

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

<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>29.08.2024.</u></p>	<p>«Утверждено» Директор школы <u>Е.Г. Сапожникова</u> от <u>02.09.2024.</u></p> 
---	--	--

Адаптированная рабочая программа

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

Класс: 7

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 7 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и 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 7 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 7 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 7 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 7 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 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-эталоном;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:
- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность.

Оценка «3» ставится, если:

- обучающийся последовательно выполняет практическую работу, 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 издательство «Детство – пресс».
2. www.uchitel.avtlg.ru – издательство «Учитель»
3. <http://pedmir.ru>- издательство СМИ «Педагогический мир»
4. 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. 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 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.	Кулинария в производственных условиях.	3
2.	Кухонная посуда: ситейник, дуршлаг, противень	8
3.	Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка.	4
4.	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые	6
5.	Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты	8
6.	Овощи: картофель, свекла, морковь	13
7.	Крупы. Технология приготовления блюд из круп	5
8.	Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	4
9.	Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность	8
10.	Столовое белье: скатерти, салфетки	9
11.	Итого	68

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» 7 КЛАСС (68 часов)

№	Тема	Кол час	Дата по плану	Дата по факту
Кулинария в производственных условиях				
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1		
2	Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе	1		
3	Профессии: помощник повара Экскурсия на предприятие общественного питания	1		
Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень				
4	Сотейник, дуршлаг, противень	1		
5	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с кухонной посудой	1		
6	Уход за металлической кухонной посудой	1		
7	Контейнеры для хранения продуктов	1		
8	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1		
9	Химические средства ухода за посудой	1		
10	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1		
11	Контрольная работа. Тест «Кухонная посуда»	1		
Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка				
12	Кухонный инвентарь: Овощечистка	1		
13	Кухонный инвентарь: сито	1		
14	Кухонный инвентарь: шумовка	1		
15	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1		
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые				
16	Макаронные изделия. Полезные свойства макаронных изделий	1		
17	Практическая работа Приготовление блюда «Макаронны на сковороде (без варки)»	1		
18	Крупы.	1		

19	Бобовые.	1		
20	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1		
21	Контрольный тест	1		
Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты				
22	Замороженное мясо	1		
23	Замороженная рыба	1		
24	Дефекты мороженой рыбы.	1		
25	Замороженная птица	1		
26	Замороженные овощи	1		
27	Замороженные овощи: польза и вред. Способы замораживания овощей	1		
28	Практическая работа. «Омлет с замороженными овощами»	1		
29	Замороженные фрукты	1		
Овощи: картофель, свекла, морковь				
30	Овощи. Картофель	1		
31	Свёкла.	1		
32-33	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	2		
34	Морковь.	1		
35	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1		
36	Последовательность и правила обработки сырых овощей	1		
37	Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики	1		
38-39	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками»	2		
40	Шинкование овощей.	1		
41	Практическая работа «Шинкование капусты с помощью ножа»	1		
42	Практическая работа «Очистка и доочистка картофеля»	1		
Крупы. Технология приготовления блюд из круп				
43	Крупы. Определение значения слова «Крупы»	1		
44	Блюда из круп. Каши	1		
45-46	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»	2		
47	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1		
Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий				

48	Макаронные изделия.	1		
49	Виды макаронных изделий.	1		
50	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1		
51	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром»	1		
Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность				
52-53	Технология приготовления компота из свежих плодов, сухофруктов.	2		
54	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1		
55	Посуда для напитков. Правила приготовления компота	1		
56-57	Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение	2		
58	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1		
59	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1		
Столовое белье: скатерти, салфетки				
60-61	Виды и назначение столового белья	2		
62	Уход за столовым бельём	1		
63-64	Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания	2		
65-67	Искусство складывания бумажных салфеток	3		
68	Контрольный тест	1		

ПЕРСПЕКТИВНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» В 7 КЛАССЕ

№	Наименование темы, раздела.	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Кулинария в производственных условиях					

1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Повторение правил поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей
2	Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе	1	Определение слова «Кулинария». Называние услуг общественного питания. Соблюдение санитарных, противопожарных правил на предприятиях общественного питания. Описание видов общественного питания. Заполнение таблицы «Виды общественного питания»	Проговаривают определение слова «кулинария». Называют и показывают предприятия общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с помощью	Называют определение слова «кулинария». Рассказывают о предприятиях общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с опорой на образец
3	Профессии: помощник повара Экскурсия на предприятие общественного питания	1	Определение слова «профессия». Называние видов профессий. Ознакомление с деятельностью помощника повара. Рассматривание одежды помощника повара. Чтение требований к одежде помощника повара. Значение предприятий общественного питания для жизнедеятельности человека. Расширение общего кругозора. Ознакомление с деятельностью	Читают и повторяют за учителем определение слова «профессия». Называют знакомые виды профессий. Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассматривают одежду помощника повара. Проговаривают требования к одежде помощника повара. Повторяют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении	Работают со словарём, определяют слово «профессия». Называют знакомые виды профессий. Знакомятся с деятельностью помощника повара. Рассматривают одежду помощника повара, описывают детали комплекта. Выделяют требования к одежде

			предприятия, с производственным процессом.	пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта. Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом.	помощника повара Называют правила поведения в общественных местах. Приводят примеры из опыта. Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным процессом.
Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень					
4	Сотейник, дуршлаг, противень	1	Рассматривание видов посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Нахождение в тексте описания предметов утвари. Выполнение зарисовки в тетради	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. С помощью учителя дают описание. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Дают описание применения посуды при приготовлении пищи. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь
5	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с кухонной посудой	1	Знакомство с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, посудомоечная машина. Наблюдение за работой кухонного оборудования	Совместно с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, посудомоечная машина. Повторяют название оборудования и его применение при приготовлении пищи. Наблюдают за работой кухонного оборудования и отвечают на вопросы с помощью	В совместной деятельности с учителем знакомятся с оборудованием школьной столовой: тепловые плиты, морозильные камеры, кухонные стеллажи, технологические мясорубки, посудомоечная машина. Повторяют название оборудования и рассказывают о его применении при

				учителя	приготовлении пищи. Наблюдают за работой кухонного оборудования
6	Уход за металлической кухонной посудой	1	Чтение текста и нахождение информации об уходе за металлической посудой. Различение металлической посуды по материалу изготовления. Соотнесение названия посуды с картинкой Повторение видов металлической кухонной посуды. Приведение примеров из домашнего опыта. Чтение правил по уходу за посудой	Читают текст и находят с помощью информацию об уходе за металлической посудой. С помощью учителя различают металлическую посуду по материалу изготовления. Соотносят название посуды с картинкой Повторяют виды металлической кухонной посуды. Приводят примеры из домашнего опыта. Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь	Читают текст и находят информацию об уходе за металлической посудой. Различают металлическую посуду по материалу изготовления, с опорой на наглядность. Соотносят название посуды с картинкой Повторяют виды металлической кухонной посуды. Рассказывают о применении металлической посуды в быту. Читают правила по уходу за посудой, записывают в рабочую тетрадь
7	Контейнеры для хранения продуктов	1	Знакомство с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривание образцов, описание по материалу изготовления. Чтение текста, нахождение особенностей контейнеров. Приведение примеров из домашнего опыта	Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления, с помощью. Читают текст, находят особенности контейнеров, с помощью. Приводят примеры из домашнего опыта	Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления. Читают текст, находят особенности контейнеров .Приводят примеры из домашнего опыта
8	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1	Знакомство с рекомендации по мытью посуды. Ознакомление с последовательностью мытья посуды. Выделение главного: здоровье человека зависит от	Читают рекомендации по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня. С помощью учителя выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты	Знакомятся с рекомендациями по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня.

			чистоты посуды. Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды».Выполнение интерактивного задания	посуды. Выполняют интерактивное задание Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды», с помощью	Выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Выполняют интерактивное задание. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»
9	Химические средства ухода за посудой	1	Повторение видов моющих и чистящих средств. Приведение примеров из домашнего опыта. Соблюдение правил безопасности при пользовании химическими средствами. Выделение этапов с использованием моющих средств..Чтение информации на средствах и выделение полезных добавок: глицерин, силикон и растительные экстракты. Называние правил техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств	Повторяют виды моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью учителя выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств. Прочитывают информацию на средствах и выделяют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты, с помощью. Проговаривают правила техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств	Рассказывают о видах моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами Выделяют этапы ухода за посудой, с использованием моющих средств. Выделяют информацию на средствах и называют полезные добавки: глицерин, силикон и растительные экстракты. Рассказывают о правилах техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств
10	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Ознакомление с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Повторение основных этапов мытья посуды. Выбор средства для мытья посуды. Выполнение практической работы с опорой на	Знакомятся с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой	Называют алгоритм действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую

			технологическую карту. Обсуждение и анализ качества выполненной работы	на технологическую карту, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
11	Контрольная работа. Тест «Кухонная посуда»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка					
12	Кухонный инвентарь: Овощечистка	1	Знакомство с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Знакомство с овощечисткой. Выделение особенностей в овощечистке: лезвие может быть: гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Использование овощечистки при обработке овощей	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Повторяют за учителем об использовании овощечистки при обработке овощей	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
13	Кухонный инвентарь: сито	1	Повторение основных видов кухонного инвентаря. Описание кухонного инвентаря по предлагаемому алгоритму. Знакомство с приспособлением для просеивания муки. Чтение текста, нахождение описания видов сита: кружка-сито, деревянное сито,	Повторяют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность. Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму, с помощью. Знакомятся с приспособлением для просеивания муки. Читают текст, находят описание видов сита: кружка-сито,	Называют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность. Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму. Знакомятся с приспособлением для просеивания муки. Читают текст, находят

			металлическое сито с ручкой	деревянное сито, металлическое сито с ручкой	описание видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой
14	Кухонный инвентарь: шумовка	1	<p>Знакомство с базовым набором кухонных принадлежностей. Значение вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассмотрение кухонного инвентаря по материалу изготовления. Чтение текста о назначении шумовки. Использование шумовки в разных ситуациях</p>	<p>Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей. Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют с помощью. Читают текст о назначении шумовки. С помощью учителя рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях</p>	<p>Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей. Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют и рассказывают о его назначении. Читают текст о назначении шумовки. Рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях</p>
15	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1	<p>Повторение видов сита и его назначения. Выполнение задания по определению использования сита с разными продуктами. Составление алгоритма действий при просеивании муки. Наблюдение за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждение действий учителя. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p>	<p>Называют виды сита и их назначение. Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами. Составляют алгоритм действий при просеивании муки. Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и рассматривают</p>	<p>Называют виды сита и их назначение. Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами. Составляют алгоритм действий при просеивании муки. Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения. Обсуждают действия учителя.</p>

			Обсуждение и разбор выполненной работы	выполненную работу	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и рассматривают выполненную работу
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые					
16	Макаронные изделия. Полезные свойства макаронных изделий	1	Определение значения выражения «макаронные изделия». Значение полезных свойств в жизнедеятельности человека. Рассматривание видов макаронных изделий. Описание макаронных изделий по форме, размеру, цвету	С помощью учителя определяют значение выражения «макаронные изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий. С помощью учителя описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету	Определяют значение выражения «макаронные изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий. Описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету
17	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1	Ознакомление с технологией приготовления блюда: макароны тушатся на сковороде с овощами: с репчатым луком, сладким болгарским перцем и помидорами. – их нужно залить кипятком и довести до готовности под крышкой; – подавать можно просто так или с сыром; – отличный рецепт для быстрого обеда или ужина; – подходит вегетарианцам и постящимся. – Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту	Соотносят по картинкам последовательность приготовления блюда. Подбирают инвентарь, продукты. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов, используя рецепт приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Макароны на сковороде (без варки)»

18	Крупы.	1	<p>Знакомство с понятием «крупы», с историй появления круп на Руси.</p> <p>Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах</p>	<p>Проговаривают значение слова «крупы».</p> <p>Знакомятся с историй появления круп на Руси.</p> <p>Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах</p> <p>Соотносят названия круп с картинкой, с помощью</p>	<p>Находят в словаре значение слова «крупы».</p> <p>Знакомятся с историй появления круп на Руси.</p> <p>Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах</p> <p>Соотносят названия круп с картинкой</p>
19	Бобовые.	1	<p>Чтение текста и нахождение пищевой ценности бобовых культур. Расширение представления о видах бобовых. Определение вида бобовых, с записью названий в тетрадь</p>	<p>Читают текст и находят информацию о пищевой ценности бобовых культур.</p> <p>Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь</p>	<p>Выделяют в тексте информацию о пищевой ценности бобовых культур.</p> <p>Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь</p>
20	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы.</p> <p>Знакомство с правилами заполнения таблицы.</p> <p>Рассматривание образцов бобовых культур.</p> <p>Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета с помощью таблицы.</p> <p>Заполнение таблицы.</p> <p>Выполнение требований к качеству выполненной работы.</p> <p>Применение на практике полученных знаний</p>	<p>Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы.</p> <p>Рассматривают образец заполнения таблицы.</p> <p>Рассматривают образцы бобовых культур. Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы.</p> <p>Заполняют таблицу с помощью</p>	<p>Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы.</p> <p>Знакомятся с правилами заполнения таблицы.</p> <p>Рассматривают образцы бобовых культур.</p> <p>Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы.</p> <p>Самостоятельно заполняют таблицу</p>
21	Контрольный тест	1	Определение правильного	Выполняют тестовое задание с	Выполняют тестовое

			ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	помощью	задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты					
22	Замороженное мясо	1	<p>Знакомство с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии.</p> <p>Выделение способа «замораживание мяса».</p> <p>Выделение главного: при длительном холодильном хранении в замороженном виде мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии.</p> <p>Выделяют способ «замораживание мяса».</p> <p>Проговаривают за учителем главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики</p>	<p>Выделяют из видеоматериала разные способы хранения продуктов в кулинарии.</p> <p>Выделяют способ «замораживание мяса».</p> <p>Выделяют главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики</p>
23	Замороженная рыба	1	<p>Расширение представления о видах замороженной рыбы.</p> <p>Называние питательных веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы.</p> <p>Определение значения рыбы в питании человека.</p> <p>Описание способа замораживания рыбы</p>	<p>Расширяют свои представления о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Называют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы, с помощью.</p> <p>Слушают о значении рыбы в питании человека.</p> <p>С помощью учителя описывают способ замораживания рыбы</p>	<p>Рассуждают о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Выделяют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы.</p> <p>Рассказывают о значении рыбы в питании человека</p> <p>способах замораживания рыбы.</p> <p>Приводят примеры из личного опыта</p>
24	Дефекты мороженой рыбы.	1	<p>Знакомство с дефектами замороженной рыбы.</p> <p>Нахождение в тексте описания</p>	<p>Знакомятся с дефектами замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал.</p>	<p>Знакомятся с дефектами замороженной рыбы.</p> <p>Находят в тексте описание</p>

			дефектов. Выделение главного: испорченная рыба влияет на здоровье человека	Находят в тексте описание дефектов, с помощью. С помощью учителя выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека	дефектов. Слушают, выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека
25	Замороженная птица	1	Чтение текста, выделение свойств замороженной птицы. Знакомство с классификацией интенсивности процесса замораживания: медленное замораживание – около 0,5 см/ч.; быстрое – от 0,5 до 5 см/ч.; сверхбыстрое – от 5 до 10 см/ч.; ультрабыстрое замораживание – более 10 см/ч.	Слушают объяснение учителя о свойствах замороженной птицы, отвечают на вопросы. С помощью учителя знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал Соотносят название замораживания с размером, с помощью	Называют свойства замороженной птицы, отвечают на вопросы. Знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал Соотносят название замораживания с размером
26	Замороженные овощи	1	Знакомство с видеоматериалом и выделение главного: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. Чтение текста, выделение описания замораживания овощей: быстрого и медленного	Слушают учителя о замороженных овощах, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. Читают текст, выделяют описание (с помощью) замораживания овощей: быстрого и медленного	Знакомятся с видами замороженных овощей, называют, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования. Рассказывают о быстром и медленном замораживании овощей. Приводят примеры из личного опыта
27	Замороженные овощи: польза и вред. Способы замораживания овощей	1	Расширение кругозора о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это	Слушают о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить	Рассуждают о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это

			<p>простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий в еде способствует заморозке этих самых микробов</p>	<p>потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий</p>	<p>простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий</p>
28	<p>Практическая работа. «Омлет с замороженными овощами»</p>	1	<p>Работа с технологической картой «Омлет с замороженными овощами» - сытный вариант для утренней трапезы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нежнейший омлет, словно пуховое одеяло, окутывает обжаренные овощи, которые идеально гармонируют с яйцом, придают блюду сочность и красочность; – Вкусно, питательно и полезно! <p>Выполнение практической работы, с опорой на образец учителя.</p> <p>Формирование вывода: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием</p>	<p>С помощью учителя выполняют практическую работу «Омлет с замороженными овощами», на доступном уровне.</p> <p>Описывают готовое блюдо, используя предложенный вариант описания.</p> <p>Проговаривают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием</p>	<p>Обсуждают предстоящую работу «Омлет с замороженными овощами», с опорой на технологическую карту.</p> <p>Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду.</p> <p>Делают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием</p>
29	<p>Замороженные фрукты</p>	1	<p>Знакомство с видеоматериалом о замороженных фруктах.</p> <p>Чтение способов замораживания фруктов.</p> <p>Соответствие требований к замороженным фруктам</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах.</p> <p>Читают текст, называют способы замораживания фруктов.</p> <p>Слушают о соответствии требований к замороженным</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах.</p> <p>Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о</p>

			Называние дефектов при нарушении технологии замораживания	фруктам	соответствии требований к замороженным фруктам
Овощи: картофель, свекла, морковь					
30	Овощи. Картофель	1	<p>Знакомство с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: его варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него.</p> <p>Выделение главного: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления</p>	<p>Слушают о полезных свойствах картофеля, о способах его приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> • варят очищенным; • в « мундире»; • готовят на углях; • пару, тушат, жарят во фритюре и без него. <p>С помощью учителя выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления</p>	<p>Знакомятся с полезными свойствами картофеля, со способами его приготовления: варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него.</p> <p>Выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления</p>
31	Свёкла.	1	<p>Значение слова «свёкла» в словаре, запись в тетрадь. Чтение текста о свёкле, название полезных свойств. Выделение главного: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты</p>	<p>С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «свёкла», записывают в тетрадь. Читают текст о свёкле, называют полезные свойства. С помощью учителя выделяют главное: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «свёкла», записывают в тетрадь. Читают текст о свёкле, рассказывают о полезных свойствах. Делают вывод: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты</p>
32-33	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	2	<p>Работа с технологической картой приготовления блюда «Винегрет».</p> <p>Выполнение требований к варке овощей: – готовность легко определить при помощи вилки или</p>	<p>Проговаривают основные этапы приготовления салата «Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата. Выполняют правила</p>	<p>Работают с технологической картой приготовления салата «Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы подготовки салата. Выполняют правила безопасности с</p>

			зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; – класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при несильном кипении. Приготовление блюда «Салат из свёклы с чесноком», с опорой на технологическую карту	безопасности с овощерезкой	режущими инструментами. Делают разбор готового блюда
34	Морковь.	1	Знакомство с полезными свойствами моркови. Чтение текста и нахождение информации о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека, с помощью	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека
35	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1	Определение вида овощей по описанию учителя. Рассматривание образцов овощей. Выполнение практической работы на определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Заполнение таблицы по описанию овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя находят овощ по описанию учителя. Рассматривают образцы овощей, проговаривают названия. Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета, с помощью. Заполняют таблицу по описанию овощей, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Определяют вид овоща по описанию учителя. Рассматривают образцы овощей. Выполняют практическую работу по определению вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Заполняют таблицу по описанию овощей. Обсуждают и разбирают выполненную работу
36	Последовательность и правила обработки сырых овощей	1	Знакомство с последовательностью обработки сырых овощей. Называние приспособлений для очистки овощей.	Знакомятся с последовательностью обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал. Называют приспособления для	Называют последовательность обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал. Называют, узнают

			Выделение в тексте операций по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка	очистки овощей. С помощью учителя выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка	приспособления для очистки овощей. Выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка
37	Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики	1	Знакомство с видами нарезки овощей. Рассмотрение классического вида нарезки: соломка, кубики. Описание нарезки, с опорой на текст	Знакомятся с видами нарезки овощей, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики. С помощью учителя описывают вид нарезки, с опорой на текст	Рассказывают о видах нарезки овощей, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики. Сравнивают, различают виды нарезки. Описывают вид нарезки, с опорой на текст
38-39	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками»	2	Узнавание видов нарезки по описанию учителя. Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики. Сравнение с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполнение практической работы с применением полученных знаний и умений. Обсуждение и разбор выполненной работы	Узнают вид нарезки по описанию учителя. Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики. Сравнивают с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний и умений, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Называют вид нарезки по описанию учителя. Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки: соломка, кубики. Сравнивают с эталоном нарезки: зелёный горошек. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний и умений. Обсуждают и разбирают выполненную работу
40	Шинкование овощей.	1	Определение вида нарезки на рисунке. Сравнение видов нарезки, нахождение различия. Знакомство с инструментами	Называют вид нарезки овощей на рисунке. С помощью учителя сравнивают вид нарезки, находят различия. Знакомятся с инструментами для	Называют вид нарезки овощей на рисунке. Сравнивают вид нарезки, находят различия. Знакомятся с

			для шинкования	шинкования	инструментами для шинкования
41	Практическая работа «Шинкование капусты с помощью ножа»	1	Знакомство с правилами шинкования ножом. Чтение текста и описание способа шинкования ножом, с опорой на текст. Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполнение практической работы по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают правила шинкования ножом. Читают текст и находят описание способа шинкования ножом. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Называют правила шинкования ножом. Читают текст и находят описание способа шинкования ножом. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу
42	Практическая работа «Очистка и доочистка картофеля»	1	Выполнение практической работы по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества	Выполняют простые действия по очистке и доочистке картофеля с помощью овощечистки, на доступном уровне, с помощью	Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа
Крупы. Технология приготовления блюд из круп					
43	Крупы. Определение значения слова «Крупы»	1	Определение значения слова «Крупы».Рассматривание образцов круп. Узнавание крупы по описанию учителя. Выполнение интерактивного задания по определению крупы	Слушают учителя о значении слова «Крупы».Рассматривают образцы круп, проговаривают названия. Узнают крупу по описанию учителя, с помощью учителя. Выполняют интерактивное задание по	Работают со словарём, находят значение слова «Крупы».Рассматривают образцы круп. Узнают крупу по описанию учителя. Выполняют интерактивное задание по

				определению вида крупы, с помощью	определению вида крупы
44	Блюда из круп. Каши	1	Выполнение интерактивного задания по соотнесению вида каши и названия крупы. Работа с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп». Оформление таблицы в тетрадь	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы, с помощью учителя. Рассматривают таблицу «Калорийность и пищевая ценность каш и круп», отвечают на вопросы по содержанию. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Выполняют интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы. Работают с таблицей «Калорийность и пищевая ценность каш и круп». Оформляют таблицу в рабочую тетрадь
45-46	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»	2	Повторение видов круп. Приведение примеров из домашнего быта. Ознакомление с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. Осуществление выбора продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и анализ выполненной работы	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. С помощью выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества (на доступном уровне, с помощью учителя). Обсуждают и разбирают выполненную работу	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. Выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
47	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Значение круп в питании человека. Повторение видов круп. Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривание образцов круп,	Слушают о значении круп в питании человека. Называют виды круп. Проговаривают показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы круп,	Слушают о значении круп в питании человека. Называют виды круп. Называют показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».

			определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	определяют показатели, записывают в таблицу, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Рассматривают образцы круп, определяют показатели, записывают в таблицу. Обсуждают и разбирают выполненную работу
Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий					
48	Макаронные изделия.	1	Определение значения понятия «Макаронные изделия».	Слушают о значении понятия «Макаронные изделия».	Находят в тексте значение понятия
49	Виды макаронных изделий.	1	Изучение разновидностей макаронных изделий. Соотнесение названия макаронных изделий с рисунком	Изучают разновидности макаронных изделий, с опорой на наглядность. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком, с помощью	«Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком
50	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Знакомство со значением макаронных изделий в питании человека. Повторение ассортимента макаронных изделий. Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривание образцов макаронных изделий, определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность. Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета», проговаривают. Рассматривают образцы макаронных изделий, определяют показатели, записывают в таблицу. Рассматривают и обсуждают и выполненную работу	Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность. Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы макаронных изделий, называют показатели, записывают в таблицу. Обсуждают и разбирают выполненную работу
51	Практическая работа «Приготовление	1	Чтение требований,	Повторяют правила	Повторяют правила

	макаронных изделий с сыром»		<p>предъявляемых к качеству варки макарон. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу</p>	<p>безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
--	-----------------------------	--	---	---	--

Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность

52-53	Технология приготовления компота из свежих плодов, сухофруктов.	2	<p>Определение значения слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомство с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал. Нахождение рецепта приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описание технологии приготовления компота. Запись рецепта в рабочую тетрадь</p>	<p>Проговаривают значение слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомятся с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описывают технологию приготовления компота, с помощью. Записывают рецепт в рабочую тетрадь</p>	<p>Называют значение слов «сироп», «лимонная кислота». Выделяют из видеоматериала виды компотов из свежих плодов. Находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления компота. Записывают рецепт в рабочую тетрадь</p>
-------	---	---	--	---	---

54	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1	Чтение текста о правилах обработки плодов, фруктов, ягод. Ответы на вопросы	Читают текст о правилах обработки плодов, фруктов и ягод. Отвечают на вопросы с помощью учителя	Находят в тексте правила обработки плодов, фруктов и ягод. Отвечают на вопросы по содержанию
55	Посуда для напитков. Правила приготовления компота	1	Знакомство с видами посуды для приготовления напитков. Чтение правил приготовления компота. Выделение соотношения воды, фруктов и сахара определяется в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Рассматривают виды посуды для приготовления напитков. Читают правила о приготовлении компота. С помощью выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Знакомятся с видами посуды для приготовления напитков. Рассказывают о технологии приготовления компота. Выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений
56-57	Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение	2	Повторение правил подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Определение последовательности приготовления компота из яблок в карточке	Проговаривают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательности приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке	Рассказывают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательность приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке
58	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из яблок. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления компота. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению компота из яблок, с	Повторяют за учителем требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок. Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по	Называют требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок. Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют

			соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают выполненную работу
59	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из сухофруктов. Выделение особенностей подготовки сухофруктов к варке. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления компота. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью, на доступном уровне. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Обсуждают технологический процесс приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
Столовое бельё: скатерти, салфетки					
60-61	Виды и назначение столового белья	2	Определение понятия «столовое бельё» - классический перечень столового белья включает: скатерть, салфетки, ручки, полотенца, столовые дорожки. Называние	Слушают об определении понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения	Находят в тексте определение понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал.

			<p>ассортимента столового белья. Чтение текста, нахождение описания применения скатерти и салфеток Знакомство с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Зарисовка в рабочую тетрадь схем накрывания столов разной формы</p>	<p>скатерти и салфеток в быту, с помощью Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы с помощью учителя</p>	<p>Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту. Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы</p>
62	Уход за столовым бельём	1	<p>Просмотр видеоматериала «Уход за столовым бельём». Выделение главного: светлые тона способствуют улучшению эмоционального состояния; белье белого цвета дарят ощущение чистоты. Знакомство с этикетками и чтение инструкций по уходу за столовым бельём. Определение значения слов «парча, штоф, бамбук». Чтение правил по уходу за столовым бельём из разных материалов</p>	<p>Рассматривают этикетки, читают правила ухода. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. С помощью учителя находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь</p>	<p>Ориентируются в этикетке столового белья, называют правила ухода за столовым бельём. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. Находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь</p>
63-64	Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания	2	<p>Знакомство с видеоматериалом о видах салфеток и их значении и использовании в быту. Выделение главного: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>	<p>Слушают о видах салфеток, их значении и использовании в быту. С помощью учителя выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>	<p>Знакомятся с видеоматериалом о видах салфеток, их значении и использовании в быту. Выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом</p>
65-66-67	Искусство складывания бумажных салфеток	3	<p>Знакомство с видами складывания салфеток: изящно свёрнутые салфетки помогут просто и быстро создать</p>	<p>С помощью учителя называют виды складывания салфеток, с опорой на образец учителя. Рассматривают салфетки из</p>	<p>Называют виды складывания салфеток, с опорой образцы. Рассматривают салфетки из</p>

			<p>праздничное настроение, превратить приём пищи в церемонию; без бумажных салфеток за столом не обойтись.</p> <p>Выполнение приёмов складывания бумажных салфеток: «Спираль» и «Веер с бантиком».</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по складыванию салфетки «треугольником» и укладывания в салфетницу</p>	<p>разного материала.</p> <p>Выполняют тренировочное упражнение по складыванию бумажных салфеток «Спираль» и «Веер с бантиком», с помощью учителя. Участвуют в обсуждении выполненной работы</p>	<p>разного материала, комментируют способы складывания. Выполняют тренировочное упражнение по складыванию салфетки «Спираль» и «Веер с бантиком». Делают разбор выполненной работы</p>
68	Контрольный тест	1	<p>Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>	<p>Выполняют тестовое задание с помощью</p>	<p>Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>