**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования Омской области**

**Департамент образования Администрации г. Омска**

**БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 161»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО:Председатель ППк\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Южакова Л.А.Протокол № 2от «26» августа 2024 г. | СОГЛАСОВАНО:Заместитель директора\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Южакова Л.А.от «29» августа 2024 г. | УТВЕРЖДЕНО:Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ровкина С.В.от «30» августа 2024 г. |

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

**вариант 1**

 **«Труд (Поварское дело)»**

**(для 5 класса)**

Омск
2024

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

[I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 3](#_Toc145250835)

[II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ 6](#_Toc145250836)

[III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 8](#_Toc145250837)

[IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 13](#_Toc145250838)

## **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.

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(Поварское дело)» в 5 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные неделии составляет 204часа в год (6 часов в неделю).

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

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

Задачиобучения:

* 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 обученияпо различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
* ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
* формирование трудовых навыков и умений, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
* формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
* совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
* коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
* коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
* коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирование практических умений;
* развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
* формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
* формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочаяпрограмма по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)»в 5 классе определяет следующие задачи:

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

## **СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

Обучение профильному труду в 5 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

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

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

Содержание разделов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  | Название раздела | Количество часов | Количество контрольных работ, тестов |
|  | Значение пищи в жизни человека | 12 | 1 |
|  | Профессии. Их значение | 9 | 1 |
|  | Основы кулинарии | 11 | 1 |
|  | Роль кухни в жизни человека | 24 | 1 |
|  | Столовая посуда: тарелка, чашка | 9 |  |
|  | Столовые приборы: ложки, вилки, ножи | 13 | 1 |
|  | Продукты. Их свойства | 27 | 1 |
|  | Классификация овощей | 21 | 1 |
|  | Значение хлеба в питании человека | 12 | 1 |
|  | Использование яиц в кулинарии | 19 | 2 |
|  | Напитки в кулинарии | 20 | 1 |
|  | Правила оформления блюд | 23 | 2 |
|  | Повторение | 4 | 1 |
|  |  **Итого:** | **204** | **14** |

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**Личностные:**

* сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
* овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
* владение начальными умениями и навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
* сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
* воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
* сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

 **Предметные:**

 Минимальный уровень:

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

Достаточный уровень:

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

**Система оценки достижений**

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

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

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5»*ставиться если:

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

*Оценка «4»* ставиться, если обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

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

*Оценка «3»*ставиться, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

*Оценка «2»* не ставится

*Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5»*ставиться*,* если:

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

*Оценка «4»* ставиться*,* если:

* обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;
* соблюдает правила техники безопасности
* обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:
* неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
* незначительно нарушена пооперационная последовательность

*Оценка «3»* ставиться*,* если:

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

*Оценка «2»*не ставится

## **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | Тема урока | Кол-во часов | Программное содержание | Дифференциация видов деятельности |
| Минимальный уровень | Достаточный уровень |
| **Значение пищи в жизни человека – 12часов** |
| 1 | Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности | 1 | Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями.Чтение вступительной статьи учебника. Знакомство с кабинетом технологии «Поварское дело». Первичный инструктаж по технике безопасности | Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя.Называют профессии поварского дела, с опорой на учебник. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности | Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют направления поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности |
| 2 | Инструменты и приспособления для кулинарных работ | 1 | Знакомство с инструментами и приспособлениями для выполнения кулинарных работ.Правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями при выполнении кулинарных работ | Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой на учебник. Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами | Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления. Организовывают своё рабочее место. Называют правила безопасной работы с опорой на стенд «Техника безопасности» |
| 3 | История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека | 1 | Знакомство с историейвозникновения и развития кулинарии: когда зародилась, как произошла и почему кулинария — это искусство.Сведения о роли и значимости пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья | Слушают обисториивозникновения и развития кулинарии. Повторяют за учителем значение слова «кулинария». Определяют значение кулинарии для практической деятельности детей с помощью учителя | Знакомятся с историей появления и развития кулинарии.Называют значение слова «кулинария». Участвуют в групповой работе по поиску информации, в сети Интернет, о роли пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья |
| 4 | Разнообразие продуктов питания | 1 | Виды продуктов питания.Знакомство с основами питания. Формирование правил различия между питанием и едой. Повторение правил здорового питания | Читают и повторяют за учителем виды продуктов питания. Соотносят названия групп с изображениями продуктов. С помощью учителя находят различия между питанием и едой | Читают текст, выделяют виды продуктов питания. Называют основные группы продуктов питания и находят различия между понятиями: питание и еда |
| 5 | Питательные вещества в продуктах питания | 1 | Знакомство с питательными веществами в продуктах питания,названиями питательных веществ и их назначением.Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков. Определение питательных продуктов питания | Проговаривают за учителем названия питательных веществ. Соотносят название питательных веществ с их назначением.Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя | Называют виды питательных веществ. Различают продукты растительного и животного происхождения. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ в продуктах питания  |
| 6 | Значение питания для жизнедеятельности человека | 1 | Сведения о питании и его значении для жизнедеятельности человека.Знакомство с правилами рационального питания. Повторение основ правильного питания | Слушают учителя о значении питания для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем правила рационального питания. С помощью учителя заполняют пропуски слов в тексте  | Знакомятся со значением питания для жизнедеятельности человека. Называют правила рационального питания и используют их в работе с текстом (вставляют пропущенные слова) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7 | Роль витаминов в укреплении здоровья | 1 | Знакомство с видами витаминов и их значением для жизнедеятельности человека.Рассматривание таблицы «Классификация витаминов». Заполнение карточки по основным витаминам в питании человека | Называют виды витаминов. Рассматривают таблицу витаминов, читают названия и их значение для человека.С помощью учителя заполняют карточку по основным витаминам в питании человека | Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают элементарные сведения о видах витаминов. Рассказывают о витаминах и их значении для жизнедеятельности человека, с опорой на таблицу |
| 8 | Основные принципы рационального питания | 1 | Понятие основ рационального питания.Приобретение определённых знаний по правилам рационального питания. Выделение элементов рационального питания | Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о принципах рационального питания. Участвуют в беседе по выделению элементов рационального питания. Заполняют карточку с пропусками слов по правилам рационального питания, с помощью учителя | Участвуют в беседе о рациональном питании. Выделяют главное: основы рационального питания. Записывают в тетрадь с комментированием, правила рационального питания  |
| 9 | Режим питания школьника | 1 | Знакомство с режимом питания школьника. Определение значимости соблюдения режима питания. Составление плана питания школьника | Рассказывают о режиме питания школьника, с опорой на таблицу.Участвуют в групповой работе по поиску информации по определению значимости соблюдения режима питания.Рассказывают по картинкам о режиме питания | Знакомятся с режимом питания школьника. Находят информацию (видеоматериал, карточки) о значимости соблюдения режима питания. Рассказывают о соблюдении режима питания в домашних условиях |
| 10 | Практическая работа «Составление режима дня для школьников» | 1 | Рассматривание примерного режима дня школьника по часам.Составление собственного режима дня с опорой на образец. Формирование вывода: * соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника;
* режим дисциплинирует, помогает быть собранным
 | Знакомятся с таблицей примерного режима дня школьника по часам.С помощью учителя составляют памятку режима дня, с опорой на образец.Проговаривают за учителем вывод: * соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника;

режим дисциплинирует, помогает быть собранным | Обсуждают примерный режим дня школьника по часам, с опорой на образец.Самостоятельно составляют памятку режима дня школьника по часам, с ориентировкой на образец.Делают вывод: * соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника;

режим дисциплинирует, помогает быть собранным |
| 11 | Традиции русской кухни и русского гостеприимства | 1 | Знакомство с историей русского гостеприимства:«В старые времена трапеза начиналась с того, что хозяин дома отрезал и подавал каждому приглашённому гостю ломоть хлеба с солью, что символизировало гостеприимство и хлебосольство этого дома». Называние традиционных блюд России. Использование основных продуктов в русской кухне | Получают элементарные теоретические сведения о русском гостеприимстве.Знакомятся с историей русского гостеприимства: «В старые времена трапеза начиналась с того, что хозяин дома отрезал и подавал каждому приглашённому гостю ломоть хлеба с солью, что символизировало гостеприимство и хлебосольство этого дома».Различают русские национальные блюда (на доступном уровне, с помощью учителя) | Знакомятся с историей русского гостеприимства. Выделяют из увиденного традиционные русские блюда. Рассказывают о значении выражения «хлеб с солью». Различают традиционные русские блюда  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 12 | Контрольная работа «Значение пищи в жизни человека». Тест | 1 | Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос | Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя) | Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы |
| **Профессии. Их значение –9часов** |
| 13 | Профессия «Повар» | 1 | Знакомство с профессией «Повар». Актуальность данной профессии. Выделение основной цели вида деятельности повара | С помощью учителя находят в словаре значение слова «Повар». Участвуют в беседе о профессии «Повар».Называют по картинкам виды деятельности повара.Читают правила о личной гигиене повара. Определяют основную цель вида деятельности повара (с помощью учителя) | Находят в словаре значение слова «Повар». Участвуют в беседе о профессии «Повар».Называют по картинкам виды деятельности повара.Читают правила о личной гигиене повара. Определяют основную цель вида деятельности повара |
| 14 | Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности | 1 | Наблюдение за деятельностью шеф-повара и его помощников. Называние основных видов деятельности шеф-повара и помощников. Определение санитарно-гигиенических требований к процессу приготовления пищи | Знакомятся с шеф-поваром и его помощниками (проговаривают имя, отчество). Слушают объяснение, рассматривают помещение и оборудование школьной столовой (с помощью педагога). Знакомятся с оборудованием школьной столовой. Называют правила личной гигиены повара, с помощью учителя | Знакомятся с шеф-поваром и его помощниками. Соблюдают правила обращения к сотрудникам столовой, при моделировании ситуаций.Слушают объяснение, рассматривают помещение и оборудование школьной столовой. Знакомятся с оборудованием школьной столовой, Называют правила личной гигиены повара |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 15 | Меню. Планирование меню на день | 1 | Повторение правил здорового питания. Знакомство с понятием «меню школьника». Составление меню на день | Проговаривают правила здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню», с помощью учителя.Знакомятся с планированием меню на день.Записывают примерное меню школьника в карточке, с помощью учителя | Рассказывают о правилах здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню». Знакомятся с планированием меню на день. Составляют и записывают меню на карточке «Меню» |
| 16 | Технологическая карта блюда | 1 | Знакомство с понятием «Технологическая карта». Определение последовательности составления технологической карты блюда. Чтение образца технологической карты блюда | Получают элементарные сведения о значении понятия «Технологическая карта». Рассматривают демонстрационный материал по оформлению технологической карты блюда. Проговаривают последовательность составления технологической карты с помощью учителя | Знакомятся с понятием «Технологическая карта». Рассматривают демонстрационный материал по оформлению технологической карты блюда. Выделяют основные пункты, проговаривают. Читают образец технологической карты |
| 17 | Униформа повара | 1 | История поварского костюма. Сведения о специальной одежде повара: назначение,виды моделей, материал изготовления, головные уборы и цвет униформы повара. Рассматривание образцов одежды повара  | Знакомятся с историей поварского костюма. Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о специальной одежде повара, об организации рабочего места. Рассматривают образец униформы повара. Проговаривают названия предметов комплекта униформы повара (с помощью учителя) | Знакомятся с историей поварского костюма. Рассматривают образец поварского комплекта. Дают описание униформе повара: модель, материал изготовления, головной убор и цвет униформы повара. Оформляют виды моделей в рабочую тетрадь  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 18 | Требования к одежде повара | 1 | Повторение видов одежды повара. Выделение основных санитарных требований к повару. Составление памятки «Как должен выглядеть повар» | Рассматривают комплект униформы повара и с помощью педагога называют предметы одежды. Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. С помощью учителя выделяют основные санитарные требования к повару. Участвуют в групповой работе по составлению памятки «Как должен выглядеть повар» (с помощью учителя) | Повторяют виды одежды повара. Читают текст, выделяют основные санитарные требования, предъявляемые к повару. Оформляют памятку «Как должен выглядеть повар» |
| 19 | История поварского дела | 1 | Сведения об интересных исторических фактах, о профессии повара. Знакомство с названиями первых поваров на Руси. Выделение главного в работе повара: трудолюбие, талант, чувство вкуса, фантазия | Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения об истории поварского дела.Знакомятся с названиями первых поваров на Руси. С помощью учителя называют главные качества в работе повара | Называют исторические факты о профессии повара. Знакомятся с названиями первых поваров на Руси. Читают текст, выделяют главное в успешной работе повара: трудолюбие, талант, чувство вкуса, фантазия |
| 20 | Видео экскурсия «Кухня древней Руси» | 1 | Просмотр видеоматериала об истории русской еды.Знакомство с питанием русских людей в старину. Называние основных продуктов питания для приготовления простых национальных блюд, связанных с бедностью населения на Руси | Получают элементарные сведения о древнерусской кухне. Рассказывают по картинкам о названиях блюд. Читают и записывают основные продукты питания для приготовления русских блюд | Узнают из видеоматериала о блюдах древней Руси. Находят значение слов - сбитень, ботвинья в словаре, записывают в тетрадь.Называют основные продукты питания для приготовления простых национальных блюд.  |
| 21 | Входная диагностика, с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело» | 1 | Выполнение теста по предмету «Поварское дело».Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание по показу учителя | Читают вопросы, находят правильный ответ |
| **Основы кулинарии – 11 часов** |
| 22 | Значение кулинарии в жизни человека | 1 | Повторение понятия «кулинария». Определение роли кулинарии в жизни человека. Выделение главного из видеоматериала о том, что правильное питание-это залог здоровья | Слушают объяснения педагога о значении кулинарии в жизни человека. С помощью учителя выделяют в тексте понятия: повышение уровня развития, воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки (с помощью учителя). Проговаривают за учителем советы правильного питания | Повторяют понятие «кулинария». Принимают участие в групповой работе, по поиску информации в сети Интернет, о роли кулинарии в жизни человека. Читают текст, отвечают на вопросы о значении кулинарии в жизни человека |
| 23 | Технология приготовления пищи | 1 | Знакомство с понятием «Технология приготовления пищи». Основные способы приготовления пищи. Определение наиболее полезного способа приготовления пищи: варка на пару.  | Находят в тексте определение понятия «Технология приготовления пищи». Рассматривают таблицу со способами приготовления пищи. С помощью учителя проговаривают слова: варка, тушение, жарение. Соотносят название способа с изображением, с помощью учителя | Знакомятся с понятием «Технология приготовления пищи». Решают проблемную ситуацию. Рассказывают об основных способах приготовления пищи: варка, тушение, жарение. Самостоятельно определяют способ приготовления по картинке |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 24 | Способы механической обработки продуктов | 1 | Знакомство с механическими способами обработки продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Формирование навыкаобработки продуктов.Заполнение карточки «Виды обработки продуктов» | Получают элементарные сведения о способах механической обработки продуктов. Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь. Заполняют карточку «Виды обработки продуктов»,с помощью учителя | Знакомятся с механическими способами обработки продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Наблюдают за показом способов обработки и определяют вид работы.Самостоятельно заполняют карточку с пропущенными словами |
| 25 | Способы тепловой обработки продуктов | 1 | Знакомство с видами тепловой обработки продуктов. Формирование навыка обработки продуктов. Наблюдение за способами обработки продуктов (мытьё, варка) | Получают элементарные сведения о способах тепловой обработки продуктов. Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь. Заполняют карточку «Виды обработки продуктов», с помощью учителя.Выполняют простые действия по обработке продуктов (мытьё) | Знакомятся с видами тепловой обработки продуктов: варка, тушение, запекание. Наблюдают за показом учителя способов тепловой обработки, описывают способ. Оформляют схему способов тепловой обработки |
| 26 | Знакомство с кулинарными книгами | 1 | Знакомство с кулинарными книгами: знакомство с книгой, её разделами, условными обозначениями.Формирование навыков нахождения рецепта в кулинарной книге по определённому разделу | Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг. Участвуют в групповой работе по поиску информации по выбору рецепта | Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов |
| 27 | Общее представление о рецептах | 1 | Значение слова «рецепт». Виды рецептов в кулинарных книгах: салаты, закуски и т.д.Работа с кулинарной книгой. Формирование навыков нахождения рецепта в кулинарной книге по определённому разделу | Записывают в словарь терминов значение слова «рецепт». Рассматривают в кулинарных книгах виды рецептов. Узнают по картинкам знакомые блюда. Делятся домашними рецептами, с помощью учителя | Повторяют значение слова «рецепт». Находят рецепт в кулинарной книге по указанию учителя. Читают, называют ингредиенты, количество, способ приготовления.Повторяют измерение продуктов в: граммах, штуках, столовых и чайных ложках. Объясняют и показывают значение выражения «щепотка» |
| 28 | Практическая работа «Оформление рецепта» | 1 | Повторение значения выражения «кулинарный рецепт». Применение кулинарного рецепта в питании человека. Оформление кулинарного рецепта в тетради, с соблюдением плана записи | Рассматривают образец рецепта. Проговаривают этапы кулинарного рецепта.Повторяют за учителем последовательность оформления. Ориентируются на образец и заполняют карточку записи рецепта, с помощью учителя | Участвуют в беседе о применении кулинарного рецепта в питании человека. Рассказывают о домашних рецептах. Оформляют кулинарный рецепт в тетради, с опорой на образец |
| 29 | Практическая работа «Оформление рецепта» | 1 |
| 30 | Классификация рецептов | 1 | Повторение значения выражения «кулинарный рецепт». Различение рецептов по описанию. Нахождение в кулинарной книге разных категорий рецептов: напитки, десерты и т.д.Различение рецептов по описанию. Нахождение в кулинарной книге разных категорий рецептов: первые блюда, вторые блюда, закуски и т.д. | Проговаривают значение выражения «кулинарный рецепт». С помощью учителя находят различие в рецептах. Рассматривают схему написания рецепта, называют последовательность написания | Рассказывают о применении кулинарных рецептов в жизнедеятельности человека. Различают рецепты по описанию,выполняют тренировочное упражнение по нахождению в кулинарной книге разных категорий рецептов: напитки, десерты и т.д. Повторяют схему написания рецептов |
| 31 | Варианты написания рецептов | 1 | Знакомство со структурой рецепта: краткое вступление, время приготовления, количество порций, ингредиенты, пошаговый процесс приготовления. Применение знаний при написании рецепта | Знакомятся с вариантами написания рецептов. С помощью учителя определяют структуру рецепта, проговаривают и записывают в тетрадь | Знакомятся с вариантами написания рецептов. Выделяют общее и различие в рецептах. Рассказывают (с опорой на образец) о структуре рецепта: краткое вступление, время приготовления, количество порций, ингредиенты, пошаговый процесс приготовления |
| 32 | Контрольная работа «Основы кулинарии». Тест | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. | Выполняют тестовое задание по показу учителя | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Роль кухни в жизни человека –24часа** |
| 33 | Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь | 1 | Знакомство с оборудованием кухни. Повторение правил поведения в зоне кухни. Назначение кухонной посуды и инвентаря. Соблюдение правил при использовании инвентаря | Повторяют правила поведения на кухне.Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об оборудовании кухни. Получают представление о санитарии и гигиене на кухне.Участвуют в беседе по соблюдению правил безопасности при выполнении кулинарных работ | Знакомятся с оборудование кухни. Называют и различают виды посуды. Классифицируют посуду по назначению и применению.Отвечают на вопрос «из чего делают кухонную посуду». Называют источники опасности на кухне.Рассказывают о соблюдении техники безопасности при выполнении кулинарных работ |
| 34 | Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур | 1 | Сведения о месте и условиях приготовления пищи в старину и в наши дни. Соблюдение правил использования кухонного гарнитура на кухне.Использование полученных знаний в повседневной жизни | Зрительно воспринимают кухню для приготовления пищи. Получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об организации рабочего места, в зоне кухни.С помощью учителя рассказывают о правилах использования кухонного гарнитура на кухне. Делятся своим жизненным опытом | Определяют место для приготовления пищи. Описывают предметы кухонного гарнитура. Рассказывают о видах кухонной мебели в зоне кухни.Классифицируют кухонные принадлежности и посуду. Называют бытовую технику и знают её назначение. Приводят примеры из своей жизнедеятельности |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 35 | Санитария и гигиена на кухне | 1 | Значение выражения «санитария на кухне».Знакомство с правилами санитарии и гигиены на кухне. Значение гигиены на кухне.Заполнение карточки «10 правил гигиены на кухне» | Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. Повторяют за учителем правила санитарии и гигиены на кухне. Участвуют в беседе о значении гигиены на кухне. С помощью учителя заполняют карточку «Правила гигиены» | Знают значение выражения «санитария на кухне». Слушают объяснение учителя и рассказывают о признаках пищевых отравлений. Обобщают правила санитарии и гигиены на кухне и оформляют карточку «10 правил гигиены на кухне» |
| 36 | Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи | 1 | Повторение санитарно –гигиенических требований при приготовлении пищи. Направление санитарно-гигиенических правил на сохранность здоровья человека. Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни | Называют по картинкам санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о подготовке инвентаря к приготовлению пищи. Читают вывод о сохранении здоровья через соблюдение гигиены | Называют санитарные правила при приготовлении пищи. Слушают учителя о значении выполнения санитарно-гигиенических правил на сохранность здоровья человека. Обобщают и называют правила гигиены, записывают в тетрадь  |
| 37 | Кухонная посуда | 1 | Знакомство с видами кухонной посуды: применение, особенности, материал. Классификация кухонной посуды (утвари). Назначение кухонной посуды | Рассматривают образцы кухонной посуды. Повторяют за учителем названия кухонной посуды. Различают с помощью виды посуды и её назначение. Соотносят название и изображение посуды | Знакомятся с кухонной посудой на Руси, проговаривают старые названия, узнают на картинке. Рассматривают образцы видов кухонной посуды в наши дни. Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт.  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 38 | Урок-игра «Кухонная посуда» | 1 | Формирование знаний о кухонной посуде, через игру.Повторение видов кухонной посуды. Санитарные требования к инвентарю и кухонной посуде. Приёмы ухода за кухонной посудой.Соблюдение правил ухода в повседневной жизни | Называют, какие бывают виды кухонной посуды. Рассматривают образцы посуды, рассказывают о её применении. Показывают, с помощью педагога, способы ухода за посудой | Повторяют виды кухонной посуды. Соотносят на картинке название посуды с изображением. Ориентируются в правилах по уходу за различными видами посуды. Выполняют действия по уходу за посудой.Рассуждают о подготовке инвентаря к приготовлению пищи |
| 39 | Столовая посуда | 1 | Знакомство с видами столовой посуды: применение, особенности, материал. Назначение столовой посуды. Выбор столовой посуды и требования к ней | Рассматривают демонстрационный материал по теме «Столовая посуда». С помощью учителя рассказывают о назначении столовой посуды. С помощью учителя определяют в тексте требования качества к столовой посуде | Различают виды столовой посуды: тарелки, блюдца, розетки, чашки и т.д.Описывают образцы столовой посуды по инструкции учителя. Рассказывают о назначении. Находят разницу между кухонной и столовой посудой.  |
| 40 | Столовые приборы | 1 | Знакомство с видами столовых приборов и их назначением. История появления столовых приборов на Руси. Виды основных столовых приборов. Использование столовых приборов по назначению. Правила пользования столовыми приборами | Выделяют главное из видеоматериала об истории появления столовых приборов на Руси. Называют виды столовых приборов. С помощью учителя выполняют сравнение «столовая посуда -столовые приборы». Читают правила пользования столовыми приборами | Рассказывают историю появления столовых приборов. Определяют виды столовых приборов. Находят в тексте требования к хранению столовых приборов в домашних условиях. Записывают правила пользования столовыми приборами |
| 41 | Посуда для хранения продуктов | 1 | Знакомство с посудой для хранения продуктов. Разбор различных видов посуды для хранения продуктов. Применение полученных знаний в повседневной жизни | Знакомятся с посудой для хранения продуктов. Соотносят названия посуды с продуктами. С помощью учителя рассказывают о хранении продуктов в домашних условиях | Рассматривают посуду для хранения продуктов. Определяют их назначение. Разбирают различные виды посуды для хранения продуктов. Приводят примеры с опорой на домашний опыт |
| 42 | Вспомогательная посуда | 1 | Назначение вспомогательной посуды. Использование инвентаря при приготовлении пищи. Определение вспомогательной посуды по назначению. Соотнесение продуктов питания со вспомогательной посудой | Знакомятся с видами вспомогательной посуды. Повторяют за учителем названия посуды. Рассказывают по картинкам об использовании инвентаря при приготовлении пищи.  | Узнают и называют вспомогательную посуду: наборы для специй, салфетницы, ведёрки для льда. Понимают их значение и назначение. Самостоятельно соотносят на карточке названия с видами вспомогательной посуды |
| 43 | Виды посуды по материалу изготовления | 1 | Рассматривание видов посуды по материалу изготовления: пластиковая, стеклянная, керамическая, металлическая. Заполнение карточки по материалу изготовления посуды | Знакомятся с видами посуды по материалу изготовления. Выполняют простые действия: зрительно осматривают, различают на ощупь, стук. С помощью учителя определяют материал изготовления. Заполняют карточку по материалу изготовления посуды | Рассматривают виды посуды. Называют материал изготовления. Участвуют в групповой работе по нахождению информации о назначении разных видов посуды. Узнают посуду по материалу изготовления. Заполняют карточку с опорой на образцы посуды |
| 44 | Кухонный инвентарь | 1 | Назначение кухонного инвентаря для обработки и приготовления продуктов, хранения, транспортировки и выкладки готовых блюд. Технологические требования к качеству кухонного инвентаря | Проговаривают название предметов кухонного инвентаря. Рассказывают о назначении инвентаря.Показывают, с помощью педагога, способы ухода за посудой. С помощью учителя называют требования к качеству кухонного инвентаря. Находят на изображениях дефекты инвентаря | Ориентируются в тексте о назначении кухонного инвентаря для обработки и приготовления продуктов, хранения, транспортировки и выкладки готовых блюд.Рассуждают о подготовке инвентаря к приготовлению пищи |
| 45 | Маркировка разделочных досок | 1 | История происхождения разделочной доски. Виды разделочных досок по маркировке. Разделочные доски по материалу изготовления, форме и размеру. Цвета разделочных досок для порядка и безопасности | Знакомятся с историей происхождения разделочной доски. Различают маркировку разделочных досок: буквенные обозначения, цветное оформление. Соотносят цвет разделочной доски с изображением продукта, с помощью учителя | Повторяют правила санитарии и гигиены на кухне. Рассказывают об истории разделочных досок. Различают маркировку разделочных досок (буквенное обозначение, цветное назначение) и используют их по назначению.Определяют вид разделочной доски с предложенными продуктами  |
| 46 | Посудомоечная машина. Управление и функции посудомоечной машины | 1 | История возникновения посудомоечной машины.Знакомство с инструкцией пользования. Устройство посудомоечной машины.Наблюдение за управлением и функциями посудомоечной машины. Знакомство с назначением и правилами безопасности при пользовании посудомоечной машиной | Слушают объяснения учителя, зрительно воспринимают устройство посудомоечной машины. Знакомятся с управлением и функциями посудомоечной машины. Выполняют зарисовку посудомоечной машины и соотносят с названием устройства. Повторяют за учителем правила безопасности при пользовании посудомоечной машиной | Смотрят презентацию «История изобретения». Рассматривают посудомоечную машину. Знакомятся с инструкцией для пользования посудомоечной машиной.  Наблюдают за показом учителя об управлении и функциях машины. Выполняют задание в рабочей тетради «Подпишите названия устройства посудомоечной машины»  |
| 47 | Способы укладывания посуды. Этапы мойки. Выбор моющих средств | 1 | Знакомство со способами укладывания посуды. Соблюдение правил, которые прописаны в инструкции. Определение места посуды по своему назначению. Выбор моющих средств: моющее средство, ополаскиватель, регенерирующая соль | Повторяют за учителем этапы мойки. Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину. Рассказывают о полезных качествах посудомоечной машины. С помощью учителя ориентируются в выборе моющих средств | Знакомятся со способами укладывания посуды. Выполняют тренировочное упражнение по укладыванию разных видов посуды с опорой на инструкцию. Понимают назначение моющих средств: моющее средство, ополаскиватель, регенерирующая соль.Рассказывают о выборе моющих средств  |
| 48 | Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной | 1 | Правила техники безопасности при пользовании посудомоечной машиной. Использование полученных знаний в повседневной жизни | Читают инструкцию при пользовании посудомоечной машиной. Проговаривают за педагогом правила ухода за посудомоечной машиной | Читают и выделяют в инструкции раздел по правилам техники безопасности при пользовании посудомоечной машиной |
| 49 | Практическая работа «Загрузка посудомоечной машины посудой» | 1 | Повторение правил загрузки посудомоечной машины. Размещение посуды по своему назначению | Применяют по назначению инструкцию по выбору средств и этапов мойки с помощью учителя.Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину.Проговаривают за педагогом правила ухода за посудомоечной машиной | Повторяют правила загрузки посудомоечной машины. Самостоятельно выполняют загрузку машины с опорой на инструкцию |
| 50 | Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине» | 1 | Подготовка посудомоечной машины к мытью посуды. Подбор моющих средств. Наблюдение за мытьём посуды  | Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину в соответствии с инструкцией учителя. Выполняют практические действия, совместно с педагогом, «Мытьё посуды в посудомоечной машине» | Подготавливают посудомоечную машину для мытья посуды. Подбирают моющее средство. Самостоятельно укладывают посуду в соответствии их расположения. Выполняют выбор программы и функцию включения |
| 51 | Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной | 1 | Назначение посудомоечной машины. Повторение правил безопасности при использовании посудомоечной машины. Составление алгоритма ухода за посудомоечной машиной | Рассказывают о назначении посудомоечной машины. Проговаривают правила безопасности при использовании посудомоечной машины. