. Выполнение тренировочного упражнения по накрыванию стола скатертью</p>	<p>Повторяют перечень предметов для сервировки стола.</p> <p>Анализируют проблемную ситуацию. Рассматривают скатерть, называют требования к качеству. Наблюдают за приёмами накрывания стола, повторяют действия за учителем</p>	<p>Повторяют перечень предметов для сервировки стола. Рассказывают о требованиях к подбору скатерти на стол. Наблюдают за приёмами накрывания стола. Самостоятельно повторяют действия по накрыванию стола скатертью. Рассматривают объект труда</p>
67	Требования к сервировке стола. Практическая работа «Складывание салфеток»	1	<p>Повторение простых способов складывания салфеток.</p> <p>Выбор способа складывания салфеток. Составление плана по складыванию салфеток.</p> <p>Соблюдение технологических требований к выполнению складывания салфеток «гармошка», «веер»</p>	<p>Повторяют за учителем способы складывания салфеток.</p> <p>Составляют алгоритм действий по складыванию салфеток: «гармошка», «веер» (на доступном уровне, с помощью учителя)</p>	<p>Повторяют за учителем способы складывания салфеток. Составляют алгоритм действий по складыванию салфеток: «гармошка», «веер».</p> <p>Работают с предметно-практической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению складывания салфеток «гармошка», «веер».</p> <p>Рассматривают объект труда</p>
68	Контрольная работа «Поварское дело». Тест	1	<p>Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>	<p>Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>	<p>Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>

