

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>30.08.2024</u></p>	<p>«Согласовано» Зам. директора по УМР <u>З.Б. Бубеева</u> от <u>2.09.2024</u></p>	<p>«Утверждено» Директор школы <u>Е.Г. Саложникова</u> от <u>02.09.2024</u></p> 
--	--	---

## Адаптированная рабочая программа

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

Класс: 6

Учебный год: 2024-2025г

Учитель: Мартынова Маргарита Владимировна

## 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 6 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 6 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 6 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 6 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 6 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*

*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-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» 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 техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой.

*Оценка «2» не ставится*

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

### **Сведения об учебно-методическом комплексе:**

- 1 Учебник Технология Поварское дело 6 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 6 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 6 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. <http://all-origami.ru/>
5. <http://ru.wikipedia>.
6. <http://www.librero.ru/>

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

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

## СОДЕРЖАНИЕ

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, 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 продуктов в жизни человека	5
2	Продовольственные товары Продовольственный магазин	4
3	Кухня - место приготовления пищи, зоны кухни	5
4	Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла	5
5	Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля	5
6	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами	3
7	Виды зелени	6
8	Свежие и отварные овощи	12
9	Яйца. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц: варка, жарка и приготовление омлета	6
10	Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе)	9
11	Горячие напитки: кофе, какао	8

## Календарно-тематическое планирование по предмету «Поварское дело»

**6 класс 68 часов в год**

№	Наименование темы, раздела	Кол час	Дата по плану	Дата по факту
<b>Значение продуктов в жизни человека-5 часов</b>				
1	Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека	1		
2	Витамины. Потребность в витаминах	1		
3	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека	1		
4	Значение мясных и рыбных продуктов. Значение супов.	1		
5	Значение молока и кисломолочных продуктов	1		
<b>Продовольственные товары. Продовольственный магазин-4 часа</b>				
6	Продовольственный магазин	1		
7	Покупка продуктов	1		
8-9	Экскурсия в продовольственный магазин	2		
<b>Кухня-место приготовления пищи-5 часов</b>				
10-1	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	3		
13	Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями	1		
14	Требования к организации рабочего места.	1		
<b>Кухонный инвентарь-5 часов</b>				
15	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1		
16	Средства ухода за кухонным инвентарём	1		
17	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1		
18	Практическая работа «Нарезка моркови»	1		
19	Контрольный тест	1		
<b>Кухонная посуда: сковорода, кастрюля-5 часов</b>				
20	Металлическая посуда.	1		
21	Последовательность мытья посуды	1		
22-23	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	2		
24	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1		

<b>Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал-3 часа</b>				
25	Основные свойства сахара, соли, пищевой соды, крахмала.	1		
26-27	Подготовка к использованию сахара, соли, пищевой соды, крахмала	2		
<b>Виды зелени-6 часов</b>				
28	Значение зелени в питании. Укроп и петрушка.	1		
29	Переборка зелени	1		
30	Использование зелени в кулинарии	1		
31-32	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	2		
33	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1		
<b>Свежие и отварные овощи-12 часов</b>				
34	Определение свежести овощей	1		
35	Последовательность и правила обработки овощей для салатов	1		
36	Последовательность обработки овощей.	1		
37-38	Правила и формы нарезки овощей	2		
39-40	Формы нарезки овощей для салатов	2		
41	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1		
42-43	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	2		
44	Требования безопасности при работе с режущими инструментами	1		
45	Контрольный тест	1		
<b>Яйца- 6 часов</b>				
46	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц	1		
47	Расчёт потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы	1		
48-49	Способы варки яиц	2		
50-51	Практическая работа «Варка яиц (всмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц»	2		
<b>Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды -9 часов</b>				
52-53	Закусочные бутерброды (канапе)	2		
54-55	Варианты приготовления канапе	2		
56	Нарезка колбасы и сыра для канапе	1		

57-58	Применение вилочек и шпажек в канапе	2		
59-60	Виды подачи канапе	2		
<b>Горячие напитки-8 часов</b>				
61	История появления кофе в России	1		
62	Способы приготовления кофе	1		
63-64	Способы приготовления какао	2		
65	Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе	1		
66	Требования к качеству кофе, какао, готовых напитков.	1		
67-68	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	2		

**ПЕРСПЕКТИВНО ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ПРЕДМЕТУ «Труд (технология)» по профилю «Поварское дело» 6 класс**

