

Приложение к ФАООП для обучающихся  
с умственной отсталостью

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

**вариант 1**

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

**(для 6 класса)**

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ.....	7
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	9
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ .....	14

## **I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

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

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

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 6 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 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 формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

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

- введение допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
- приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- формирование умений производить расчёт продуктов для приготовления блюд;
- знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;

- расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;

- формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;

- формирование умений выполнять практические действия по нарезке простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;

- формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, кухонный комбайн, индукционная варочная панель.

## **I. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

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

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

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

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

## Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1	Значение продуктов в жизни человека	8	
2	Продовольственные товары Продовольственный магазин	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	
	<b>Итого:</b>	<b>204</b>	<b>8</b>



## **II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

### **Личностные:**

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

### **Предметные:**

#### Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;

- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

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

### **Система оценки достижений**

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

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5» ставится если:*

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

*Оценка «4» ставится, если:*

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

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

*Оценка «3» ставится, если:*

- обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

*Оценка «2» не ставится*

*Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5» ставится, если:*

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

*Оценка «4» ставится, если:*

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

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

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность

*Оценка «3»* ставиться, если:

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

- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила техники безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой

*Оценка «2»* не ставится

### III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Значение продуктов в жизни человека – 8 часов					
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Оrientировка 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.	Знакомятся со значением слова «витамины». Принимают участие в групповой беседе о значении	Знакомятся со значением слова «витамины». Участвуют в поиске информации, в сети Интернет, о роли витаминов для жизнедеятельности человека.

			Сведения о роли витаминов в укреплении иммунитета	витаминов для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем данные о суточной потребности в витаминах с помощью учителя	Находят и называют в таблице суточную потребность в витаминах
4	Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения	1	Значение продуктов в питании человека. Продукты растительного и животного происхождения. Виды витаминов и их значение для жизнедеятельности человека. 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	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

				питательных веществ с помощью учителя	
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



17	Экскурсия в магазин	1	Выводы о ценности товара и о его качестве. Знакомство с ассортиментом магазина. Выводы о ценности товара и о его качестве. Знакомство с ассортиментом магазина.	Знакомство с ассортиментом магазина. Выводы о ценности товара и о его качестве. Знакомство с ассортиментом магазина.	Знакомство с ассортиментом магазина. Выводы о ценности товара и о его качестве. Знакомство с ассортиментом магазина.
18	Экскурсия в продовольственный магазин	1	Знакомство с ассортиментом магазина. Выводы о ценности товара и о его качестве. Знакомство с ассортиментом магазина.	Знакомство с ассортиментом магазина. Выводы о ценности товара и о его качестве. Знакомство с ассортиментом магазина.	Знакомство с ассортиментом магазина. Выводы о ценности товара и о его качестве. Знакомство с ассортиментом магазина.
9	Продовольственный магазин. Виды отделов	1	Знакомство с ассортиментом магазина. Выводы о ценности товара и о его качестве. Знакомство с ассортиментом магазина.	Знакомство с ассортиментом магазина. Выводы о ценности товара и о его качестве. Знакомство с ассортиментом магазина.	Знакомство с ассортиментом магазина. Выводы о ценности товара и о его качестве. Знакомство с ассортиментом магазина.
19	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	Знакомство с ассортиментом магазина. Выводы о ценности товара и о его качестве. Знакомство с ассортиментом магазина.	Знакомство с ассортиментом магазина. Выводы о ценности товара и о его качестве. Знакомство с ассортиментом магазина.	Знакомство с ассортиментом магазина. Выводы о ценности товара и о его качестве. Знакомство с ассортиментом магазина.

10	Продовольственные товары	1	Повторение значения выражения «продовольственные товары». Называние товаров, которые можно купить в продовольственном магазине.	Рассматривают и приводят примеры использования товаров, обозначают их выражением «продовольственные товары».	Обозначают виды продуктов обобщающим выражением «продовольственные товары». Приводят примеры покупок в продовольственном магазине.
20	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	Повторение правил поведения в магазине. Повторение правил использования кухонного оборудования. 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. Составляют в совместной деятельности с педагогом памятку правил поведения в магазине до наших дней с рисунком.	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.
11	Покупка продуктов	1	Повторение правил определения свежести продуктов. Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек.	Проговаривают правила определения свежести продуктов. Используют определение слов «этикетка, ярлык, чек» и соотносят с рисунком.	Называют правила определения свежести продуктов. Употребляют в речи слова: этикетка, ярлык, чек.
21	Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями	1	Значение этикеток на продуктах питания. Электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, этикетка и чека (холодильник) для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Чтение информации на этикетках и чеках.	«этикетка, ярлык, чек» и соотносят с рисунком. Находят на этикетках приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, этикетка и чека).	Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания. Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению микроволновой печи, плиты, информации на этикетках и чеках (холодильник) для приготовления и хранения пищи.
12	Качество и свежесть продуктов питания	1	Способы определения свежести продуктов. Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек. Использование приборов. Значение этикеток на продуктах питания. Способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования. Чтение информации на этикетках и чеках.	Проговаривают правила определения свежести продуктов. Соотносят определение слов «этикетка, ярлык, чек» с образцами. Читают информацию на электроприборах этикетках и чеках.	Называют способы определения свежести продуктов. Используют в речи слова: этикетка, ярлык, чек. Рассматривают и описывают способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования на этикетках и чеках.

23	Практическая работа «Безопасность при употреблении пищи»	1	Взаимодействие с персоналом маркировка и этикетировка с указанием на наименование и высвечивание и маркировку информации о дате изготовления и сроках годности, условий хранения и сроков годности. Выдаем список оставшихся маркировок и инструкций, что обязательно должно быть на упаковке для обеспечения безопасности	Рассматривают объяснения педагога маркировки безопасности при выдаче информации о высвечивании и маркировке информации о дате изготовления и сроках годности, условий хранения и сроков годности. Выдаем список оставшихся маркировок и инструкций, что обязательно должно быть на упаковке для обеспечения безопасности	Используя этикетку безопасности маркировки и этикетировки. указание на наименование и высвечивание и маркировку информации о дате изготовления и сроках годности, условий хранения и сроками годности. Выдаем список оставшихся маркировок и инструкций, что обязательно должно быть на упаковке для обеспечения безопасности
14	Практическая работа «Изучение и чтение этикетки»	1	Изучение этикеток на упаковке продуктов питания. Состав, наименование,	С помощью учителя знакомятся и изучают этикетки на упаковке	Рассматривают этикетки на упаковке продуктов питания. Находят на упаковке полезную
23	Функциональное назначение кухонного оборудования	1	Повторение (массовый) видов наименований оборудования Описание кухонного оборудования и его назначения, нахождение и изготовление, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	Рассматривают основные виды наименований оборудования. Описание (массовый) видов наименований оборудования, нахождение и изготовление, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	Рассматривают об основных видах наименований оборудования (массовый) кухонное оборудование и его назначение, нахождение и изготовление, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности
				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:	Составляют по рисункам правила поведения в магазине. Знакомятся с аксессуарами в магазине продуктов:	Рассказывают о правилах поведения в магазине.

			<p>покупательские корзины и тележки.</p> <p>Виды корзин: пластиковые и железные.</p> <p>Знакомство с законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится</p>	<p>покупательские корзины и тележки.</p> <p>Различают пластиковые и железные корзины.</p> <p>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</p>	<p>Называют аксессуары в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки.</p> <p>Рассказывают о назначении пластиковых и железных тележках.</p> <p>Читают закон при продаже товаров методом самообслуживания, отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится</p>
16	Советы потребителям при покупке продуктов питания	1	<p>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.</p> <p>Составление памятки «Советы потребителям»</p>	<p>Знакомятся с советами потребителям при покупке продуктов питания.</p> <p>С помощью учителя находят полезную информацию о продукте питания: срок годности, дата изготовления продукта и т.д.</p> <p>Составляют памятку «Советы потребителям» с помощью учителя</p>	<p>Читают советы потребителям при покупке продуктов питания.</p> <p>Находят информацию о маркировке продуктов питания; описывают внешний вид продукта; называют сроки годности и дату изготовления продукта и т.д.</p> <p>Составляют памятку «Советы потребителям»</p>

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.	Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг. Участвуют в групповой работе по поиску информации (на	Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное



29	Представительская работа «Организация рабочего места»	1	Рассматривание образцов моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Чтение этикетки на средствах ухода, выделение полезной информации: <b>назначение, фирменное наименование, рабочие меры</b> предотвращения загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для	Рассматривают образцы чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют с помощью учителя полезную, безопасную информацию: <b>использование бытовыми приборами, обеспечивающими защиту от загрязнений; ароматических</b>	Рассматривают образцы работы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют полезную информацию: <b>назначение бытовых приборов, обеспечивающих удаление жира и жира.</b> <b>Оборудование, ароматический анализ веществ (отдушки) для</b>
30	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1	Управление на приборе, находящихся в рабочем состоянии, проверка работоспособности. Проверка качества работы мистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола	В процессе (отлучки) в беседе о состоянии и организации рабочего места. Проверка качества работы мистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола	Раскрываются требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования. Примеры из домашнего хозяйства. Составляют и записывают правила охраны труда. Проверка качества работы мистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола
31	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1	Повторение правил поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований		

33	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	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	Внимательно рассматривают и показывают образцы химических средств, усваивают информацию. Умение применять средства уборки на рабочих поверхностях. С помощью учителя рассматривают и показывают образцы инвентаря для уборки: тряпки, губки, щетки, ведро, лопатка, скребок, коврик, перчатки, очки, маска. Приводят примеры из домашнего опыта. Приводят примеры и объясняют необходимость соблюдения правил безопасности при выполнении работ.	Внимательно рассматривают образцы действий по уборке рабочих поверхностей. Как применять формулы расчёта дозировки средства инвентаря и оборудования. Приводят примеры из домашнего опыта. Приводят примеры и объясняют необходимость соблюдения правил безопасности при выполнении работ. Самостоятельно выполняют уборку рабочей поверхности. Дают оценку выполненной работы
34	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1	Выделение инструкции по использованию электрической плиты. Нахождение информации о безопасности при использовании электрической плиты. Повторение правил пользования электрической плитой. Проверка умения пользоваться электрической плитой.	Проговаривают название и назначение электрической плиты. С помощью учителя находят информацию о безопасности при использовании электрической плиты. Приводят примеры из домашнего опыта. Приводят примеры и объясняют необходимость соблюдения правил безопасности при выполнении работ.	Проговаривают название и назначение электрической плиты. С помощью учителя находят информацию о безопасности при использовании электрической плиты. Приводят примеры из домашнего опыта. Приводят примеры и объясняют необходимость соблюдения правил безопасности при выполнении работ. Самостоятельно выполняют проверку умения пользоваться электрической плитой.
35	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1	при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций. Проговаривание правил по технике безопасности при пользовании электрической плитой.	пользовании электрической плитой. С помощью учителя выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение,	током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций. Самостоятельно



			Выполнение тренировочных упражнений по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности). Приводят примеры из своей жизнедеятельности
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.	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.
37	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1	Классификация посуды по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Проверка знаний обучающихся при пользовании микроволновой печью		Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт

38	Техническая работа. Безопасная работа. Бесопасная работа. Правила работы с моющими и моющими средствами	1	Виртуальное обучение техникой безопасности. Правила работы с моющими и моющими средствами. Закрепление знаний по технике безопасности на практике полученных знаний	Читают в тетради безопасные и правильные способы использования моющих и моющих средств. С помощью учителя находят средство для удаления загрязнения с инвентаря	Читают в тетради безопасные и правильные способы использования моющих и моющих средств. Самостоятельно подбирают средство для удаления загрязнения с инвентаря
	<b>Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла-20 часов</b>				
39	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря и приспособления для мытья посуды	1	Описание загрязнения. Знакомство с понятием инвентаря. «Кухонный инвентарь», с рассматриванием образцов опорой на наглядность. Определение значения для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ершики; губки; силиконовые перчатки. Разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, терки, лопатки. Расширение представления о понятии кухонного инвентаря и приспособления по указанию учителя. Заполнение карточки «Описание действия - подбор инвентаря»	Проговаривают за учителем значение понятия «кухонный инвентарь». Слушают объяснения учителя, зрительно воспринимают образцы инвентаря и демонстрационный материал: приспособления для мытья посуды: скребок с защитой от царапин, ложки, консервные ножи, терки, лопатки). С помощью учителя определяют его назначение. Подбирают примеры из домашнего опыта	Называют определение понятия «кухонный инвентарь». Слушают объяснения учителя, различают виды кухонного инвентаря, называют образцы инвентаря и приспособления для мытья посуды: скребок с защитой от царапин, ершики, губки, при использовании кухонного инвентаря. Соотносят виды инвентаря с его назначением. Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя.
46	Инвентарь и приспособления для мытья посуды	1	Описание загрязнения. Знакомство с понятием инвентаря. «Кухонный инвентарь», с рассматриванием образцов опорой на наглядность. Определение значения для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ершики; губки; силиконовые перчатки. Разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, терки, лопатки. Расширение представления о понятии кухонного инвентаря и приспособления по указанию учителя. Заполнение карточки «Описание действия - подбор инвентаря»	С помощью учителя заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»	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 топоры, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор	Слушают объяснение учителя о видах ножей. С помощью учителя находят различия. Читают правила безопасности при работе с режущими предметами	Называют виды ножей. Находят различия и дают описание их использованию. Рассказывают о требованиях безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топоры, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Приводят примеры, объясняют свой выбор
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	Рассматривают приёмы работы с ножом. Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с ножом.	Рассматривают приёмы работы с ножом. Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с ножом.

			специальном органайзере в кухонном ящике	С помощью учителя определяют место для хранения ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике	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

[illegible]

69	Правила ухода за нержавеющей сталью посуды	1	Використання правил ухода за посудой из нержавеющей стали. Выполнение практических упражнений: Раскрашивание образцов: Каструля, сковорода, чайник, ковш. Вспомогательные материалы: фотографии, видео, аудиозаписи. Знакомство с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали.	Знакомство с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали. Раскрашивание образцов: Каструля, сковорода, чайник, ковш. Вспомогательные материалы: фотографии, видео, аудиозаписи. Знакомство с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали.	Використання правил ухода за посудой из нержавеющей стали. Знакомство с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали.
62	Посуда из нержавеющей стали	1	Названия посуды: кастрюля, сковорода, чайник, ковш. Знакомство с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали.	Названия посуды: кастрюля, сковорода, чайник, ковш. Знакомство с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали.	Называют посуду из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки. Знакомство с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали.
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. Знакомство с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Заполнение	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. Знакомство с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем	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. Знакомство с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Отвечают на вопросы.





65	Посуда с эмалированным покрытием	1	Висакомпользование сплутесенных знаасудавстомаздрованыйжизни покрытием». Рассматривание	Знакомияжкоунитная даосуда с эмалированнмполнекрыйем». Раабатривают образцы:	Знакомятся с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривают образцы:
74	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	Образомстваспросудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы с эмалированным покрытием должзавание сплутесенной машиннойревыборучаеое, белое, серое, средство и днее. Вспудомоечнойамапккы. Находкемавираваннми пркритиемуходу за посудомоечной машиной.	Сстроупаеаобмскение С унителюб устрействыделяютустройствопобудомоечной машинной: эмалированнмашины, покрытиеммустройстварнымип работокрпктем должзавание сплутесенной машиннойревыборучаеое, белое, серое, средство и днее. Вспудомоечнойамапккы. Находкемавираваннми пркритиемуходу за посудомоечной машиной.	Слугааролобвийнежккувителя об устройстве побудомоечной машинной: эмалированнмашины, покрытиеммустройстварнымип работокрпктем должзавание сплутесенной машиннойревыборучаеое, белое, серое, средство и днее. Вспудомоечнойамапккы. Находкемавираваннми пркритиемуходу за посудомоечной машиной.
66	Посуда с эмалированным покрытием	1	Называют виды посуды с эмалированным покрытием. Определение признаков хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, не	Называют виды посуды с эмалированным покрытием. С помощью учителя находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной.	Называют виды посуды с эмалированным покрытием. Отвечают на вопросы по уходу за посудомоечной машиной. Определяют зрительно и на ощупь признаки хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и
75	Выбор средства для посудомоечной машины. Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	Распознавание признаков наличия царапин, трещин, сколов, шероховатых областей на поверхности эмали для удаления жира и загрязнений с посуды; для ухода за посудомоечной машиной; для улучшения процесса мытья.	блестящей, не допускающей наличие каких-либо дефектов, царапин, трещин, сколов, шероховатых областей или не поРассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, эмалированным покрытием	Слугааролобвийнежккувителя об устройстве побудомоечной машинной: эмалированнмашины, покрытиеммустройстварнымип работокрпктем должзавание сплутесенной машиннойревыборучаеое, белое, серое, средство и днее. Вспудомоечнойамапккы. Находкемавираваннми пркритиемуходу за посудомоечной машиной.
					за посудой с эмалированным покрытием





91	Крахмал. Слая работа «Бойка посуды крахмалными способами»	1	Введение в приём работы. Названия различных способов и видов крахмалотекстурирования крахмалом, их применение по заданным рисовым и словесным. Выбор способа обработки посуды с крахмалом в зависимости от назначения, назначения и тактильными ощущениями и анализ. Использование крахмала в кулинарии: для загущения различных соусов и блюд, приготовления соусов. Выполнение тренировочного упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.	Рассматривают и описывают крахмал на разных этапах приготовления, равновесия и тактильными ощущениями. Выполняют тренировочные упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.	Рассказывают о видах крахмала. Рассматривают и описывают крахмал. Выделяют: тренировочные упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. Рассказывают о видах крахмала. Рассматривают и описывают крахмал. Выделяют: тренировочные упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.
82	Практическая работа «Сушка посуды разными способами»	1	Познакомить с рисовым и словесным. Выбор способа обработки посуды с крахмалом в зависимости от назначения, назначения и тактильными ощущениями и анализ. Использование крахмала в кулинарии: для загущения различных соусов и блюд, приготовления соусов. Выполнение тренировочного упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.	Выполняют тренировочные упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.	Рассказывают о видах крахмала. Рассматривают и описывают крахмал. Выделяют: тренировочные упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.
83	Правила расстановки посуды на кухне	1	Познакомить с понятием «функциональная и комфортная расстановка посуды». Расширение представлений о правилах расстановки посуды на кухне. Выделение главного: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.	Слушают объяснение учителя о понятии «функциональная и комфортная расстановка посуды». Выполняют тренировочные упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.	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: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.
92	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1	Описание свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполнение таблицы «Основные свойства веществ».	Читают текст и с помощью учителя выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.	Читают текст и с помощью учителя выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.
93	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1	Описание свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполнение таблицы «Основные свойства веществ».	Читают текст и с помощью учителя выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.	Читают текст и с помощью учителя выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.

84	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1	Ознакомление с алгоритмом действий выполнения практической работы.	Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы.	Знакомятся с алгоритмом действий выполнения практической работы.
94	Хранение сахара.	1	Повторение приготовления соусов, различных рагу; для сохранения варенья, джемов, мармеладов.	Повторение приготовления соусов, различных рагу; для сохранения варенья, джемов, мармеладов.	Повторение приготовления соусов, различных рагу; для сохранения варенья, джемов, мармеладов.
85	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1	Выбор привлекательных емкостей для хранения банок в кухонного шкафа. Определение оптимальной температуры воздуха при которой двойная жареная раба рабочий песок (от +12 до +22 градуса) Нахождение места для хранения сахара: темный шкаф или кладовое помещение.	Выбор привлекательных емкостей для хранения банок в кухонного шкафа. Определение оптимальной температуры воздуха при которой двойная жареная раба рабочий песок (от +12 до +22 градуса) Нахождение места для хранения сахара: темный шкаф или кладовое помещение.	Выбор привлекательных емкостей для хранения банок в кухонного шкафа. Определение оптимальной температуры воздуха при которой двойная жареная раба рабочий песок (от +12 до +22 градуса) Нахождение места для хранения сахара: темный шкаф или кладовое помещение.
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.	Выполняют тест по теме «Виды посуды. Уход». Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.
95	Хранение соли. Срок годности	1	Знакомство со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривание емкостей для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые емкости.	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают емкости для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые емкости.	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают емкости для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые емкости.
			Определение условий хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом	С помощью определяют условия хранения соли:	Определяют условия хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере.

			месте в герметичном контейнере. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения соли в быту	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.	Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде.	Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде.

			Выделение главного: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде	С помощью выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде	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	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

116	Хранение зелени в холодильнике	1	Повторение видов зелени. Расширение представления о других видах зелени.	Выполнение тренировочной работы по хранению зелени в холодильнике.	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).
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. Поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик).	Проговаривают алгоритм действий по чистке и мытью посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях 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, отделение для овощей текущей аттестации: (нижний ящик). Умение приводить пример домашнего хранения.	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.
105	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Обсуждение практической работы «Заваривание чая». Применение в повседневной жизни	Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога), при выполнении практической работы	Соблюдают правила безопасности с горячей жидкостью
117	Условия хранения зелени	1	Знакомство с условиями хранения зелени: для	Знакомится с видеоматериалом о	Знакомится с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах,
106	Виды зелени	1	Сопоставление вкуса и полезных свойств известных видов зелени: петрушка, базилик, укроп, сельдерей, кинза, руккола, эстрагон, шпинат, зеленый лук, чеснок. Расширение представления о хранении зелени в виде	Кратковременное хранение зелени в холодильнике, в отделение для овощей (нижний ящик). Виды зелени, которые можно хранить в холодильнике, в отделение для овощей (нижний ящик). Виды зелени, которые можно хранить в холодильнике, в отделение для овощей (нижний ящик).	Соблюдения в домашних условиях хранения зелени. Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях. Читают текст и выделяют полезные свойства зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды.









			консистенция-мягкость, твёрдость. Знакомство с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»	овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»	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,	Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей. С помощью учителя определяют механические повреждения на овощах. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы,	Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей. Определяют механические повреждения на овощах. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности.

			поломки, оголенность поверхности. Называние физиологических повреждений: загар (повреждение кожицы), слабое увядание, подкожная пятнистость, позеленение, израстание. Сравнение и различие повреждений в овощах	порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах	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,	Называют правила обработки овощей на длительное хранение. Слушают о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат.	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



134	Последовательность и правила обработки овощей для салатов	1	Называют сорта и выделяют консервные продукты должны быть пригодными, свежими и различаются способами хранения приписывают. Знакомство с последовательностью	Сообщество базовых и способ подготовки Последовательности в правила обработки овощей для салатов. Рассказывают о своём опыте приготовления овощных салатов.	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
132	Способы длительного хранения овощей	1	Нахождение информации в сети Интернет. Условия хранения овощных продукты, по их надо подбирать заранее, чтобы они успели остыть. Описание способов длительного хранения овощей. Заполнение карточки «Подбери правильный ответ»	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет. Условия хранения овощных продукты. Заполнение карточки «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. Последовательности и правила обработки в технологической схемой	Называют питательные свойства овощей. Знакомятся с технологической схемой	Называют питательные свойства овощей. Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка,
135	Требования к качеству салатов	1	Требования, сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка салатов. Вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными	Требования, сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка салатов. Вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными	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.

			овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены	овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены. Отвечают на вопросы	Отвечают на вопросы
136	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1	Выполнение подготовительной работы по выбору и очистке варёных овощей.	С помощью учителя делают выбор нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет».	Рассуждают о выборе нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет».
137	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1	Выполнение практической работы с помощью овощерезки, с соблюдением санитарно-гигиенических правил, правил безопасности	Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», на доступном уровне	Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», с соблюдением требований качества к готовому блюду
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 канапе	1	Рассматривают вардсипот приготовления канапе. Внимательно осматривают основные компоненты канапе для фуршетных блюд: морепродукты, мясо, овощи. Повторение правил приготовления для атов. Выполнение задания в карточке «Подбери правильный ответ»	Рассматривают вардсипот приготовления канапе. Внимательно осматривают овощи – ингредиенты для фуршетных блюд. Внимательно осматривают основные компоненты канапе для фуршетных блюд: морепродукты, мясо, овощи. Повторение правил приготовления для атов. Выполнение задания в карточке «Подбери правильный ответ»	Называют варианты приготовления овощей – сохранить цвет и структуру. Внимательно осматривают ингредиенты для фуршетных блюд: рыба, морепродукты, мясо, овощи. Выполнение задания в карточке «Подбери правильный ответ»
140	Варианты устройства канале основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1	Рассматривают устройство кухонного комбайна. Назначение кухонного комбайна. Называние форм нарезки: ромб, круг, квадрат. Приведение примеров приготовления канапе: овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто. Выполнение действий по сборке кухонного комбайна.	Рассматривают устройство кухонного комбайна. Назначение кухонного комбайна. Называние форм нарезки: ромб, круг, квадрат. Приведение примеров приготовления канапе: овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто. Выполнение действий по сборке кухонного комбайна.	Рассматривают устройство кухонного комбайна. Назначение кухонного комбайна. Называние форм нарезки: ромб, круг, квадрат. Приведение примеров приготовления канапе: овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто. Выполнение действий по сборке кухонного комбайна.
173	Нарезка колбасы и сыра для канапе	1	Повторение правил безопасности при использовании кухонных инструментов. Требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе.	Повторение правил безопасности при использовании кухонных инструментов. Требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе.	Повторяют правила безопасности при использовании режущими инструментами. Выделяют в тексте требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе.





	Выкладывание на тарелку»		Обсуждение по выбору и сочетанию продуктов для приготовления канапе.	Обсуждают и разбирают выбранные продукты для приготовления канапе.	С помощью учителя обсуждают выбор и сочетание продуктов для приготовления канапе.
184	Практическая работа	1	Применение на практике полученных знаний.	Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью).	Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью).
147	Приготовление безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм	1	Чтение текста и разбор выполненной работы требований безопасности при работе с режущими и колющими предметами.	Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами.	Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами. Работают со словарём, находят значение понятия «порез».
185	Контрольная работа. Тест «Виды бутербродов»	1	Вспомогательное задание по знакомству с видами травм и способами их использования. Сложившаяся ситуация режущих ран	Выбор одного из заданий по набору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью учителя)	Знакомство с видами травм и способами их использования, с использованием своих знаний и умений
148	Требования безопасности при работе с режущими инструментами.	1	Повторение требований безопасности при работе с режущими инструментами.	Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов.	Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов.
186	История появления кофе в России	1	Знакомство с историей появления кофе в России. Выполнение тренировочных действий по использованию режущих инструментов. Расширение представления о традиции пить кофе инструмента для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы. С помощью учителя определяют нужный инструмент для выполнения кофеиня, записывают в рабочий словарь: кухонный нож, специальный нож для консервов. Слушают учителя о традиции пить кофе безопасности при работе с режущими инструментами	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Определяют нужный инструмент для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов. Работают со словарём, находят значение слова « кофе, кофеиня». Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Слушают учителя о традиции пить кофе. Участвуют в групповой работе по поиску информации в сети Интернет о традиции пить кофе в других странах

189	Кофейные арабика и робуста. Нарезка овощей»	1	Внутрикомандное соревнование по определению видов растений по описанию, с использованием своих команд и умений. Рассмотрение видов кофе: растворимый, в зернах, молотый.	Выполняют учебное задание по определению видов растений по описанию, с использованием своих команд и умений. Рассмотрение видов кофе: растворимый, в зернах, молотый.	Выполняют учебное задание по определению видов растений по описанию, с использованием своих команд и умений. Рассмотрение видов кофе: растворимый, в зернах, молотый.
			Умение сравнивать и различать кофе по внешнему виду и запаху	Яйца-18 часов	
150	Блюда из яиц. Определение свежести яиц	1	Определение слова «кофеинка». Наблюдение за работой характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Составление правил санитарии при использовании в пищу «кофейника, турка».	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь.	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь.
188	Способы приготовления кофе	1	Определение слова «кофеинка». Наблюдение за работой характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Составление правил санитарии при использовании в пищу «кофейника, турка».	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя составляют описание предметов «кофейник, турка». Записывают описание в тетрадь. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты «кофейник, турка» по образцу. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу. Читают правила подготовки стола к употреблению кофе
151	Знакомство с технологией	1	Знакомство с технологией	Знакомятся с технологией	Знакомятся с технологией
189	Способы приготовления блюда из яиц	1	Внутрикомандное соревнование по определению видов растений по описанию, с использованием своих команд и умений. Рассмотрение видов кофе: растворимый, в зернах, молотый.	Выполняют учебное задание по определению видов растений по описанию, с использованием своих команд и умений. Рассмотрение видов кофе: растворимый, в зернах, молотый.	Выполняют учебное задание по определению видов растений по описанию, с использованием своих команд и умений. Рассмотрение видов кофе: растворимый, в зернах, молотый.

190	Приспособления для размалывания кофейных зёрен	1	Выявление и варисовки и подфасовки в устройстве для размалывания	Выполняют варисовку разных подсобных веществ, зёрна яйца кофейной нафразеопорой на	Слушают учителя о разных способах измельчения кофейных зёрен, с опорой на видеоматериал.
152	Способы приготовления блюд из яиц. Варёные яйца	1	кофейных зерен. питания Расширение представления о разных способах, измельчения кофейных зёрен: блендер, ступка и пестик, ручная мельница. Наблюдение за работой кофемолки. Обсуждение и разбор работы кофемолки.	Видеоматериал информации о Наблюдение за работой кофемолки, а также Блюдо овсяного корня основным расфасовкой о расфасовке яйца. Работают с таблицей. Временная варисовку Кофемолки, с обозначением бесопорности при работе с горячей жидкостью.	Работают с видеоматериалом о работе кофемолки. Рассказывают о работе кофемолки. Собирают зарисовку кофемолки, ее устройство и ее частей. «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами Разбирают объект труда
191	Правила подготовки стола к кофе	1	Знакомство с правилами подготовки стола к кофе. Порядок сервировки: и при напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от	Выполняют с практической работой по варке яиц разными способами. Рассматривают порядок сервировки стола к кофе., с помощью учителя. 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
153	Способы приготовления блюд из яиц. Жареные яйца	1	ее кладутся десертные и из приборы. ательная ценность Чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку. Ручка чашки должна быть направлена вправо. другими способами приготовления блюд. Выполняют тренировочных	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 правилами сервировки стола к кофе. Рассказывают о питательной ценности яиц: яичницы-глазуньи, омлета натурального. Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в сети Интернет, в кулинарных книгах. Читают, проговаривают последовательность приготовления
			упражнений по сервировке стола к употреблению кофе		





			место нахождения изготовителя. Выделение главного в тексте: не допускается в	оставить остывать (на доступном уровне, с помощью)	
156	Расчёт потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы	1	Содержание полезных веществ в курином яйце. Определение яиц на зёрна повреждённые, качество: штамп с указанием даты, испорченные, молотый и растворимый кофе растёртый, с комками, с кальцинированной солью, кислым, затхлым и другим вкусом и запахом	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
196	Виды кофе. Различие	1	Знакомство с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый. Сравнение видов кофе, нахождение различия. Выделение главного: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы	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
157	Технология приготовления	1	Рассматривание кухонной посуды, приборов и	Рассматривают кухонную посуду, приборы и	Различают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления
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	С помощью учителя прочитывают показатели качества какао. Записывают показатели качества какао в тетрадь с опорой на образец обработки продуктов.	Знакомятся с показателями качества какао, отвечают на вопросы по содержанию. Записывают показатели качества какао в тетрадь знакомятся с технологией приготовления яичницы

			кипяченого молока; вкус приятный, шоколадный, умеренно сладкий; Консистенция – хорошо концентрированная, жидкая Знакомство с технологией использования полученных знаний в быту Яйца осторожно выпускают	Знакомятся с технологией приготовления яичницы		
198	Показатели качества готовых напитков кофе и какао	1	Видовую и вкусовую характеристику напитков из кофе и какао Знакомство с технологией приготовления напитков из кофе и какао 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		Работают по таблице «Показатели качества». С опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества
158	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи»	1	Повторение санитарных требований к проверке качества, выполнение заданий промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста; выполнение практической работы «Приготовление яичницы-глазуньи»	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи. Выполняют задания промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста (на доступном уровне, с помощью учителя)	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуньи.	Выполняют задания промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста (на доступном уровне, с помощью учителя)
159	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи»	1	Повторение санитарных требований к проверке качества, выполнение заданий промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста; выполнение практической работы «Приготовление яичницы-глазуньи»	Знакомятся с технологией приготовления яичницы-глазуньи. Выполняют задания промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста (на доступном уровне, с помощью учителя)	Знакомятся с технологией приготовления яичницы-глазуньи.	Выполняют задания промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста (на доступном уровне, с помощью учителя)
200	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Повторение санитарных требований к проверке качества, выполнение заданий промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста; выполнение практической работы «Приготовление яичницы-глазуньи»	Знакомятся с технологией приготовления яичницы-глазуньи. Выполняют задания промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста (на доступном уровне, с помощью учителя)	Знакомятся с технологией приготовления яичницы-глазуньи.	Выполняют задания промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста (на доступном уровне, с помощью учителя)
201	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1	Повторение санитарных требований к проверке качества, выполнение заданий промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста; выполнение практической работы «Приготовление яичницы-глазуньи»	Знакомятся с технологией приготовления яичницы-глазуньи. Выполняют задания промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста (на доступном уровне, с помощью учителя)	Знакомятся с технологией приготовления яичницы-глазуньи.	Выполняют задания промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста (на доступном уровне, с помощью учителя)
			Повторение санитарных требований к проверке качества, выполнение заданий промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста; выполнение практической работы «Приготовление яичницы-глазуньи»	Знакомятся с технологией приготовления яичницы-глазуньи. Выполняют задания промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста (на доступном уровне, с помощью учителя)	Знакомятся с технологией приготовления яичницы-глазуньи.	Выполняют задания промежуточной аттестации: выбор правильного ответа на вопросы, практической части теста (на доступном уровне, с помощью учителя)

202	Упаковка для кофе и какао	1	Определение информации в словах и текстах — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части.	Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность.	Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность.
160	Способы варки яиц	1	Знакомство с видами упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭТ-банка, в коробочку. Знакомство со способами варки яиц: яйца в мешочек, яйца в упаковках для кофе и какао вкрутую. Нахождение различия в упаковке для кофе и какао вкрутую. Нахождение в тексте времени варки яиц разными способами.	Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭТ-банка, в коробочку. Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами. С помощью учителя находят различия в упаковках для кофе и какао.	Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭТ-банка, в коробочку. Находят различия в упаковках для кофе и какао. Выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Сравнивают названия с изображением готовых яиц
203	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1	Повторение правил сервировки стола к кофе. Знакомство с тем, как надо вести с момента закипания воды. Знакомство с названиями изображений приготовления растворимого кофе.	Выделяют главное: сервировка времени кофе с опорой на момент закипания воды. Знакомство с изображением приготовления растворимого кофе.	Повторяют правила сервировки стола к кофе. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе. Называют правила безопасности при
204	Практическая работа «Варка яиц (в мешочек, вкрутую). Сервировка стола к кофе»	1	Повторение правил сервировки к подготовке к употреблению. Знакомство с тем, как надо вести с момента закипания воды. Знакомство с названиями изображений приготовления яиц в мешочек, вкрутую. Знакомство с требованиями к качеству. Обсуждение и разбор работы с опорой на технологическую карту.	Повторяют правила сервировки к подготовке к употреблению. Знакомство с практической работой с технологической картой приготовления яиц в мешочек, вкрутую. Участвуют в обсуждении выполнения практической работы с опорой на технологическую карту (на	Рассматривают требования к качеству. Знакомство с технологической картой приготовления яиц в мешочек, вкрутую. Отмечают время варки яиц. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу

			Обсуждение и разбор выполненной работы	доступном уровне, с помощью учителя). 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.	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

			Правила этикета за столом		
164	Технология приготовления блюд из яиц	1	<p>Чтение текста и нахождение свойств яичного белка.</p> <p>Связующий белок: в тесте, запеканке, оладьях, фарше.</p> <p>Осветляющий белок: в бульонах, желе, заливном, зефире.</p> <p>Пенообразующее: в креме, пирожных «безе», пастиле.</p> <p>Применение яичного желтка: для приготовления некоторых кондитерских мучных изделий и диетических блюд.</p> <p>Значение яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности</p>	<p>Знакомятся с мультимедийной презентацией о свойствах яичного белка.</p> <p>С помощью учителя различают как связующий белок в тесте, запеканке, оладьях, фарше.</p> <p>Осветляющий белок в бульонах, желе, заливном, зефире.</p> <p>Пенообразующий белок в креме, пирожных «безе», пастиле.</p> <p>Слушают о значении яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности.</p> <p>Отвечают на вопросы</p>	<p>Выделяют из мультимедийной презентации свойства яичного белка.</p> <p>Различают свойства яичного белка при приготовлении блюд: связующее, пенообразующее, осветляющее.</p> <p>Отвечают на вопросы о технологии приготовления блюд из яиц</p>

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	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)

			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		
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
<b>Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе) - 18 часов</b>					
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	Соотносят название бутерброда с изображением, описывают готовый	По описанию учителя находят бутерброд, описывают по алгоритму.



			<p>готового бутерброда по алгоритму.</p> <p>Знакомство с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу.</p> <p>Заполнение карточки: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>бутерброд по алгоритму, с помощью.</p> <p>Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу.</p> <p>С помощью учителя заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу.</p> <p>Заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
170	Способы подачи канапе	1	<p>Знакомство с понятиями «крекер, галеты, сервировочные этажерки».</p> <p>Назначение сервировочных этажерок и больших тарелок.</p> <p>Описание закусочных бутербродов: форма нарезки, продукты, сочетание по цвету.</p> <p>Чтение текста и выделение продуктов в качестве основы для приготовления канапе.</p> <p>Применение закусочных бутербродов</p>	<p>Проговаривают значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарик.</p> <p>Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе.</p> <p>Слушают учителя о применении закусочных бутербродов</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарик.</p> <p>Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе.</p> <p>Слушают учителя о применении закусочных бутербродов</p>