**ПРОЕКТ**

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение   
«Институт коррекционной педагогики»

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

**вариант 1**

**«Профильный труд (Поварское дело)»**

**(для 6 класса)**

Москва  
2023

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

[I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 3](#_Toc145255630)

[II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ 7](#_Toc145255631)

[III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 9](#_Toc145255632)

[IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 14](#_Toc145255633)

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

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

Задачи обучения:

* овладение санитарно - гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
* развитие потребности в труде;
* обучение обязательному общественно полезному труду;
* подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
* расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
* расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
* расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
* формирование представлений о технологии производства пищи;
* ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
* ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
* формирование трудовых навыков и умений, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
* формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
* совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
* коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
* коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
* коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирование практических умений;
* развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
* формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
* формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

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

* + - введение допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
    - приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
    - формирование умений производить расчёт продуктов для приготовления блюд;
    - знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
    - расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;
    - формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;
    - формирование умений выполнять практические действия по нарезке простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;
    - формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, кухонный комбайн, индукционная варочная панель.

## СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

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

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

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

Содержание разделов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название раздела | Количество часов | Количество контрольных работ, тестов |
| 1 | Значение продуктов в жизни человека | 8 |  |
| 2 | Продовольственные товары Продовольственный магазин | 10 |  |
| 3 | Кухня - место приготовления пищи, зоны кухни | 20 | 1 |
| 4 | Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла | 20 | 1 |
| 5 | Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля | 28 | 1 |
| 6 | Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами | 20 | 1 |
| 7 | Виды зелени | 20 | 1 |
| 8 | Свежие и отварные овощи | 24 | 1 |
| 9 | Яйца. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц: варка, жарка и приготовление омлета | 18 | 1 |
| 10 | Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе) | 18 | 1 |
| 11 | Горячие напитки: кофе, какао | 18 |  |
|  | **Итого:** | **204** | **8** |

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

**Личностные:**

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

**Предметные:**

Минимальный уровень:

* иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
* готовить несложные блюда под руководством учителя;
* иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
* соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
* соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
* отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
* иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
* читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
* понимать значение и ценность труда;
* понимать красоту труда и его результатов;
* понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
* осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
* выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
* комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
* проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

* + знать правила техники безопасности и соблюдать их;
  + соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
  + производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
  + экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
  + планировать предстоящую практическую работу;
  + составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
  + осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
  + знать способы хранения и переработки продуктов питания;
  + составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
  + самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
  + понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
  + адекватно оценивать свои силы, понимание что можно и чего нельзя делать;
  + обращаться к взрослым при затруднениях;
  + решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
  + корректно выражать свой отказ и недовольство;
  + уметь быть самостоятельным в быту;
  + понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

**Система оценки достижений**

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

− 0 баллов - нет фиксируемой динамики;

− 1 балл - минимальная динамика;

− 2 балла - удовлетворительная динамика;

− 3 балла - значительная динамика.

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5»*ставиться если:

* обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;
* умеет использовать таблицы, схемы;
* понимает и объясняет терминологию предмета;
* самостоятельно выстраивает ответ

*Оценка «4»* ставиться, если:

* обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:
* не может самостоятельно привести пример;
* отвечает на наводящий вопрос.
* *Оценка «3»*ставиться, если:
* обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

*Оценка «2»* не ставится

*Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5»*ставиться*,* если:

* обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;
* умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

*Оценка «4»* ставиться*,* если:

* обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-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»* ставиться*,* если:

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

*Оценка «2»*не ставится

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Программное содержание | Дифференциация видов деятельности | |
| Минимальный уровень | Достаточный уровень |
| **Значение продуктов в жизни человека – 8часов** | | | | | |
| 1 | Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности | 1 | Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями.  Чтение вступительной статьи учебника «Введение».  Правила поведения на уроках поварского дела.  Инструктаж по технике безопасности | Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности | Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ.  Отвечают на вопросы учителя о правилах поведения на уроках поварского дела.  Повторяют инструктаж по технике безопасности.  Знакомятся с журналом инструктажей |
| 2 | Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека | 1 | Определение значения слова «овощи». Классификация овощей по группам.  Пищевая ценность овощей.  Лечебные свойства фруктов | Проговаривают определение слова «овощи».  Называют и показывают овощи разных групп с помощью учителя.  Повторяют за учителем лечебные свойства фруктов | Называют определение слова «овощи».  Классифицируют овощи на группы.  Находят по описанию учителя овощи.  Рассказывают о пищевой ценности овощей, фруктов и ягод.  Приводят примеры из личного опыта |
| 3 | Витамины. Потребность в витаминах | 1 | Значение витаминов для жизнедеятельности человека. Выделение суточной потребности в витаминах.  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 |
| 4 | Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения | 1 | Значение продуктов в питании человека.  Продукты растительного и животного происхождения.  Виды витаминов и их значение для жизнедеятельности человека. Рассматривание таблицы «Классификация витаминов». Заполнение карточки по основным витаминам в питании человека | Читают и повторяют за учителем о значении продуктов в питании человека.  Рассматривают и называют с помощью продукты растительного и животного происхождения.  виды продуктов питания.  Рассматривают таблицу «Классификация витаминов» и заполняют карточку по видам витаминов с помощью учителя | Читают текст, выделяют главное о значении продуктов в питании человека.  Называют продукты растительного и животного происхождения.  Находят по описанию продукт, называют содержание витаминов.  Рассматривают таблицу «Классификация витаминов». Заполняют карточки по основным витаминам в питании человека |
| 5 | Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека | 1 | Значение продуктов в питании человека.  Знакомство с питательными веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и их назначением.  Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков | Проговаривают за учителем название питательных веществ в продуктах питания. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения.  Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя | Называют виды питательных веществ.  Рассказывают о содержании питательных веществ в различных продуктах питания, их назначением.  Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ продуктов питания |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6 | Значение мясных и рыбных продуктов | 1 | Значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Определение питательного вещества в продуктах питания.  Сведения о роли мяса и птицы в рационе детей.  Место рыбы и рыбных продуктов в рационе человека.  Значение микроэлементов в питании человека | Знакомятся со значением мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека.  С помощью учителя находят в тексте сведения о роли мяса и птицы в рационе детей.  Заполняют пропуски слов в тексте с помощью учителя | Читают текст, выделяют значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека.  Рассматривают рисунки о содержании питательных веществ в продуктах питания, сравнивают и называют их количество.  Заполняют пропуски слов в тексте  «Микроэлементы» |
| 7 | Значение супов | 1 | Сведения о роли супов в питании человека.  Приобретение определённых знаний по приданию аромата супам через добавки: лавровый лист, перец черный и красный, лук, чеснок и другие приправы.  Составление рецепта своего любимого супа | Читают текст, выделяют с помощью сведения о роли супов в питании человека.  Проговаривают за учителем названия специй, находят на образцах.  С помощью учителя составляют рецепт своего любимого супа | Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают сведения о роли супов в питании человека.  Рассказывают о применении специй при приготовлении супов, с приведением примеров из домашнего быта.  Различают специи по аромату.  Составляют рецепт своего любимого супа |
| 8 | Значение молока и кисломолочных продуктов | 1 | Биологическая ценность молока и молочных продуктов.  Знакомство с видами молочных и кисломолочных продуктов: сливочное масло, сметана, йогурт, кефир, творог, простокваша.  Содержание полезных веществ в кисломолочных продуктах. Рекомендуемый приём молока и кисломолочных продуктов в рационе детей | Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о  биологической ценности молока и молочных продуктов  Называют по образцам виды молочных и кисломолочных продуктов.  Участвуют в беседе по приёму молока и кисломолочных продуктов в рационе детей | Читают текст, выделяют главное о биологической ценности молока и молочных продуктов.  Называют виды молочной продукции, различают молочные и кисломолочные продукты.  Участвуют в беседе о содержании полезных веществ в кисломолочных продуктах.  Записывают в тетрадь, с комментированием, нормы приёма молока и кисломолочных продуктов в рационе детей |
| **Продовольственные товары. Продовольственный магазин-10часов** | | | | | |
| 9 | Продовольственный магазин. Виды отделов | 1 | Определение значения выражения «продовольственные товары». Знакомство с торговлей в Древней Руси.  Виды отделов в продовольственных магазинах и их характеристика.  Заполнение таблицы «Отдел - продукты» | Проговаривают за учителем значение выражения «продовольственные товары».  Знакомятся с торговлей в Древней Руси.  Участвуют в групповой работе по поиску информации или выполнению задания (на доступном уровне, с помощью педагога) по называнию видов отделов.  Заполняют таблицу «Отдел -продукты» с помощью учителя | Называют значение выражения «продовольственные товары».  Находят информацию (видеоматериал, карточки) о торговле в Древней Руси.  Называют виды отделов и дают их характеристику.  Заполняют таблицу «Отдел -продукты» |
| 10 | Продовольственные товары | 1 | Повторение значения выражения «продовольственные товары». Называние товаров, которые можно купить в продовольственном магазине. Повторение правил поведения в магазине | Рассматривают виды продовольственных товаров, обозначают их выражением «продовольственные товары».  Называют товары, которые можно купить в продовольственном магазине  Составляют в совместной деятельности с педагогом памятку правил поведения в магазине | Обозначают виды продуктов обобщающим выражением «продовольственные товары».  Приводят примеры покупок в продовольственном магазине.  Называют правила поведения в магазине |
| 11 | Покупка продуктов | 1 | Повторение правил определения свежести продуктов.  Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек.  Значение этикеток на продуктах питания.  Чтение информации на этикетках и чеках | Проговаривают правила определения свежести продуктов.  Читают определение слов «этикетка, ярлык, чек» и соотносят с рисунком.  Находят на этикетках полезную информацию | Называют правила определения свежести продуктов.  Употребляют в речи слова: этикетка, ярлык, чек.  Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания.  Выполняют тренировочные упражнения по нахождению информации на этикетках и чеках |
| 12 | Качество и свежесть продуктов питания | 1 | Способы определения свежести продуктов.  Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек.  Значение этикеток на продуктах питания.  Чтение информации на этикетках и чеках | Проговаривают способы определения свежести продуктов.  Соотносят определение слов «этикетка, ярлык, чек» с образцами.  Читают информацию на этикетках и чеках | Называют способы определения свежести продуктов.  Используют в речи слова: этикетка, ярлык, чек.  Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания.  Находят полезную информацию на этикетках и чеках |
| 13 | Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков» | 1 | Изучение и чтение маркировочного ярлыка с указанием наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности. Знакомство со значками маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции | Рассматривают, читают маркировочные ярлыки.  Выделяют полезную информацию на ярлыках.  Различают значки маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции с помощью учителя.  Оформляют значки в тетрадь | Изучают и читают маркировочные ярлыки с указанием наименования и адреса организации-изготовителя, датой и часами изготовления, условиями хранения и сроками годности. Различают значки маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции.  Выполнение рисунка «Разрешено для пищевых продуктов» |
| 14 | Практическая работа «Изучение и чтение этикетки» | 1 | Изучение этикеток на упаковке продуктов питания.  Состав, наименование, количество (масса, объем).  Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности | С помощью учителя знакомятся и изучают этикетки на упаковке продуктов питания.  Состав, наименование, количество (масса, объем).  Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности | Рассматривают этикетки на упаковке продуктов питания.  Находят на упаковке полезную информацию.  Состав, наименование, количество (масса, объем).  Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности  Приводят примеры из личного опыта |
| 15 | Торговые тележки и корзины в продуктовом магазине | 1 | Повторение правил поведения в магазине.  Знакомство с аксессуарами в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки.  Виды корзин: пластиковые и железные.  Знакомство с законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится | Составляют по рисункам правила поведения в магазине.  Знакомятся с аксессуарами в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки.  Различают пластиковые и железные корзины.  В совместной деятельности знакомятся с законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится | Рассказывают о правилах поведения в магазине.  Называют аксессуары в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки.  Рассказывают о назначении пластиковых и железных тележках.  Читают закон при продаже товаров методом самообслуживания, отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится |
| 16 | Советы потребителям при покупке продуктов питания | 1 | * Знакомство с советами потребителям при покупке продуктов питания: читать информацию, представленную на маркировке продуктов питания; обращать внимание на внешний вид продукт; проверять срок годности и дату изготовления продукта и т.д.   Составление памятки «Советы потребителям» | * Знакомятся с советами потребителям при покупке продуктов питания. * С помощью учителя находят полезную информацию о продукте питания: срок годности, дата изготовления продукта и т.д.   Составляют памятку «Советы потребителям» с помощью учителя | Читают советы потребителям при покупке продуктов питания.  Находят информацию о маркировке продуктов питания; описывают внешний вид продукта; называют сроки годности и дату изготовления продукта и т.д.  Составляют памятку «Советы потребителям» |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 17 | Экскурсия в продовольственный магазин | 1 | Знакомство со спецодеждой и униформой персонала магазина. Правила внешнего вида продавца – консультанта и требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа.  Рассматривание отделов и видов продуктов питания  Знакомство с режимом работы магазина.  Нахождение товара с ориентировкой на указатели в магазине.  Правила укладывания товара в продуктовую тележку | Знакомятся со спецодеждой и униформой персонала магазина.  Проговаривают правила внешнего вида продавца.  Выделяют требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа с помощью  Рассматривают таблички с режимом работы магазина.  Называют информацию о режиме работы магазина.  Выполняют тренировочные упражнения по нахождению товара с ориентировкой на указатели в магазине.  Участвуют в групповой работе по составлению правил  укладывания товара в продуктовую тележку | 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 |
| 18 | Экскурсия в продовольственный магазин | 1 |
| **Кухня-место приготовления пищи, зоны кухни-20часов** | | | | | |
| 19 | Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка | 1 | Знакомятся с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Приведение примеров из повседневной жизни | Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании.  Знакомятся с оборудованием и их назначением.  С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни | Называют кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка.  Рассказывают о назначении кухонного оборудования.  Приводят примеры из повседневной жизни |
| 20 | Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка | 1 | Знакомство с кухонным оборудованием на Руси: русская печь, кухонная утварь.  Называние посуды от древности до наших дней.  Повторение правил использования кухонного оборудования | Получают элементарные сведения о древнерусской кухне. Рассказывают по картинкам о названиях оборудования на Руси.  Называют посуду от древности до наших дней с помощью учителя.  Читают и выделяют правила использования кухонного оборудования | Узнают из видеоматериала о кухонном оборудовании на Руси: русская печь, кухонная утварь.  Называют посуду от древности до наших дней.  Соотносят правила использования кухонного оборудования с рисунком |
| 21 | Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями | 1 | Использование электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов.  Способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования | Слушают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи.  Проговаривают правила безопасности при использовании электроприборов | Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи.  Называют правила безопасности при использовании приборов.  Рассматривают и описывают способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 24 | Правила использования кухонного оборудования | 1 | Знакомство с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер. Называние правил использования кухонного оборудования.  Соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи.  Заполнение карточки «Узнай по описанию бытовой прибор»» | Получают элементарные сведения об устройстве варочной панели.  Проговаривают за учителем правила использования кухонного оборудования.  Заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор» | Знакомятся с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер.  Называют правила использования кухонного оборудования.  Выделяют главное: соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи.  Самостоятельно заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор» |
| 25 | Правила использования кухонного оборудования | 1 | Называние правил эксплуатации и требований безопасности при включении и использовании  оборудования.  Составление алгоритма действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы | Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь правила безопасности при работе с оборудованием.  С помощью учителя составляют алгоритм действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы | Называют виды технологического оборудования.  Рассказывают о правилах  эксплуатации и требований безопасности при включении и использовании оборудования.  Самостоятельно составляют алгоритм действий при пользовании кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы |
| 26 | Размещение кухонных приборов | 1 | Значение рабочей зоны для приготовления пищи.  Описание удобства размещения: мойки, холодильника, плиты, варочной панели, микроволновой печи. Повторение требований к организации рабочего места | Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах.  Зрительно воспринимают образцы книг.  Участвуют в групповой работе по поиску информации (на доступном уровне, с помощью учителя) по выбору рецепта | Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов |
| 27 | Безопасность при использовании, электробезопасность | 1 | Использование электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи.  Соблюдение правил безопасности при использовании приборов.  Наблюдение за способами защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения | Называют электрические бытовые приборы для приготовления и хранения пищи.  Приводят примеры из домашнего быта.  Наблюдают за способами защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения | Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи.  Читают правила о соблюдении безопасности при использовании приборов.  Называют способы защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения.  Рассказывают о последствиях нарушения данных правил |
| 28 | Практическая работа «Организация рабочего места» | 1 | Знакомство с последовательностью выполнения работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке.  Закрепление алгоритма действий по организации рабочего места | Рассматривают образец работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке.  Выполняют практическую работу, с соблюдением алгоритма действий, с помощью учителя | Участвуют в беседе по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке.  Определяют алгоритм действий по организации рабочего места |
| 29 | Практическая работа «Организация рабочего места» | 1 | Применение на практике полученных знаний: размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники, изоляция проводов, освещение рабочего места | Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий.  С помощью учителя отрабатывают размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники | Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий.  Отрабатывают приёмы размещения бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники.  Обсуждение и анализ выполненной работы |
| 30 | Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования» | 1 | Проверка знаний обучающихся к выполнению требований к организации рабочего места: при организации рабочего места (рабочей зоны) должно быть обеспечено устойчивое положение и свобода движений обучающегося, возможность контроля деятельности и безопасность выполнения трудовых операций при условии соблюдения требований охраны труда.  Повторение правил поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований | Принимают участие в беседе о требованиях к организации рабочего места.  Проговаривают правила поведения в зоне кухни.  С помощью учителя составляют и записывают в тетрадь требования охраны труда | Рассказывают о требованиях к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования.  Составляют и записывают правила охраны труда.  Самостоятельно называют правила поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований |
| 31 | Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования» | 1 |
| 32 | Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни» | 1 | Определение алгоритма действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применение на практике полученных знаний.  Умение приводить примеры и объяснить свой выбор средства для уборки кухни.  Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни | С помощью объяснение и показ учителя получают и усваивают элементарные сведения о  уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола.  Получают представления о санитарии и гигиене в повседневной жизни  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту | Определяют алгоритм действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применяют самостоятельно на практике полученные знания.  Приводят примеры и объясняют свой выбор средства для уборки кухни.  Самостоятельно выполняют уборку рабочей поверхности.  Дают оценку выполненной работы |
| 33 | Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни» | 1 |
| 34 | Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой» | 1 | Выделение в инструкции пошаговых действий по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций.  Проговаривание правил по технике безопасности при пользовании электрической плитой.  Выполнение тренировочных упражнений по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности) | Читают инструкцию по пользованию электрической плитой.  С помощью учителя выделяют информацию по безопасности и рекомендации по эксплуатации.  Проговаривают правила по технике безопасности при пользовании электрической плитой.  С помощью учителя выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности) | Читают инструкцию по пользованию электрической плитой.  Выделяют в инструкции пошаговые действия по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций.  Самостоятельно  выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности).  Приводят примеры из своей жизнедеятельности |
| 35 | Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой» | 1 |
| 36 | Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)» | 1 | Выделение главного в инструкции: микроволновая печь является  мощным источником магнитного поля с промышленной частотой в бытовых условиях.  Четкое соблюдение правил пользования: микроволновую печь следует размещать вдали от других приборов; вентиляционное отверстие не должно быть закрыто и т.д.  Классификация посуды по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки.  Проверка знаний обучающихся при пользовании микроволновой печью | С помощью учителя находят информацию в инструкции о действии микроволновой печи.  Проговаривают правила пользования.  Находят на образцах посуду для микроволновой печи.  Показывают приёмы пользования микроволновой печью | Слушают учителя о значении выполнения правил пользования на сохранность здоровья человека. Обобщают и называют правила, записывают в тетрадь.  Классифицируют посуду по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки.  Самостоятельно показывают приёмы пользования микроволновой печью.  Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт |
| 37 | Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)» | 1 |
| 38 | Контрольная работа. Тест «Правила безопасности» | 1 | Проверка знаний обучающихся по теме «Правила безопасности с бытовыми приборами».  Закрепление знаний по технике безопасности | Читают вопрос и с помощью учителя подбирают правильный ответ о правилах безопасности с бытовыми приборами | Читают вопрос и самостоятельно подбирают ответ по правилам безопасности с бытовыми приборами |
| **Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла-20часов** | | | | | |
| 39 | Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря | 1 | Знакомство с понятием «кухонный инвентарь», с опорой на наглядность.  Определение значения кухонного инвентаря при приготовлении пищи. Разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки.  Расширение представления о перечне кухонного инвентаря, используемого на кухне.  Умение подбирать примеры по использованию кухонного инвентаря из домашнего опыта | Проговаривают за учителем значение понятия «кухонный инвентарь».  Рассматривают демонстрационный материал:  разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки).  С помощью учителя определяют его назначение.  Подбирают примеры из домашнего опыта | Называют определение понятия «кухонный инвентарь».  Различают виды кухонного инвентаря, рассказывают о его назначении.  Решают проблемные ситуации при использовании кухонного инвентаря.  Соотносят виды инвентаря с его назначением |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 40 | Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря | 1 | 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 | 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 | 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 |
| 41 | Вспомогательные аксессуары | 1 | Знакомство с понятием «вспомогательные аксессуары». Рассматривание образцов: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.  Знакомство с приёмами работы с вспомогательными аксессуарами.  Применение полученных знаний в повседневной жизни | Проговаривают значение выражения « вспомогательные аксессуары».  Рассматривают образцы: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.  Соотносят названия аксессуаров с их назначением с помощью учителя | Слушают объяснение учителя, называют значение выражения «вспомогательные аксессуары». Рассматривают образцы, дают описание их назначения: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.  Рассказывают о приёмах работы с вспомогательными аксессуарами |
| 42 | Средства ухода за кухонным инвентарём | 1 | Рассматривание образцов моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём.  Чтение этикетки на средствах ухода, выделение полезной информации: называние ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата.  Определение места хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола | Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём.  Читают этикетки на средствах ухода, выделяют с помощью учителя полезную информацию: называние ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата.  С помощью учителя определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола | Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём.  Читают этикетки на средствах ухода, выделяют полезную информацию: называние ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата.  Приводят примеры из домашнего опыта.  Самостоятельно  определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола |

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

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 47 | Безопасность при работе с режущими предметами | 1 | * Расширение представления о видах ножей. * Знакомство с общими требованиями безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топорики, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. * Умение приводить примеры и объяснять свой выбор | Слушают объяснение учителя о видах ножей.  С помощью учителя находят различия.  Читают правила безопасности при работе с режущими предметами | Называют виды ножей.  Находят различия и дают описание их использованию.   * Рассказывают о требованиях безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топорики, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне.   Приводят примеры, объясняют свой выбор |
| 48 | Практическая работа «Приёмы работы с ножом» | 1 | Правила техники безопасности при пользовании режущими инструментами.  Использование полученных знаний в повседневной жизни | Читают инструкцию при пользовании режущими инструментами.  Проговаривают правила безопасности при работе с ножом.  Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом | Читают и выделяют в инструкции  правила безопасности при работе с ножом.  Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом |
| 49 | Практическая работа «Приёмы работы с ножом» | 1 | Применение на практике полученных знаний по владению ножом. Закрепление приёмов работы с ножом. Выбор мест хранения для ножей: на магнитной планке;  в специальной подставке;  в специальном органайзере в кухонном ящике | Рассматривают приёмы работы с ножом.  Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом.  Выполняют приёмы работы с ножом.  С помощью учителя определяют место для хранения ножей: на магнитной планке;  в специальной подставке;  в специальном органайзере в кухонном ящике | Рассматривают приёмы работы с ножом.  Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом.  Выполняют приёмы работы с ножом.  Рассказывают о местах для хранения ножей: на магнитной планке;  в специальной подставке;  в специальном органайзере в кухонном ящике.  Употребляют в речи специальные термины |
| 50 | Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста) | 1 | Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Определение инструментов для шинкования капусты.  Изучение технологической карты по шинкованию капусты | Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами.  Определяют инструменты для шинкования капусты.  Изучают технологическую карту по шинкованию капусты | Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами.  Определяют инструменты для шинкования капусты.  Изучают технологическую карту по шинкованию капусты |
| 51 | Практическая работа «Шинкование овощей»  (капуста) | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по шинкованию капусты.  Умение подбирать и выполнять форму нарезки капусты – соломка. Выполнение требований к качеству выполненной работы.  Применение на практике полученных знаний | Выполняют практические действия, совместно с педагогом.  Выполняют требования к качеству выполненной работы. | Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты.  Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов.  Подбирают и выполняют форму нарезки капусты – соломка. Выполняют требования к качеству выполненной работы |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 54 | Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном | 1 | Чтение инструкции «Эксплуатация кухонного комбайна».  Беседа с элементами демонстрации учителя кухонного комбайна. Выполнение задания в карточке «Подпиши части кухонного комбайна» | Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна».  Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна.  С помощью учителя заполняют карточку «Подпиши части кухонного комбайна» | Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна».  Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна.  Называют правила безопасности при работе с кухонным комбайном.  Заполняют карточку «Подпиши части кухонного комбайна» |
| 55 | Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты» | 1 | Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу.  Наблюдение за работой кухонного комбайна при нарезке капусты | Называют устройство кухонного комбайна.  Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном.  С помощью учителя производят сборку и включение кухонного комбайна.  Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты на кухонном комбайне, с помощью учителя | Называют устройство кухонного комбайна.  Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном.  Производят сборку и включение кухонного комбайна.  Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты на кухонном комбайне |
| 56 | Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна» | 1 | Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу.  Соблюдение правил гигиены при подготовке к выполнению практической работы.  Выполнение требований к качеству выполненной работы | Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу с помощью.  Проговаривают правила гигиены при подготовке к выполнению практической работы | Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу.  Проговаривают правила гигиены при подготовке к выполнению практической работы.  Соблюдают требования к качеству выполненной работы |
| 57 | Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна» | 1 | Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу.  Выполнение алгоритма действий по нарезке моркови соломкой. Использование полученных знаний в повседневной жизни.  Выполнение требований к качеству выполненной работы | Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу.  Выполняют алгоритм действий по нарезке моркови соломкой с помощью.  Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы | Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу.  Выполняют практическую работу по нарезке моркови соломкой.  Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы |
| 58 | Контрольная работа. Тест «Безопасность при работе с режущими предметами» | 1 | Выполнение теста по теме «Безопасность при работе с режущими предметами».  Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тест по теме «Безопасность при работе с режущими предметами».  Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний, с помощью учителя | Выполняют тест по теме «Безопасность при работе с режущими предметами».  Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля-28часов** | | | | | |
| 59 | Металлическая посуда. Виды посуды | 1 | Знакомство с понятием «металлическая посуда». Рассматривание образцов металлической посуды.  Расширение представления о классификации металлической посуды.  Различение видов посуды. Алюминиевая посуда, нержавеющая, чугунная, эмалированная.  Посуда с антипригарным покрытием, на стальной и алюминиевой основах, с керамическим покрытием | Проговаривают значение выражения «металлическая посуда».  Рассматривают образцы металлической посуды.  С помощью учителя классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды.  **Соотносят правильность названия и изображения посуды с помощью учителя** | Рассказывают о значении выражения «металлическая посуда».  Рассматривают образцы металлической посуды.  Классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды.  **Соотносят правильность названия и изображения посуды** |
| 60 | Металлическая посуда. Виды посуды | 1 | Знакомство с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки.  Описание посуды по её назначению. Использование посуды в быту. Приведение примеров из домашнего опыта.  **Соотнесение правильности названия и изображения металлической посуды** | 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** | Знакомятся с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки.  Описывают посуду по её назначению.  Рассказывают об использовании посуды в быту.  Приводят примеры из домашнего опыта.  **Соотносят правильность названия и изображения металлической посуды** |
| 61 | Посуда из нержавеющей стали | 1 | Знакомство с понятием «посуда из нержавеющей стали».  Рассматривание образцов: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Выделение главного: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы | Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали».  Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш.  С помощью учителя выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы | Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали».  Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш.  Читают текст, выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы |
| 62 | Посуда из нержавеющей стали | 1 | Называние посуды из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки.  Определение посуды в зависимости от назначения.  Знакомство с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали | Называют посуду из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки.  С помощью учителя определяют название посуды в зависимости от назначения.  Знакомятся с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали | Называют посуду из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки.  Называют посуду в зависимости от назначения, рассказывают о её назначении.  Знакомятся с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали |
| 63 | Посуда с антипригарным покрытием | 1 | Знакомство с понятием «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривание образцов: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика,  гранит/мрамор, титан.  Выделение главного: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна | Слушают объяснение учителя о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием».  Рассматривают образцы посуды: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика,  гранит/мрамор, титан.  С помощью учителя дают описание данной посуды.  Читают текст и выделяют главное с помощью: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна | Рассказывают о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием».  Рассматривают образцы: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан.  Описывают посуду: внешний вид, цвет, назначение, материал изготовления.  Читают текст и выделяют главное: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна |
| 64 | Посуда с антипригарным покрытием | 1 | Расширение представления о полезных свойствах посуды с антипригарным покрытием: быстрый и равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида.  Знакомство с правилами ухода за посудой с антипригарным покрытием | Расширяют свои представления о полезных свойствах посуды с антипригарным покрытием: быстрый и равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида.  Проговаривают за учителем основные свойства данной посуды.  Знакомятся с правилами ухода за посудой с антипригарным покрытием | Расширяют свои представления о полезных свойствах посуды с антипригарным покрытием: быстрый и равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида.  Употребляют в речи основные свойства данной посуды.  Читают текст, рассказывают о правилах ухода за посудой с антипригарным покрытием |
| 65 | Посуда с эмалированным покрытием | 1 | Знакомство с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривание образцов: кастрюля, чайник, ковш.  Выделение главного: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполнение зарисовки посуды с эмалированным покрытием | Знакомятся с понятием «посуда с эмалированным покрытием».  Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш.  С помощью учителя выделяют главное: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполняют зарисовку посуды с эмалированным покрытием с помощью | Знакомятся с понятием «посуда с эмалированным покрытием».  Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш.  Слушают объяснение учителя и выделяют главное: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее. Выполняют зарисовку посуды с эмалированным покрытием |
| 66 | Посуда с эмалированным покрытием | 1 | Называние видов посуды с эмалированным покрытием. Определение признаков хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, не допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей.  Знакомство с правилами ухода за посудой с эмалированным покрытием | Называют виды посуды с эмалированным покрытием. Определяют зрительно и на ощупь признаки хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, не допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей.  Проговаривают за учителем правила ухода за посудой с эмалированным покрытием | Называют виды посуды с эмалированным покрытием. Определяют зрительно и на ощупь признаки хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, не допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей.  Называют признаки хорошего качества посуды.  Рассказывают о правилах ухода за посудой с эмалированным покрытием |
| 67 | Виды металлической посуды, различие | 1 | Рассматривание видов посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Нахождение посуды по описанию учителя.  Определение различия между видами посуды. Расширение представления об использовании видов посуды по своему назначению | Рассматривают виды посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием. Находят с помощью посуду по описанию учителя.  В совместной деятельности находят различия между видами посуды.  Приводят примеры из домашнего опыта | Рассматривают виды посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, с антипригарным покрытием.  Находят посуду по описанию учителя.  В совместной деятельности находят различия между видами посуды.  Приводят примеры из домашнего опыта |
| 68 | Правила ухода за металлической посудой | 1 | Знакомство с рекомендации по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание  посуды  после мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь.  Заполнение карточки «Уход за посудой» | Читают рекомендации по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание  посуды  после мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь.  С помощью заполняют карточку «Уход за посудой» | Читают рекомендации по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание  посуды  после мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь.  Заполняют карточку «Уход за посудой» |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 69 | Правила ухода за металлической посудой | 1 | Повторение правил ухода за металлической посудой.  Выполнение практических упражнений:  Подбор средства для ухода за металлической посудой в разных ситуациях: содовый или мыльный раствор.  Чтение правила от налета на посуде из алюминия, достаточно прокипятить в кастрюлях или сковороде воду со столовым уксусом (примерно 1 ст. л. на литр воды).  Использование полученных знаний в повседневной жизни | Проговаривают правила ухода за металлической посудой.  С помощью учителя выполняют практическое упражнение.  Подбирают средства для ухода за металлической посудой, в разных ситуациях.  Читают правила от налета на посуде из алюминия, достаточно прокипятить в кастрюлях или сковороде воду со столовым уксусом (примерно 1 ст. л. на литр воды).  Используют полученные знания в повседневной жизни | Выполняют практическое упражнение по подбору средства для ухода за металлической посудой в разных ситуациях.  Используют правило ухода от налета на посуде из алюминия |
| 70 | Последовательность мытья посуды | 1 | 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» | 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» | 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» |
| 71 | Последовательность мытья посуды | 1 | Повторение рекомендаций по мытью посуды.  Составление алгоритма мытья кухонной и столовой посуды. Определение мест хранения в зависимости от группы назначения | Повторяют рекомендации по мытью посуды.  Проговаривают алгоритм действий по мытью кухонной и столовой посуды. Определяют место хранения в зависимости от группы назначения | Повторяют рекомендации по мытью посуды.  Проговаривают алгоритм действий по мытью кухонной и столовой посуды.  Определяют место хранения в зависимости от группы назначения |
| 72 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды» | 1 | Знакомство с технологической картой выполнения практической работы. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды.  Выполнение практической работы с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств.  Соблюдение требований к качеству выполненной работы.  Использование полученных знаний в повседневной жизни | Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды.  Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств.  С помощью учителя дают оценку выполненной работы | Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы.  Проговаривают последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивании посуды, намыливание посуды.  Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств.  Обсуждают качество выполненной работы |
| 73 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды» | 1 |
| 74 | Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной | 1 | Знакомство с посудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы.  Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины.  Нахождение в инструкции правил по уходу за посудомоечной машиной. Обсуждение и анализ выполненной работы | Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы.  Читают инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины.  С помощью учителя находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной | Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы.  Читают инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины.  Находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной.  Отвечают на вопросы по уходу за посудомоечной машиной |
| 75 | Выбор средства для посудомоечной машины.  Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине | 1 | Расширение представления о типах  [*средства для посудомоечных машин*](https://www.ozon.ru/category/sredstva-dlya-posudomoechnyh-mashin-32310/) по назначению: для удаления жира и загрязнений с посуды; для ухода за посудомоечной машиной; для улучшения процесса мытья.  Рассматривание образцов: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды.  Выбор средства для мытья в посудомоечной машине.  Повторение правил техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной.  Повторение приёмов расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине.  Обсуждение и анализ выполненной практической работы | Слушают объяснение учителя о средствах по уходу за посудомоечной машиной.  Рассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды.  Повторяют правила техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной.  Проговаривают приёмы расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине | Слушают объяснение учителя о средствах по уходу за посудомоечной машиной.  *Рассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды.*  Находят средство по описанию учителя.  Повторяют правила техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной.  Рассказывают о приёмах расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине |
| 76 | Правила расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине | 1 |
| 77 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды» | 1 | Чтение инструкции по использованию посудомоечной машины.  Выделение в инструкции требований безопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины. Знакомство с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм.  Заполнение карточки «Предупредительные знаки» с опорой на образец | Читают инструкцию по использованию посудомоечной машины.  С помощью учителя выделяют в инструкции требования безопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины.  Знакомятся с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм.  Заполняют, с помощью учителя, карточку «Предупредительные знаки», с опорой на образец | Читают инструкцию по использованию посудомоечной машины.  Выделяют в инструкции требования безопасности завода-изготовителя: следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины.  Знакомятся с важными предупредительными знаками, предотвращающими получение травм.  Заполняют карточку «Предупредительные знаки», с опорой на образец |
| 78 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды» | 1 |
| 79 | Сушилки для посуды. Правила сушки | 1 | Знакомство с видами сушилок для посуды: пластиковые сушилки для посуды; металлические; из пластика и нержавеющей стали.  Нахождение различия: 1 ярус, 2 яруса. Определение мест расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни.  Выбор наиболее эргономичного варианта — расположение в зоне мойки | Рассматривают виды сушилок для посуды.  С помощью учителя различают материал изготовления, находят различия.  Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни | Рассматривают виды сушилок для посуды.  Различают материал изготовления, находят различия.  Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни |
| 80 | Сушилки для посуды. Правила сушки | 1 | 1. Чтение рекомендаций по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; 2. над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. 3. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор | 1. Читают рекомендации по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; 2. над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. 3. Находят место сушки по описанию учителя. 4. Приводят примеры из домашнего опыта | 1. Читают рекомендации по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках.   Находят место сушки по описанию учителя.  Приводят примеры из домашнего опыта |
| 81 | Практическая работа «Сушка посуды разными способами» | 1 | Называние приёмов сушки посуды разными способами.  Выполнение тренировочных упражнений по расположению посуды для сушки посуды.  Выбор способа сушки посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура.  Обсуждение и анализ выполненной практической работы  Применение на практике полученных знаний | **С помощью учителя н**азывают приёмы сушки посуды разными способами.  Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды.  Обсуждают и анализируют выполнение практической работы | Рассказывают о приёмах сушки посуды разными способами.  Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды.  Обсуждают и анализируют выполнение практической работы |
| 82 | Практическая работа «Сушка посуды разными способами» | 1 |
| 83 | Правила расстановки посуды на кухне | 1 | Знакомство с понятием «функциональная и комфортная расстановка посуды».  Расширение представления о правилах расстановки посуды на кухне. Выделение главного: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую – вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами | Слушают объяснение учителя о понятии « функциональная и комфортная расстановка посуды».  Читают текст и с помощью учителя выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую – вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами | Слушают объяснение учителя о понятии « функциональная и комфортная расстановка посуды».  Читают текст и выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую – вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами.  Отвечают на вопросы.  Употребляют в речи словарные слова: разделители, органайзеры |
| 84 | Практическая работа «Расстановка посуды на кухне» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий выполнения практической работы. Повторение приёмов сушки посуды разными способами.  Выполнение тренировочных упражнений по расположению посуды для сушки посуды.  Выбор способа сушки посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура.  Обсуждение и анализ выполненной практической работы  Применение на практике полученных знаний | Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы. С помощью учителя повторяют приёмы сушки посуды разными способами.  Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды.  Обсуждают и анализируют выполнение практической работы  Применяют на практике полученные знания | Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы.  Рассказывают о приёмах сушки посуды разными способами.  Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды.  Обсуждают и анализируют выполнение практической работы  Применяют на практике полученные знания |
| 85 | Практическая работа «Расстановка посуды на кухне» | 1 |
| 86 | Контрольная работа. Тест «Виды посуды. Уход» | 1 | Выполнение теста по теме «Виды посуды. Уход».  Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тест по теме «Виды посуды. Уход».  Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений и с помощью учителя | Выполняют тест по теме «Виды посуды. Уход».  Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал- 20 часов** | | | | | |
| 87 | Природные и промышленные товары | 1 | Знакомство с понятием «промышленные и природные продукты».  Расширение представления о значении промышленных продуктов: человек получает их, перерабатывая природные продукты; природных натуральных продуктах: которые не переработаны человеком, например, фрукты и овощи, поваренная соль. Умение подбирать примеры природных и промышленных продуктов и объяснять свой выбор | Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты».  Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов.  С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением.  Подбирают примеры  природных и промышленных продуктов | Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты».  Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов.  С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением.  Подбирают примеры  природных и промышленных продуктов и объясняют свой выбор |
| 88 | Соль. Основные свойства и виды соли | 1 | Значение слова «соль».  Называние основных свойств соли. Рассматривание образцов соли. Использование соли при приготовлении пищи.  Морская соль, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описание свойств соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов.  Умение подбирать соль по описанию учителя | Проговаривают значение слова «соль».  Читают текст и находят основные свойства соли с помощью.  Рассматривают образцы соли. Слушают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль.  С помощью подбирают соль по описанию учителя | Проговаривают значение слова «соль».  Читают текст и находят основные свойства соли.  Рассматривают образцы соли. Рассказывают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль.  Описывают свойства соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов.  Подбирают вид соли по описанию учителя |
| 89 | Сахар. Основные свойства и виды сахара | 1 | Значение слова «сахар».  Выделение в тексте основных свойств сахара: вещество белого цвета, хорошо растворим в воде  Расширение представления о видах сахара: тростниковый сахар (из сахарного тростника);  Свекловичный сахар (из сахарной свеклы); пальмовый (из пальмового сока — кокосовый, финиковый и т. д.);  кленовый сахар (из сока сахарного и серебристого клена); сорговый (из сорго).  Выделение главного: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме | Называют значение слова «сахар».  Проговаривают основные свойств сахара:  это вещество белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, мелкокристаллический, сладкий на вкус, хорошо растворим в воде.  Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме | Называют значение слова «сахар».  Проговаривают основные свойства сахара.  Называют виды сахара.  Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме |
| 90 | Основные свойства пищевой соды | 1 | Значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса).  Называние основных свойств пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.  Использование пищевой соды при приготовлении теста.  Применение пищевой соды в медицинских целях | Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса).  С помощью называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами. | Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса).  Называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.  Рассказывают об использовании пищевой соды при приготовлении теста, в медицинских целях |
| 91 | Крахмал. Основные свойства и виды крахмала | 1 | 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.  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 | 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.  Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.  В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу | 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 |
| 92 | Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение» | 1 | Повторение значение вещества в приготовлении пищи.  Рассматривание образцов продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.  Описание свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом.  Заполнение таблицы «Основные свойства веществ».  Применение в быту полученных знаний. | Повторяют значение вещества в приготовлении пищи.  Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.  С помощью учителя описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом.  Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью | Повторяют значение веществ в приготовлении пищи.  Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.  Описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом.  Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью.  Рассказывают о применении в быту продуктов и материалов |
| 93 | Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение» | 1 |
| 94 | Хранение сахара. Подготовка к использованию сахара | 1 | Использование сахара в кулинарии: приготовлении несладких блюд: соусов, различных рагу; для сохранения варенья, джемов, мармеладов.  Рассматривание ёмкостей для хранения сахара.  Определение оптимальной температуры воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов).  Нахождение мест для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение.  Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения сахара в быту | Читают текст об использовании сахара в кулинарии.  Отвечают на вопросы.  Рассматривают ёмкости для хранения сахара.  С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов).  Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение | Читают текст об использовании сахара в кулинарии.  Отвечают на вопросы.  Рассматривают ёмкости для хранения сахара, описывают их.  С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов).  Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение. |
| 95 | Хранение соли. Срок годности | 1 | Знакомство со сроками годности соли, в зависимости от вида соли.  Рассматривание ёмкостей для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.  Определение условий хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере.  Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения соли в быту | Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли.  Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.  С помощью определяют условия хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере | Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли.  Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.  Определяют условия хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере.  Рассказывают о хранении соли в домашних условиях |
| 96 | Использование крахмала в кулинарии | 1 | Повторение полезных свойств крахмала.Назначение крахмала в кулинарии: крахмал добавляют для загущения разных продуктов и блюд.Выделение главного: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью | Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии.  С помощью учителя выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью | Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии.  Выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью |
| 97 | Практическая работа «Подготовка крахмала к использованию» | 1 | Чтение памятки по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо.  Наблюдение за подготовкой крахмала к использованию.  Обсуждение и анализ выполненной работы | Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо.  Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию.  Обсуждают и анализируют выполненную работу | Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо.  Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию.  Рассказывают о подготовке крахмала к использованию.  Обсуждают и анализируют выполненную работу |
| 98 | Использование пищевой соды в кулинарии | 1 | Знакомство с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки.  Нахождение в тексте заменителя пищевой соде.  Выделение главного: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде | Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки.  Находят в тексте заменителя пищевой соде.  С помощью выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде | Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки.  Находят в тексте заменителя пищевой соде.  Выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде |
| 99 | Практическая работа «Подготовка пищевой соды к использованию» | 1 | Значение слова «гасить».  Ознакомление с алгоритмом действий подготовки пищевой соды к использованию.  Расширение представления о том, что гасить соду можно любой кислотой: лимонным соком, апельсиновым, кефиром, кислым молоком, кипятком. Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию.  Наблюдение за гашением пищевой соды лимонным соком.  Обсуждение и анализ работы | Знакомятся со значением слова «гасить».  Слушают учителя об алгоритме действий подготовки пищевой соды к использованию.  Наблюдают за гашением пищевой соды лимонным соком.  Обсуждают и разбирают работу | Знакомятся со значением слова «гасить».  Рассматривают алгоритм действий подготовки пищевой соды к использованию.  Выделяют главное о том, что гасить соду можно любой кислотой: лимонным соком, апельсиновым, кефиром, кислым молоком, кипятком.  Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию.  Наблюдают за гашением пищевой соды лимонным соком.  Обсуждают и разбирают работу |
| 100 | Свойства пищевых веществ | 1 | Повторение свойств пищевых веществ.  Применение в кулинарии.  Заполнение карточки «Подготовка к использованию веществ».  Применение на практике полученных знаний | Повторяют свойства пищевых веществ.  Слушают о применении в кулинарии.  С помощью заполняют карточку «Подготовка к использованию веществ» | Повторяют свойства пищевых веществ.  Слушают о применении в кулинарии.  Заполняют карточку «Подготовка к использованию веществ» |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 101 | Применение пищевой соды в быту | 1 | Знакомство со способами применения пищевой соды в быту: для мытья посуды; спасения пригоревших кастрюль, мытья овощей и фруктов, удаление засоров в канализации, от запаха в холодильнике, очистка серебра, очищение плитки.  Умение приводить примеры и объяснять свой выбор.  Выделение главного: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни | Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту.  Приводят примеры из домашнего быта.  С помощью учителя выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни | Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту.  Приводят примеры из домашнего быта.  Решают проблемные ситуации.  Выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни |
| 102 | Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды» | 1 | Повторение способов применения пищевой соды в быту.  Выделение способа: использование пищевой соды для чистки и мытья посуды.  Ознакомление с алгоритмом действий для чистки и мытья посуды.  Выбор средства для выполнения практической работы | Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту.  Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды.  Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды.  С помощью учителя выбирают средство для выполнения практической работы | Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту.  Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды.  Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды.  Самостоятельно выбирают средство для выполнения практической работы |
| 103 | Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды» | 1 | Повторение алгоритма действий по чистке и мытью посуды.  Выполнение практической работы с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Проговаривают алгоритм действий по чистке и мытью посуды.  Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Повторяют алгоритм действий по чистке и мытью посуды.  Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 104 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 1 | Выполнение заданий текущей аттестации:  - выбор правильного ответа теоретической части теста;  - выполнение практической работы «Заваривание чая» | Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют простые действия по завариванию чая. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога), при выполнении практической работы | Отвечают на вопросы теста.  Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту.  Соблюдают правила безопасности с горячей жидкостью |
| 105 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 1 |
| **Виды зелени– 20 часов** | | | | | |
| 106 | Виды зелени | 1 | Определение понятия «зелень».  Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук.  Различение и называние зелени по виду.  Чтение текста и выделение полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды | Проговаривают значение слова «зелень».  Называют по картинке виды зелени.  С помощью учителя различают и называют виды зелени.  Читают текст и с помощью учителя выделяют полезные свойства зелени.  Соотносят название зелени с картинкой | Объясняют значение слова «зелень», приводят свои примеры.  Различают и называют виды зелени.  Читают текст и выделяют полезные свойства зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды.  Соотносят название зелени с картинкой |
| 107 | Зелень и её полезные свойства | 1 | Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук.  Различение и называние зелени по виду.  Называние полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды | Рассматривают виды зелени, подбирают название к каждому растению.  С помощью учителя различают и называют виды зелени | Рассказывают о видах зелени.  Приводят примеры из домашнего быта.  Сравнивают зелень по внешнему виду.  Рассуждают о полезных свойствах зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды |
| 108 | Значение зелени в питании. Укроп | 1 | Значение зелени в питании человека: способствует лучшему перевариванию пищи, очищает организм от шлаков.  Использование укропа в кулинарии и в медицинских целях.  Выделение главного: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей | Рассматривают растение-укроп.  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 | Рассматривают растение-укроп.  Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии.  Выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей |
| 109 | Значение зелени в питании. Петрушка | 1 | Повторение видов зелени.  Рассматривание видов петрушки: листовая и кудрявая.  Различие видов петрушки.  Называние полезных свойств петрушки: способствует улучшению пищеварения, зрения.  Использование петрушки в свежем и сушеном виде.  Выделение главного: добавляют как специю, подают отдельной легкой закуской и используют для украшения готовых блюд | Повторяют виды зелени.  Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая.  С помощью учителя различают виды петрушки: визуально, на ощупь.  Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде | Повторяют виды зелени.  Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая.  Находят различие видов петрушки: визуально, на ощупь.  Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде |
| 110 | Значение зелени в питании. Зелёный лук | 1 | Рассматривание образца зелёного лука.  Описание зелёного лука: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый.  Ознакомление с полезными свойствами зелёного лука для человека: свежая зелень способствует профилактике простудных заболеваний | Рассматривают образец зелёного лука.  С помощью учителя выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый.  Знакомятся с полезными свойствами.  Выполняют зарисовку в тетради | Рассматривают образец зелёного лука.  Выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый.  Знакомятся с полезными свойствами.  Выполняют зарисовку в тетради |
| 111 | Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата» | 1 | Повторение видов зелени.  Узнавание зелени по описанию учителя.  Рассматривание зелени: укроп, петрушка, зелёный лук.  Применение на практике полученных знаний в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата.  Заполнение таблицы «Значение зелени в питании человека».  Обсуждение и разбор выполненной работы | Узнают зелень по описанию учителя.  Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата.  С помощью учителя заполняют карточку «Значение зелени в питании человека» | Узнают зелень по описанию учителя.  Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата.  Самостоятельно заполняют карточку «Значение зелени в питании человека» |
| 112 | Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата» | 1 |
| 113 | Переборка зелени | 1 | Знакомство с понятием «переборка зелени».  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, 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 | Повторяют значение выражения «переборка зелени».  Слушают учителя об использовании упаковки.  Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу.  Наблюдают за хранением зелени в холодильнике | Работают со словарём. Находят значение слов «переборка, зелень».  Записывают в тетрадь.  Слушают учителя об использовании упаковки.  Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу.  Рассматривают и описывают способ хранения зелени в холодильнике |
| 114 | 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 |
| 115 | Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука» | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 116 | Хранение зелени в холодильнике | 1 | Повторение видов зелени.  Расширение представления о других видах зелени: шпинат, кинза, руккола, сельдерей.  Выполнение тренировочного упражнения по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик).  Умение приводить примеры домашнего хранения.  Обсуждение и разбор выполненной работы.  Применение в повседневной жизни | Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик).  Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях | Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик).  Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях |
| 117 | Условия хранения зелени | 1 | Знакомство с условиями хранения зелени: для сохранения вкуса и полезных качеств оптимальная температура хранения зелени – 0-4 °C.  Расширение представления о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях зелень лучше всего хранить на увлажненной подстилке, на поддонах с водой (корнями в воде), «подпаивать» талой водой | Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях.  С помощью учителя проговаривают условия хранения зелени | Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях.  Рассказывают об условиях хранения зелени в домашних условиях |
| 118 | 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 |
| 119 | Сочетание зелени с овощами и травами | 1 | Чтение и выделение в тексте: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус.  Выполнение практического упражнения: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком.  Приготовление салата.  Обсуждение и анализ выполненной работы | Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус.  Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком (на доступном уровне, с помощью педагога).  В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу | Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус.  Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком .  В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 120 | Способы украшения блюд зеленью | 1 | Знакомство с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком | Знакомятся с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком.  С помощью учителя проговаривают основные правила украшения салатов.  Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью | Знакомятся с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком.  Проговаривают основные правила украшения салатов.  Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью |
| 121 | Способа украшения блюд зеленью | 1 | Знакомство с основным правилом: сочетаемость украшений и ингредиентов блюд по вкусу, аромату и цвету.  Выполнение зарисовок: «Рисунок блюда с зеленью» | Повторяют основные правила сочетаемости украшений салатов.  Выполняют зарисовку: «Рисунок блюда с зеленью» | Рассказывают о способах украшения блюд зеленью, сочетаемости украшений салатов.  Выполняют зарисовку: «Рисунок блюда с зеленью» |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 122 | Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью» | 1 | Называние видов зелени.  Ознакомление с алгоритмом действий в подборе способа украшения блюд зеленью.  Умение подбирать зелень по цвету, форме, размеру: базилик, руккола, укроп, петрушка, розмарин.  Выполнение практической работы с применением полученных знаний.  Обсуждение и **разбор** выполненной работы | Знакомятся с предметно-технологической картой «Способы украшения блюд зеленью».  С помощью учителя подбирают зелень по цвету, форме, размеру: базилик, руккола, укроп, петрушка, розмарин.  Выполняют практическую работу с применением полученных знаний (на доступном уровне, с помощью педагога) | Работают с предметно-технологической картой.  Выполняют практическую работу с применением полученных знаний.  Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции.  Разбирают объект труда |
| 123 | Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью» | 1 |
| 124 | Правила использования зелени в кулинарии | 1 | Знакомство с понятием «зелень в кулинарии».  Специи, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд.  Чтение текста и выделение правил использования зелени в кулинарии | Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии.  Проговаривают названия  зелени, молодых побегов, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд | Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии.  Называют виды  зелени, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд. |
| 125 | Контрольная работа. Тест «Виды зелени» | 1 | Проверка знаний обучающихся по теме «Виды зелени» | Выполняют тест по теме «Виды зелени».  Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога) | Выполняют тест по теме «Виды зелени».  Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Свежие и отварные овощи - 24 часа** | | | | | |
| 126 | Определение свежести овощей | 1 | Называние способов хранения овощей в домашних условиях.  Знакомство с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука.  Умение приводить примеры из домашнего опыта | Повторяют за учителем способы хранения овощей в домашних условиях.  Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука | Рассказывают о способах хранения овощей в домашних условиях.  Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука |
| 127 | Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость» | 1 | Называние показателей определения свежести овощей.  Рассматривание овощей: огурец, капуста, морковь, помидор.  Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.  Знакомство с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества» | С помощью учителя называют показатели определения свежести овощей.  Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.  С помощью учителя определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.  Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества» | Называют показатели определения свежести овощей.  Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.  Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.  Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества» |
| 128 | Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость» | 1 | Называние показателей определения свежести овощей.  Рассматривание овощей: огурец, капуста, морковь, помидор.  Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.  Заполнение таблицы на определение качества овощей.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.  Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.  Заполняют таблицу на определение качества овощей (на доступном уровне, с помощью)  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.  Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.  Заполняют таблицу на определение качества овощей.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 129 | Механические и физиологические повреждения овощей | 1 | Знакомство с механическими и физиологическими повреждениями овощей.  Выделение механических повреждений.  Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности.  Называние физиологических повреждений: загар (повреждение кожицы), слабое увядание, подкожная пятнистость, позеленение, израстание.  Сравнение и различие повреждений в овощах | Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей.  С помощью учителя определяют механические повреждения на овощах.  Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности.  В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах | Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей.  Определяют механические повреждения на овощах.  Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности.  В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах |
| 130 | Условия хранения свежих овощей | 1 | Чтение текста и выделение главного: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте.  Знакомство с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука.  Называние правил обработки овощей на длительное хранение | Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте.  Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука.  С помощью учителя проговаривают правила обработки овощей на длительное хранение | Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте.  Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука.  Рассказывают о правилах обработки овощей на длительное хранение.  Приводят примеры из домашнего опыта |
| 131 | Условия хранения свежих овощей | 1 | Знакомство с условиями хранения чеснока, капусты, солёных огурцов.  Называние правил обработки овощей на длительное хранение.  Расширение представления о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат.  Различение способов хранения по описанию учителя | Называют правила обработки овощей на длительное хранение.  Слушают о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат.  Соотносят название способа с картинкой  Различение способов хранения по описанию учителя | Называют правила обработки овощей на длительное хранение.  Слушают о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат.  Соотносят название способа с картинкой  Различают способы хранения по описанию учителя |
| 132 | Способы длительного хранения овощей | 1 | Нахождение информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур».  Описание способов длительного хранения овощей.  Заполнение карточки «Подбери правильный ответ» | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур».  С помощью учителя описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей.  Заполняют карточку «Подбери правильный ответ» | Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур».  Описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей.  Заполняют карточку «Подбери правильный ответ» |
| 133 | Последовательность и правила обработки овощей для салатов | 1 | Повторение питательных свойств овощей.  Знакомство с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка.  Зарисовка схемы обработки овощей | Называют питательные свойства овощей.  Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка.  С помощью учителя выполняют зарисовку схемы обработки овощей | Называют питательные свойства овощей.  Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка.  Выполняют зарисовку схемы обработки овощей |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 134 | 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 подготовить 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 |
| 135 | Требования к качеству салатов | 1 | Чтение требований, предъявляемых к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены | Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены.  Отвечают на вопросы | Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены.  Отвечают на вопросы |
| 136 | Практическая работа.  Приготовление салата «Винегрет» | 1 | Выполнение подготовительной работы по выбору и очистке варёных овощей.  Выполнение практической работы с помощью овощерезки, с соблюдением санитарно-гигиенических правил, правил безопасности | С помощью учителя делают выбор нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет».  Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», на доступном уровне | Рассуждают о выборе нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет».  Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», с соблюдением требований качества к готовому блюду |
| 137 | Практическая работа.  Приготовление салата «Винегрет» | 1 |
| 138 | Формы нарезки овощей для салатов | 1 | Расширение представления о формах нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом.  Использование форм нарезки для разных овощей.  Знакомство ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками | Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом (на доступном уровне, с помощью).  Знакомятся с ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками | Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом.  Знакомятся с ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками |
| 139 | Общие правила приготовления салатов | 1 | Чтение текста и выделение главного:  при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов.  Проговаривание правил приготовления салатов.  Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ» | Читают текст и выделяют главное:  при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов.  Проговаривают правила приготовления салатов.  С помощью учителя выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ» | Читают текст и выделяют главное:  при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов.  Проговаривают правила приготовления салатов.  Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ» |
| 140 | Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном | 1 | Рассматривание устройства кухонного комбайна.  Назначение кухонного комбайна: многофункциональный прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто  Выполнение действий по сборке кухонного комбайна.  Повторение правил безопасности при пользовании кухонным комбайном | Рассматривают устройство кухонного комбайна.  Слушают учителя о назначении кухонного комбайна: многофункциональный прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто.  Выполняют действия по сборке кухонного комбайна (на доступном уровне, с помощью).  Повторяют правила безопасности при пользовании кухонным комбайном | Рассматривают устройство кухонного комбайна.  Слушают учителя о назначении кухонного комбайна: многофункциональный прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто.  Выполняют действия по сборке кухонного комбайна.  Повторяют правила безопасности при пользовании кухонным комбайном |
| 141 | Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови» | 1 | Ознакомление с технологической картой приготовления овощного салата.  Выбор оборудования и материала для выполнения практической работы: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные.  Повторение правил безопасности с режущими инструментами.  Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с технологической картой приготовления овощного салата.  С помощью учителя выбирают оборудование и материал: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные.  Повторяют правила безопасности с режущими инструментами.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований.  Обсуждают и разбирают качество выполненной работы | Знакомятся с технологической картой приготовления овощного салата.  Подбирают необходимое оборудование и материал: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные.  Повторяют правила безопасности с режущими инструментами.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований.  Обсуждают и разбирают качество выполненной работы |
| 142 | Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови» | 1 |
| 143 | Правила и формы нарезки овощей | 1 | 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 последовательность нарезания кубиками | Слушают учителя о классическом способе нарезания овощей кубиками определённого размера.  Наблюдают за показом учителя.  Описывают последовательность нарезания кубиками |
| 144 | Правила и формы нарезки овощей | 1 | Повторение форм нарезки овощей.  Соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками.  Зарисовка простых форм нарезки овощей.  Обсуждение и разбор выполненной работы | 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.  Обсуждают и разбирают качество выполненной работы | Повторяют формы нарезки овощей, с опорой на картинки.  Отмечают соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусочками, ломтиками.  Выполняют зарисовку простых форм нарезки овощей.  Обсуждают и разбирают качество выполненной работы |
| 145 | Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики» | 1 | Повторение правил безопасности с режущими инструментами.  Ознакомление с алгоритмом действий по нарезанию овощей вручную.  Наблюдение за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками.  Выполнение практических действий с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют правила безопасности с режущими инструментами.  Проговаривают алгоритм действий по нарезанию овощей вручную.  Наблюдают за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками.  Выполняют практические действия с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью).  Обсуждают и разбирают качество выполненной работы | Повторяют правила безопасности с режущими инструментами.  Проговаривают алгоритм действий по нарезанию овощей вручную.  Наблюдают за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками.  Выполняют практические действия с опорой на технологическую карту.  Обсуждают и разбирают качество выполненной работы |
| 146 | Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики» | 1 |
| 147 | Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм | 1 | Чтение текста и проговаривание требований безопасности при работе с режущими и колющими предметами.  Значение понятия «порез».  Знакомство с видами травм и причинами их получения.  Описание колющих и режущих ран | Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами.  Работают со словарём, находят значение понятия «порез».  Знакомятся с видами травм и причинами их получения | Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами.  Работают со словарём, находят значение понятия «порез».  Знакомятся с видами травм и причинами их получения |
| 148 | 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 |
| 149 | Контрольная работа. Тест «Нарезка овощей» | 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 |
| **Яйца-18часов** | | | | | |
| 150 | Блюда из яиц. Определение свежести яиц | 1 | Значение понятия «яйцо».  Способы определения категории яиц. Хранение и сроки годности. Определение качественных характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Соблюдение правил санитарии при использовании в пищу | Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь.  Знакомятся со способами определения категории яиц.  С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты.  Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу | Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь.  Знакомятся со способами определения категории яиц.  С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты.  Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу |
| 151 | Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц | 1 | Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц.  Применение яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм.  Рассматривание строения яйца: желток, белок и скорлупа.  Выполнение зарисовки и подписание строения яйца | Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц.  Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм.  Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа.  Выполняют зарисовку и подписывают строение яйца с опорой на образец | Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц.  Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм.  Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа.  Выполняют зарисовку и подписывают строение яйца с опорой на образец |
| 152 | Способы приготовления блюд из яиц. Варёные яйца | 1 | Использование в питании яиц разных птиц: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные.  Знакомство со способом приготовления варёных яиц.  Работа с предметно-технологической картой.  Определение времени варки варёных яиц.  Правила безопасности при работе с горячей жидкостью.  Технология обработки яиц для варки яиц | Знакомятся с информацией о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо.  Рассматривают таблицу времени варки яиц.  Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами  (на доступном уровне, с помощью учителя) | Работают с предметно-технологической картой.  Соблюдают технологические требования к приготовлению  «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую».  Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами  Разбирают объект труда |
| 153 | Способы приготовления блюд из яиц. Жареные яйца | 1 | Знакомство с блюдами из яиц. Питательная ценность блюд.  Чтение текста и выделение алгоритма действий приготовления яичницы-глазуньи.  Сочетание яиц с другими продуктами | Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности.  Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь | Знакомятся с видеоматериалом о блюдах из яиц.  Рассказывают о питательной ценности яичницы-глазуньи, омлета натурального.  Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в сети Интернет, в кулинарных книгах.  Читают, проговаривают последовательность приготовления |
| 154 | Способы приготовления блюд из яиц. Варка яиц без скорлупы (пашот) | 1 | Знакомство со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот).  Ознакомление с текстом, выделение порядка действий для приготовления яиц-пашот.  Использование яиц, сваренных без скорлупы, в холодном или горячем виде | Знакомятся со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот).  Читают текст, выделяют порядок действий для приготовления яиц-пашот, на доступном уровне.  Слушают об использовании яиц, сваренных без скорлупы, в холодном или горячем виде | Работают со словарём, находят значение слова «пашот», записывают в тетрадь.  Знакомятся со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот).  Читают текст, выделяют порядок действий для приготовления яиц-пашот, на доступном уровне.  Слушают об использовании яиц, сваренных без скорлупы |
| 155 | Посуда для подачи яиц | 1 | Рассматривание предметов столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц).  Знакомство с понятием «подставка для яйца, а для яйца, сваренного в мешочек (без скорлупы), – пашотница, или кодлер».  Выполнение тренировочного упражнения по пользованию: воспользоваться ручкой подставки и сразу переместить ее в емкость с холодной водой или просто оставить остывать | Рассматривают предметы столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц).  Знакомятся с понятием «подставка для яйца, а для яйца, сваренного в мешочек (без скорлупы), – пашотница, или кодлер».  Проговаривают словарные слова.  Выполняют тренировочное упражнение по пользованию: воспользоваться ручкой подставки и сразу переместить ее в емкость с холодной водой или просто оставить остывать (на доступном уровне, с помощью) | Различают предметы столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц).  Знакомятся с понятием «подставка для яйца, а для яйца, сваренного в мешочек (без скорлупы), – пашотница, или кодлер»  Проговаривают словарные слова.  Выполняют тренировочное упражнение по пользованию: воспользоваться ручкой подставки и сразу переместить ее в емкость с холодной водой или просто оставить остывать |
| 156 | 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 |
| 157 | Технология приготовления яичницы | 1 | Рассматривание кухонной посуды, приборов и инструментов для приготовления блюд из яиц: специальная сковородка с углублением для желтка; порционная сковородка; ложка для приготовления яиц-пашот; яйцерезка; чашки и подставка для яиц; блендер; миксер; яйцеварка  Повторение санитарных требований к тепловой обработке продуктов.  Знакомство с технологией приготовления яичницы: яйца осторожно выпускают на порционную сковороду с растопленным жиром, не нарушая целостности желтков, солят и жарят до полного свертывания белка и загустения желтка до полужидкого состояния | Рассматривают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц.  Соотносят название посуды с картинкой.  Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов.  Знакомятся с технологией приготовления яичницы | Различают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц.  Соотносят название посуды с картинкой.  Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов.  Знакомятся с технологией приготовления яичницы |
| 158 | Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи» | 1 | Повторение санитарных требований к проверке качества, состояния упаковки и наличие маркировки.  Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи.  Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.  Рассмотрение и соблюдение требований к подаче готового блюда: внешний вид готовой  яичницы: форма, цвет, вкус и запах свежих жареных яиц, с привкусом масла, умеренно соленый | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью).  Соблюдают требования к подаче готового блюда | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.  Соблюдают требования к подаче готового блюда |
| 159 | Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи» | 1 |
| 160 | Способы варки яиц | 1 | 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 изображением готовых яиц | Выделяют в виды яиц и полезные свойства.  Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами.  Выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды.  Соотносят названия с изображением готовых яиц |
| 161 | Практическая работа «Варка яиц (всмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц» | 1 | Повторение санитарных требований к подготовке яиц к употреблению.  Знакомство с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Определение времени варки яиц.  Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют санитарные требования к подготовке яиц к употреблению.  Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Проговаривают время варки яиц.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя).  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Рассказывают о санитарных требованиях к подготовке яиц к употреблению.  Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую.  Отмечают время варки яиц.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 162 | Практическая работа «Варка яиц (в мешочек). Очистка яиц» | 1 | Знакомство с алгоритмом действий варки яиц в мешочек.  Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью.  Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.  Сравнение разных способов варки яиц.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий варки яиц в мешочек.  Соблюдают правила безопасности при работе с горячей жидкостью.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя).  С помощью учителя сравнивают разные способы варки яиц.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Знакомятся с алгоритмом действий варки яиц в мешочек.  Соблюдают правила безопасности при работе с горячей жидкостью.  Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.  Сравнивают разные способы варки яиц.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 163 | Способы подачи отварных яиц | 1 | Выделение главного: сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными.  Знакомство со способами подачи варёных яиц:  с рыбой, в составе салатов, фаршировать, с соусом.  Культура подачи отварных яиц. Способы подачи.  Правила этикета за столом | Знакомятся с видеоматериалом о способах подачи отварных яиц.  С помощью учителя определяют по наглядности  сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными.  Проговаривают правила этикета за столом | Знакомятся с видеоматериалом о способах подачи отварных яиц.  Определяют по наглядности  сочетание яиц с другими продуктами — молочными, овощными, рыбными, мясными.  Проговаривают правила этикета за столом |
| 164 | Технология приготовления блюд из яиц | 1 | Чтение текста и нахождение свойств яичного белка.  Связующий белок: в тесте, запеканке, оладьях, фарше.  Осветляющий белок: в бульонах, желе, заливном, зефире.  Пенообразующее: в креме, пирожных «безе», пастиле.  Применение яичного желтка: для приготовления некоторых кондитерских мучных изделий и диетических блюд.  Значение яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности | Знакомятся с мультимедийной презентацией о свойствах яичного белка.  С помощью учителя различают как связующий белок в тесте, запеканке, оладьях, фарше.  Осветляющий белок в бульонах, желе, заливном, зефире.  Пенообразующий белок в креме, пирожных «безе», пастиле.  Слушают о значении яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности.  Отвечают на вопросы | Выделяют из мультимедийной презентации свойства яичного белка.  Различают свойства яичного белка при приготовлении блюд: связующее, пенообразующее, осветляющее.  Отвечают на вопросы о технологии приготовления блюд из яиц |
| 165 | Сервировка стола к завтраку с подачей гастрономических продуктов | 1 | Повторение основных терминов и понятий: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна.  Называние понятия «**Сервировка стола»—** процесс подготовки и оформления условий для приема пищи.  Знакомство со схемой и основными правилами подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки | Проговаривают за учителем основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна.  Соотносят названия с картинками.  Работают со словарём, находят определение слова «сервировка стола».  Рассматривают схему и основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки | Называют основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна.  Соотносят названия с картинками.  Работают со словарём, находят определение слова «сервировка стола».  Рассказывают по схеме основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки |
| 166 | Требования к качеству блюд из яиц | 1 | Знакомство с требованиями качества готовых блюд из яиц.  Формирование вывода:   * варёные яйца должны быть чистыми, без трещин и наплывов из трещин; * хорошо очищаться от скорлупы; * яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток без белых пятен от соли; * омлет жареный должен быть слегка коричневым, с поджаристой корочкой, иметь форму пирожка; * запечённый омлет должен иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку.   Соотнесение названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму | С помощью учителя называют требования к качеству готовых блюд из яиц.  Описывают блюда из яиц по предлагаемому алгоритму.  Соотносят названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму (на доступном уровне, с помощью) | Знакомятся с требованиями качества готовых блюд из яиц.  Описывают блюда из яиц.  Соотносят названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму (самостоятельно) |
| 167 | Контрольная работа. Тест «Блюда из яиц» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью) | Самостоятельно подбирают правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе )- 18 часов** | | | | | |
| 68 | Бутерброды. Виды бутербродов | 1 | Определение понятия «бутерброд».  Чтение текста, выделение свойства хлеба, сочетание с другими продуктами.  Значение бутербродов в питании человека.  Знакомство с формами и видами бутербродов: открытые, закрытые и закусочные | Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд», с помощью.  Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов.  Приводят примеры из личного опыта с помощью | Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд».  Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов.  Приводят примеры из личного опыта |
| 169 | Закусочные бутерброды (канапе) | 1 | Соотнесение названия бутерброда с изображением, описание готового бутерброда по алгоритму.  Знакомство с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу.  Заполнение карточки: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Соотносят название бутерброда с изображением, описывают готовый бутерброд по алгоритму, с помощью.  Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу.  С помощью учителя заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам.  Обсуждают и разбирают выполненную работу | По описанию учителя находят бутерброд, описывают по алгоритму.  Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу.  Заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам.  Обсуждают и разбирают выполненную работу |
| 170 | Способы подачи канапе | 1 | Знакомство с понятиями «крекер, галеты, сервировочные этажерки».  Назначение сервировочных этажерок и больших тарелок.  Описание закусочных бутербродов: форма нарезки, продукты, сочетание по цвету.  Чтение текста и выделение продуктов в качестве основы для приготовления канапе.  Применение закусочных бутербродов | Проговаривают значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарик.  Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе.  Слушают учителя о применении закусочных бутербродов | Работают со словарём, находят значение слов  «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарик.  Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе.  Слушают учителя о применении закусочных бутербродов |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 171 | Варианты приготовления канапе | 1 | Рассматривание вариантов приготовления канапе.  Знакомство с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи.  Подбор зелени для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты | Рассматривают варианты приготовления канапе.  Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи.  С помощью учителя подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты | Называют варианты приготовления канапе.  Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи.  Подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты |
| 172 | Варианты приготовления канапе | 1 | 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 | Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека.  Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат.  Приводят примеры приготовления канапе.  Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе с помощью учителя | Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека.  Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат.  Приводят примеры приготовления канапе.  Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе |
| 173 | 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 главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров | 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 |
| 174 | Технология приготовления бутербродов «канапе» | 1 | Знакомство с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы.  Выполнение интерактивного упражнения по формированию канапе.  Обсуждение и анализ выполненной работы | Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы.  Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе (на доступном уровне, с помощью).  Обсуждают и разбирают выполненную работу | Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы.  Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе.  Обсуждают и **разбирают** выполненную работу |
| 175 | Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера | 1 | Повторение правил безопасности при работе с тостером.  Назначение тостера.  Рассматривание устройства, набора функций, режима работы.  Приведение примеров по использованию тостера в быту | Слушают учителя о назначении и устройстве тостера.  Проговаривают правила безопасности при работе с тостером.  Рассматривают тостер, набор функций, режим работы.  Приведение примеров по использованию тостера в быту | Рассказывают о назначении и устройстве тостера.  Рассказывают правила безопасности при работе с тостером.  Рассматривают тостер, набор функций, режим работы.  Приведение примеров по использованию тостера в быту |
| 176 | Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах | 1 | Правила безопасности при работе с тостером.  Проговаривание правил первой помощи при ожогах.  Наблюдение за действиями учителя по приготовлению тостов.  Комментирование действий учителя.  Выполнение практической работы по приготовлению тостов.  Выполнение требований качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус | Наблюдают за действиями учителя по приготовлению тостов.  Комментируют действия учителя.  Выполняют практическую работу по приготовлению тостов, (на доступном уровне, с помощью).  Выполняют требования качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус | Наблюдают за действиями учителя по приготовлению тостов.  Комментируют действия учителя.  Выполняют практическую работу по приготовлению тостов.  Выполняют требования качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус |
| 177 | Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром» | 1 | Знакомство с технологической картой приготовления канапе.  Выбор продуктов для приготовления канапе с колбасой и сыром.  Определение формы нарезки канапе.  Повторение правил безопасности с режущими инструментами | Знакомятся с технологической картой приготовления канапе.  С помощью учителя подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром.  Определяют форму нарезки канапе.  Проговаривают правила безопасности с режущими инструментами | Знакомятся с технологической картой приготовления канапе.  Самостоятельно подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром.  Определяют форму нарезки канапе.  Проговаривают правила безопасности с режущими инструментами |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 178 | Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром» | 1 | Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя.  Обсуждают качество выполненной работы | Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества к приготовлению канапе.  Обсуждают качество выполненной работы |
| 179 | Применение вилочек и шпажек в канапе | 1 | Определение понятия «декор».  Знакомство с видами шпажек: пластмассовые шпажки, деревянные, металлические.  Наблюдение за действиями учителя по использованию шпажек | Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарик.  Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления.  Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек. | Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарик.  Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления.  Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек |
| 180 | Расчёт продуктов для канапе | 1 | Повторение правил приготовления закусочных канапе.  Выполнение тренировочного упражнения по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки.  Выполнение расчета продуктов для канапе с записью в тетрадь | Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки.  С помощью учителя выполняют расчет продуктов для канапе с записью в тетрадь | Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки.  Самостоятельно выполняют расчет продуктов для канапе с записью в тетрадь |
| 181 | Виды подачи канапе | 1 | Расширение представления о видах канапе: канапе на шпажках, канапе- бутерброды.  Определение понятия «тартинки, тарталетки».  Умение сравнивать и различать канапе по внешнему виду.  Знакомство с правилами подачи канапе | Знакомятся с мультимедийной презентацией «Виды канапе».  Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду.  Знакомятся с правилами подачи канапе, с помощью учителя | Смотрят, выделяют после просмотра мультимедийной презентацией «Виды канапе» виды канапе.  Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду.  Знакомятся с правилами подачи канапе |
| 182 | Приспособления для нарезки продуктов для канапе | 1 | Знакомство с инструментами для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер.  Наблюдение за действиями учителя по использованию ножа с ребрами.  Обсуждение и разбор действия учителя.  Повторение правил безопасности с данными инструментами | Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер.  Наблюдают за действиями учителя по использованию ножа с ребрами.  Обсуждают и разбирают действия учителя | Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер.  Находят инструмент по описанию учителя.  Используют в практическом упражнении нож с ребрами.  Обсуждают и разбирают действия учителя |
| 183 | Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку» | 1 | Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению канапе.  Обсуждение по выбору и сочетанию продуктов для приготовления канапе.  Применение на практике полученных знаний.  Разбор выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению канапе.  С помощью учителя обсуждают выбор и сочетание продуктов для приготовления канапе.  Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью).  Выполняют разбор качества выполненной работы | Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению канапе.  С помощью учителя обсуждают выбор и сочетание продуктов для приготовления канапе.  Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью).  Выполняют разбор качества выполненной работы |
| 184 | Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку» | 1 |
| 185 | Контрольная работа. Тест «Виды бутербродов» | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога) | Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений |
| **Горячие напитки - 18часов** | | | | | |
| 186 | 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 словарик.  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 словарик.  Слушают учителя о традиции пить кофе.  Участвуют в групповой работе по поиску информации в сети Интернет о традиции пить кофе в других странах |
| 187 | Кофейные традиции России | 1 | Знакомство с кофейными традициями в России: напиток с сахаром и молоком.  Рассматривание видов кофе: растворимый, в зернах, молотый.  Умение сравнивать и различать кофе по внешнему виду и запаху | Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал.  Рассматривают образцы кофе, называют.  С помощью учителя сравнивают и различают кофе | Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал.  Рассматривают образцы кофе, называют.  С помощью учителя сравнивают и различают кофе |
| 188 | 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 |
| 189 | Способы приготовления какао | 1 | Знакомство с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека.  Чтение текста о приготовлении какао.  Использование полученных знаний в быту | Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека.  Читают текст о приготовлении какао.  Проговаривают последовательность приготовления какао, с помощью | Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека.  Читают текст о приготовлении какао.  Рассказывают о последовательности приготовления какао |
| 190 | Приспособления для размалывания кофейных зёрен | 1 | Значение слова «кофемолка»- устройство для размалывания кофейных зерен.  Расширение представления о разных способах измельчения кофейных зёрен: блендер, ступка и пестик, ручная мельница.  Наблюдение за работой кофемолки.  Обсуждение и разбор работы кофемолки | Слушают учителя о разных способах измельчения кофейных зёрен, с опорой на видеоматериал.  Наблюдают за работой кофемолки.  С помощью учителя рассказывают о работе кофемолки.  Выполняют зарисовку кофемолки, с обозначением её частей | Слушают учителя о разных способах измельчения кофейных зёрен, с опорой на видеоматериал.  Наблюдают за работой кофемолки.  Рассказывают о работе кофемолки.  Выполняют зарисовку кофемолки, с обозначением её частей |
| 191 | Правила подготовки стола к кофе | 1 | Знакомство с правилами подготовки стола к кофе.  Порядок сервировки: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы.  Чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку.  Ручка чашки должна быть направлена вправо.  Выполнение тренировочных упражнений по сервировке стола к употреблению кофе | Знакомятся с правилами подготовки стола к кофе.  Рассматривают порядок сервировки стола к кофе.  Выполняют тренировочные упражнения по сервировке стола к кофе, с помощью | Знакомятся с правилами подготовки стола к кофе.  Рассматривают порядок сервировки стола к кофе.  Рассказывают о расположении предметов сервировки.  Выполняют тренировочные упражнения по сервировке стола к употреблению кофе |
| 192 | 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 |
| 193 | Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию» | 1 | Влияние напитков на организм человека.  Определение понятия «культура питья кофе».  Повторение правил подачи кофе, какао.  Ознакомление с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию.  Правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции при заполнении таблицы | Участвуют в групповой работе о влиянии напитка на организм человека.  Повторяют правила подачи кофе, какао.  С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию.  Проговаривают правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью | Участвуют в групповой работе о влиянии напитка на организм человека.  Повторяют правила подачи кофе, какао.  Знакомятся с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию.  Определяют правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью |
| 194 | Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию» | 1 |
| 195 | Требования к качеству кофе | 1 | Нахождение информации на упаковке кофе: дата изготовления, срок годности, пищевая ценность, наименование, место нахождения изготовителя.  **Выделение главного в тексте: не допускается в продажу** кофе с дефектами упаковки, отсыревший, зёрна повреждённые, подгоревшие, недожаренные; молотый и растворимый кофе – слежавшийся, с комками, с кислым, затхлым и другим посторонним вкусом и запахом | Рассматривают упаковки кофе, находят информацию о требованиях к качеству кофе.  С помощью учителя выделяют в тексте полезную информацию | Рассматривают упаковки кофе, находят информацию о кофе.  Выделяют в тексте полезную информацию |
| 196 | Виды кофе. Различие | 1 | Знакомство с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый.  Сравнение видов кофе, нахождение различия.  Заполнение таблицы «Виды и различия» | Знакомятся с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый.  С помощью учителя сравнивают виды кофе, находят различия.  Заполняют таблицу «Виды и различия», по предлагаемому образцу | Знакомятся с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый.  Сравнивают виды кофе, находят различия.  Заполняют таблицу «Виды и различия», по предлагаемому образцу |
| 197 | Требования к качеству какао | 1 | * Знакомство с показателями качества какао: * внешний вид – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности; * Цвет – светло-коричневый; * Вкус, запах – запах шоколадный, с ароматом кипяченого молока; вкус приятный, шоколадный, умеренно сладкий; * Консистенция – хорошо концентрированная, жидкая   Использование полученных знаний в быту | * С помощью учителя прочитывают показатели качества какао. * Записывают показатели качества какао в тетрадь с опорой на образец | * Знакомятся с показателями качества какао, отвечают на вопросы по содержанию. * Записывают показатели качества какао в тетрадь |
| 198 | Показатели качества готовых напитков кофе и какао | 1 | Знакомство с показателями качества готовых напитков кофе и какао.  Заполнение таблицы по показателям качества.  Использование полученных знаний в быту | Работают по таблице «Показатели качества».  Прочитывают, объясняют с помощью учителя слова: консистенция, напиток.  С помощью учителя, с опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества | Работают по таблице «Показатели качества».  С опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества |
| 199 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 1 | Выполнение заданий промежуточной аттестации:  - выбор правильного ответа теоретической части теста;  - выполнение практической работы «Приготовление бутербродов канапе» | Выполняют задания промежуточной аттестации:  - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью)  - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя) | Выполняют задания промежуточной аттестации:  - выбор правильного ответа теоретической части теста  - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» |
| 200 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 1 |
| 201 | Промежуточная - (теоретическая и практическая части) | 1 | Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ | Выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя) | Выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» |
| 202 | Упаковка для кофе и какао | 1 | Определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части.  Знакомство с видами упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка,  в коробочку.  Нахождение различия в упаковках для кофе и какао | Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность.  Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка,  в коробочку.  С помощью учителя находят различия в упаковках для кофе и какао | Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность.  Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка,  в коробочку.  Находят различия в упаковках для кофе и какао |
| 203 | Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе» | 1 | Повторение правил сервировки стола к кофе.  Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.  Выбор предметов сервировки.  Повторение правил безопасности при работе с горячей жидкостью.  Выполнение практической работы с соблюдением требований качества.  Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют правила сервировки стола к кофе, с опорой на наглядность.  Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.  Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью.  Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества, на доступном уровне, с помощью.  Участвуют в обсуждении выполненной работы | Повторяют правила сервировки стола к кофе.  Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.  Называют правила безопасности при работе с горячей жидкостью.  Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества.  Участвуют в обсуждении выполненной работы |
| 204 | Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе» | 1 |