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
<b>Значение продуктов в жизни человека-5 часов</b>					
1	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
2	Витамины. Потребность в витаминах	1	Значение витаминов для жизнедеятельности человека. Выделение суточной потребности в витаминах. Сведения о роли витаминов в укреплении иммунитета	Знакомятся со значением слова «витамины».Принимают участие в групповой беседе о значении витаминов для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем данные о суточной потребности в витаминах с помощью учителя	Знакомятся со значением слова «витамины». Участвуют в поиске информации, в сети Интернет, о роли витаминов для жизнедеятельности человека. Находят и называют в таблице суточную потребность в витаминах
3	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
4	Значение мясных и рыбных продуктов. Значение супов.	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	Знакомятся со значением мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. С помощью учителя находят в тексте сведения о роли мяса и птицы в	Читают текст, выделяют значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Рассматривают рисунки о содержании питательных веществ в продуктах

			рационе человека. Значение микроэлементов в питании человека. Сведения о роли супов в питании человека. Приобретение определённых знаний по приданию аромата супам через добавки: лавровый лист, перец черный и красный, лук, чеснок и другие приправы. Составление рецепта своего любимого супа	рационе детей. Заполняют пропуски слов в тексте с помощью учителя. 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	питания, сравнивают и называют их количество. Заполняют пропуски слов в тексте «Микроэлементы». 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
5	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 о приёме 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-4 часа**

6	Продовольственный магазин	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»
7	Покупка продуктов	1	Повторение правил определения свежести продуктов. Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек. Значение этикеток на	Проговаривают правила определения свежести продуктов. Читают определение слов «этикетка, ярлык,	Называют правила определения свежести продуктов. Употребляют в речи слова: этикетка, ярлык, чек.

			продуктах питания. Чтение информации на этикетках и чеках.	чек» и соотносят с рисунком. Находят на этикетках полезную информацию	Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению информации на этикетках и чеках
8-9	Экскурсия в продовольственный магазин	2	Знакомство со спецодеждой и униформой персонала магазина. Правила внешнего вида продавца – консультанта и требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа. Рассмотрение отделов и видов продуктов питания. Знакомство с режимом работы магазина. Нахождение товара с ориентировкой на указатели в магазине. Правила укладывания товара в продуктовую тележку	Знакомятся со спецодеждой и униформой персонала магазина. Проговаривают правила внешнего вида продавца. Выделяют требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа. Рассматривают таблички с режимом работы магазина. Называют информацию о режиме работы магазина. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению товара с ориентировкой на указатели в магазине. Участвуют в групповой работе по составлению правил укладывания товара в продуктовую тележку	Знакомятся со спецодеждой и униформой персонала магазина. Называют правила внешнего вида продавца. Выделяют требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа с помощью. Приводят примеры из личного опыта Ориентируются в табличке с режимом работы магазина. Называют информацию о режиме работы магазина. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению товара с ориентировкой на указатели в магазине. Составляют правила укладывания товара в продуктовую тележку

**Кухня-место приготовления пищи-5 часов**

10-12	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	3	Знакомятся с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Приведение примеров из повседневной жизни. Знакомство с кухонным оборудованием на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называние посуды от древности до наших дней. Повторение правил использования кухонного оборудования	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. Знакомство с кухонным	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
-------	--	---	---	--	--

				оборудованием на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называние посуды от древности до наших дней. Повторение правил использования кухонного оборудования	
13	Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями	1	Использование электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования	Слушают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Проговаривают правила безопасности при использовании электроприборов	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Называют правила безопасности при использовании приборов. Рассматривают и описывают способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования
14	Требования к организации рабочего места.	1	Проверка знаний обучающихся к выполнению требований к организации рабочего места: при организации рабочего места (рабочей зоны) должно быть обеспечено устойчивое положение и свобода движений обучающегося, возможность контроля деятельности и безопасность выполнения трудовых операций при условии соблюдения требований охраны труда. Повторение правил поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований	Принимают участие в беседе о требованиях к организации рабочего места. Проговаривают правила поведения в зоне кухни. С помощью учителя составляют и записывают в тетрадь требования охраны труда	Рассказывают о требованиях к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования. Составляют и записывают правила охраны труда. Самостоятельно называют правила поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований
<b>Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски-5 часов</b>					
15	Подготовка к работе, хранение кухонного	1	Знакомство с понятием «кухонный инвентарь», с опорой на наглядность. Определение значения кухонного инвентаря при приготовлении пищи. Разделочные доски, ножи, скалки,	Проговаривают за учителем значение понятия «кухонный	Называют определение понятия «кухонный инвентарь». Различают виды кухонного инвентаря,

	инвентаря		<p>ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки. Расширение представления о перечне кухонного инвентаря, используемого на кухне. Умение подбирать примеры по использованию кухонного инвентаря из домашнего опыта. Рассматривание кухонного инвентаря из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья. Использование вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы для специй, ножницы) при приготовлении пищи. Формирование умения пользоваться кухонным инвентарём по назначению. Разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой</p>	<p>инвентарь». Рассматривают демонстрационный материал: разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки). С помощью учителя определяют его назначение. Подбирают примеры из домашнего опыта Рассматривают кухонный инвентарь из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья. С помощью учителя описывают инвентарь. Различают вспомогательные аксессуары. С помощью учителя выполняют тренировочное упражнение по хранению кухонного инвентаря</p>	<p>рассказывают о его назначении. Решают проблемные ситуации при использовании кухонного инвентаря. Соотносят виды инвентаря с его назначением Рассматривают кухонный инвентарь из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья. Называют материал изготовления и их использование по назначению. Рассказывают об использовании вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы для специй, ножницы) при приготовлении пищи. Выполняют разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой</p>
16	Средства ухода за кухонным инвентарём	1	<p>Рассматривание образцов моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Чтение этикетки на средствах ухода, выделение полезной информации: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. Определение места хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на</p>	<p>Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют с помощью учителя</p>	<p>Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют полезную информацию: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки),</p>

			стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола	полезную информацию: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ(отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. С помощью учителя определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола	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
17	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Определение инструментов для шинкования капусты. Изучение технологической карты по шинкованию капусты. 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	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты. Выполняют практические действия, совместно с педагогом. Выполняют требования к качеству выполненной работы.	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты. 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
18	Практическая работа «Нарезка моркови	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	Повторяют правила безопасности при работе с овощерезкой. С помощью учителя	Рассказывают о правилах безопасности при работе с овощерезкой. Описывают устройство и принцип

			на практике полученных знаний. Выполнение требований к качеству выполненной работы	определяют нужную насадку для нарезки моркови. Изучают технологическую карту по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. С помощью учителя отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой. Выполняют требования к качеству выполненной работы	работы овощерезки. Изучают технологическую карту по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой. Выполняют требования к качеству выполненной работы
19	Контрольный тест	1	Выполнение теста .Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест. Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний, с помощью учителя	Выполняют тест.Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
<b>Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля-5 часов</b>					
20	Металлическая посуда.	1	<p>Знакомство с понятием «металлическая посуда».</p> <p>Рассматривание образцов металлической посуды.</p> <p>Расширение представления о классификации металлической посуды. Различение видов посуды. Алюминиевая посуда, нержавеющая, чугунная, эмалированная.</p> <p>Посуда с антипригарным покрытием, на стальной и алюминиевой основах, с керамическим покрытием</p> <p>Знакомство с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки.</p> <p>Описание посуды по её назначению. Использование посуды в быту. Приведение примеров из домашнего опыта.</p> <p>Соотнесение правильности названия и изображения металлической посуды</p>	<p>Проговаривают значение выражения «металлическая посуда».</p> <p>Рассматривают образцы металлической посуды.</p> <p>С помощью учителя классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды.</p> <p>Соотносят</p>	<p>Рассказывают о значении выражения «металлическая посуда».</p> <p>Рассматривают образцы металлической посуды.</p> <p>Классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды.</p> <p>Соотносят правильность названия и изображения посуды. Знакомятся с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки. Описывают посуду по её назначению. Рассказывают об использовании посуды в быту.</p>

				<p>правильность названия и изображения посуды с помощью учителя. Рассматривают виды металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки. Описывают посуду по её назначению в быту. Приводят примеры из домашнего опыта. Соотносят правильность названия и изображения металлической посуды с помощью</p>	<p>Приводят примеры из домашнего опыта. Соотносят правильность названия и изображения металлической посуды</p>
21	Последовательность мытья посуды	1	<p>Выделение главного: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Ознакомление с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды» Повторение рекомендаций по мытью посуды. Составление алгоритма мытья кухонной и столовой посуды. Определение мест хранения в зависимости от группы назначения</p>	<p>Читают текст, с помощью учителя выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. С помощью заполняют карточку «Последовательность мытья посуды». Повторяют рекомендации по мытью посуды.</p>	<p>Читают текст, выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Отвечают на вопросы. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды». Повторяют рекомендации по мытью посуды. Проговаривают алгоритм действий по мытью кухонной и столовой посуды. Определяют место хранения в зависимости от группы назначения</p>

				<p>Проговаривают алгоритм действий по мытью кухонной и столовой посуды. Определяют место хранения в зависимости от группы назначения</p>	
22-23	<p>Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»</p>	2	<p>Знакомство с технологической картой выполнения практической работы. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намывливание посуды. Выполнение практической работы с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Соблюдение требований к качеству выполненной работы Использование полученных знаний в повседневной жизни</p>	<p>Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. С помощью учителя дают оценку выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Обсуждают качество выполненной работы</p>
24	<p>Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»</p>	1	<p>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</p>	<p>Читают инструкцию по использованию посудомоечной машины. С помощью учителя выделяют в инструкции требования безопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями</p>	<p>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</p>

				режима работы машины. Знакомятся с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм. Заполняют, с помощью учителя, карточку «Предупредительные знаки», с опорой на образец	на образец
<b>Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал-3 часа</b>					
25	Основные свойства сахара, соли, пищевой соды, крахмала.	1	<p>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. 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. 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. Значение слова «крахмал». Называние основных свойств и видов крахмала: кукурузный крахмал, картофельный, пшеничный, рисовый, соевый. Рассматривание образцов крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями.</p>	<p>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. Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойства сахара: это вещество белого цвета, иногда с голубоватым оттенком,</p>	<p>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. 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. Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса).</p>

			<p>Использование крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов.          Выполнение тренировочного упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.          Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>мелкокристаллический, сладкий на вкус, хорошо растворим в воде.          Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме. Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). С помощью называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.          Рассматривают образцы 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>Называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.          Рассказывают об использовании пищевой соды при приготовлении теста, в медицинских целях.          Рассказывают о видах крахмала.          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. Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу</p>
26-27	Подготовка к использованию сахара, соли, пищевой соды,	2	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	Читают текст об использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы.	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные, деревянные,

<p>крахмала.</p>		<p>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 Чтение памятки по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо. Наблюдение за подготовкой крахмала к использованию. Обсуждение и анализ выполненной работы Значение слова «гасить».Ознакомление с алгоритмом действий подготовки пищевой соды к использованию. Расширение представления о том, что гасить соду можно любой кислотой: лимонным соком, апельсиновым, кефиром, кислым молоком, кипятком. Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию. Наблюдение за гашением пищевой соды лимонным соком. Обсуждение и анализ работы</p>	<p>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 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 контейнере Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо.</p>	<p>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. Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо. Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию. Рассказывают о подготовке крахмала к использованию. Обсуждают и анализируют выполненную работу</p>
------------------	--	---	---	--

				Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию. Обсуждают и анализируют выполненную работу	
<b>Виды зелени-6 часов</b>					
28	Значение зелени в питании. Укроп и петрушка.	1	<p>Значение зелени в питании 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. Повторение видов зелени. Рассмотрение видов петрушки: листовая и кудрявая.</p> <p>Различие видов петрушки. 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>Рассматривают растение-укроп.</p> <p>Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии. С помощью учителя выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей. Повторяют виды зелени.</p> <p>Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая. С помощью учителя различают виды петрушки: визуально, на ощупь.</p> <p>Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде</p>	<p>Рассматривают растение-укроп.</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. Повторяют виды зелени. Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая.</p> <p>Находят различие видов петрушки: визуально, на ощупь. Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде</p>
29	Переборка зелени	1	<p>Знакомство с понятием «переборка зелени».</p> <p>Использование упаковки (полиэтилен, баночка), позволяет продлить сроки хранения зелени. Чтение текста и нахождение последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу. Наблюдение за хранением зелени в холодильнике: поставьте ее в баночку с холодной водой,</p>	<p>Повторяют значение выражения «переборка зелени». Слушают учителя об использовании упаковки. Читают</p>	<p>Работают со словарём. Находят значение слов «переборка, зелень».</p> <p>Записывают в тетрадь. Слушают учителя об использовании упаковки. Читают текст и находят правила последовательности подготовки</p>

			заверните в полиэтиленовый пакет и уберите в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик).Выделение главного: употребление плохо промытой зелени приводит к риску заражения глистами	текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу. Наблюдают за хранением зелени в холодильнике	зелени к хранению или употреблению в пищу. Рассматривают и описывают способ хранения зелени в холодильнике
30	Использование зелени в кулинарии	1	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. Умение придумать и рассказать об украшении своего блюда	Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Выполняют зарисовку украшения своего блюда	Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. Выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Придумывают и рассказывают об украшении своего блюда
31-32	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	2	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	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»

				человека»	
33	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1	Ознакомление с порядком 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. Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с порядком 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. Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки и с опорой на помощь учителя. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	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. Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
<b>Свежие и отварные овощи-12 часов</b>					
34	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,	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

				внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука	
35	Последовательность и правила обработки овощей для салатов	1	Чтение текста и выделение главного: салаты должны быть сочными, свежими и сочетаться с последующими блюдами. Знакомство с последовательностью обработки овощей: изучить набор продуктов; вареные продукты, то их надо приготовить заранее, чтобы они успели остыть; обрабатывают сырые продукты - моют, чистят, нарезают; нарезанные продукты кладут в большую миску, перемешивают и заправляют. Отработка последовательности и правил обработки в заполнении карточки	Слушают объяснение педагога о последовательности и правилах обработки овощей для салатов. Рассказывают о своём опыте приготовления овощных салатов. С помощью учителя отрабатывают последовательность и правила обработки овощей в заполнении карточки	Слушают объяснение педагога о последовательности и правилах обработки овощей для салатов. Рассказывают о своём опыте приготовления овощных салатов. Отрабатывают последовательность и правила обработки овощей в заполнении карточки
36	Последовательность обработки овощей.	1	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
37-38	Правила и формы нарезки овощей	2	Знакомство с классическим способом нарезания овощей кубиками определённого размера. Описание последовательности нарезания кубиками: нарезаем кружочки толщиной 7 миллиметров; с каждого кружочка нарезаем соломку 7 миллиметров; соломку разрезаем на кубики толщиной 7 миллиметров	Слушают учителя о классическом способе нарезания овощей кубиками определённого размера. Наблюдают за показом учителя. Проговаривают	Слушают учителя о классическом способе нарезания овощей кубиками определённого размера. Наблюдают за показом учителя. Описывают последовательность нарезания кубиками

				последовательность нарезания кубиками	
39-40	Формы нарезки овощей для салатов	2	<p>Повторение форм нарезки овощей.</p> <p>Соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками. Зарисовка простых форм нарезки овощей.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Повторяют формы нарезки овощей, с опорой на картинки. Отмечают соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками. С помощью учителя выполняют зарисовку простых форм нарезки овощей.</p> <p>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы</p>	<p>Повторяют формы нарезки овощей, с опорой на картинки. Отмечают соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками.</p> <p>Выполняют зарисовку простых форм нарезки овощей. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы</p>
41	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1	<p>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.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>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).</p> <p>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы</p>	<p>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</p>
42-43	Практическая работа.	2	Выполнение подготовительной работы по выбору и очистке варёных овощей. Выполнение практической работы с	С помощью учителя делают выбор нужных	Рассуждают о выборе нужных продуктов, выполняют очистку,

	Приготовление салата «Винегрет»		помощью овощерезки, с соблюдением санитарно-гигиенических правил, правил безопасности	продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет».Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», на доступном уровне	соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет».Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», с соблюдением требований качества к готовому блюду
44	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
45	Контрольный тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений
<b>Яйца-6 часов</b>					
46	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. Рассмотрение строения яйца: желток, белок и скорлупа. Выполнение зарисовки и подписание строения яйца	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц.Слушают о применении яиц при	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм.

				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	Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа. Выполняют зарисовку и подписывают строение яйца с опорой на образец
47	Расчёт потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы	1	Содержание полезных веществ в курином яйце. Определение яиц на качество: штамп с указанием даты, промывание тёплым раствором кальцинированной соды, яйцо не имеет признаков порчи. Знакомство с таблицей расхода сырья на приготовление яичницы из одного яйца. Выделение главного: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы	Знакомятся по таблице с расчётом потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы. Выделяют главное: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы	Знакомятся по таблице с расчётом потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы. Выделяют главное: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы
48-49	Способы варки яиц	2	Повторение видов яиц и называние полезных свойств куриных яиц. Знакомство со способами варки яиц: яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца вкрутую. Нахождение в тексте времени варки яиц разными способами. Выделение главного: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотнесение названия с изображением готовых яиц	Выделяют в тексте (на доступном уровне, с помощью учителя) виды яиц и полезные свойства. Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами. С помощью учителя выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотносят названия с	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

				изображением готовых яиц	
50-51	Практическая работа «Варка яиц (всмятку, вкрутую, мешочек). Очистка яиц»	2	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) - 9 часов**

52-53	Закусочные бутерброды (канапе)	2	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	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
-------	--------------------------------	---	--	--	---

				и разбирают выполненную работу	
54-55	Варианты приготовления канапе	2	Рассматривание вариантов приготовления канапе. Знакомство с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбор зелени для украшения: веточки укропа, базилика, мяты. Значение закусочных бутербродов в питании человека. Называние форм нарезки: ромб, круг, квадрат. Приведение примеров приготовления канапе в быту. Выполнение двух тренировочных упражнений по собиранию канапе	Рассматривают варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. С помощью учителя подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, мяты. Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека. Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат. Приводят примеры приготовления канапе. Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе с помощью учителя	Называют варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, мяты. Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека. Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат. Приводят примеры приготовления канапе. Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе
56	Нарезка колбасы и сыра для канапе	1	Повторение правил безопасности при пользовании режущими инструментами. Требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Выделение главного: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. С помощью учителя выделяют требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Проговаривают	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. Выделяют в тексте требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Проговаривают главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров

				главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	
57-58	Применение вилочек и шпажек в канапе	2	Определение понятия «декор». Знакомство с видами шпажек: пластмассовые шпажки, деревянные, металлические. Наблюдение за действиями учителя по использованию шпажек	Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарь. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления. Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек.	Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарь. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления. Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек
59-60	Виды подачи канапе	2	Расширение представления о видах канапе: канапе на шпажках, канапе- бутерброды. Определение понятия «тартинки, тарталетки». Умение сравнивать и различать канапе по внешнему виду. Знакомство с правилами подачи канапе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Виды канапе». Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду. Знакомятся с правилами подачи канапе, с помощью учителя	Смотрят, выделяют после просмотра виды канапе. Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду. Знакомятся с правилами подачи канапе
<b>Горячие напитки-8 часов</b>					
61	История появления кофе в России	1	Знакомство с историей появления кофе в России. Определение понятия «кофе, кофейня». Расширение представления о традиции пить кофе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова « кофе, кофейня», записывают в рабочий словарь. Слушают учителя о традиции пить кофе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова « кофе, кофейня», записывают в рабочий словарь. Слушают учителя о традиции пить кофе. Участвуют в групповой работе по поиску информации в сети Интернет о традиции пить кофе в других странах

62	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
63-64	Способы приготовления какао	2	Знакомство с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Чтение текста о приготовлении какао. Использование полученных знаний в быту	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Проговаривают последовательность приготовления какао, с помощью	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Рассказывают о последовательности приготовления какао
65	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
66	Требования к качеству кофе, какао, готовых напитков.	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	Рассматривают упаковки кофе, находят информацию о кофе. Выделяют в тексте полезную информацию. Знакомятся с показателями качества какао,

			<p>недожаренные; молотый и растворимый кофе – слежавшийся, с комками, с кислым, затхлым и другим посторонним вкусом и запахом .</p> <p>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;</p> <p>Консистенция – хорошо концентрированная, жидкая</p> <p>Использование полученных знаний в быту</p>	<p>учителя выделяют в тексте полезную информацию.</p> <p>С помощью учителя прочитывают показатели качества какао. Записывают показатели качества какао в тетрадь с опорой на образец</p>	<p>отвечают на вопросы по содержанию.</p> <p>Записывают показатели качества какао в тетрадь</p>
67-68	<p>Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»</p>	2	<p>Повторение правил сервировки стола к кофе.</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе. Выбор предметов сервировки.</p> <p>Повторение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Повторяют правила сервировки стола к кофе, с опорой на наглядность.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.</p> <p>Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении выполненной работы</p>	<p>Повторяют правила сервировки стола к кофе. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.</p> <p>Называют правила безопасности при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении выполненной работы</p>

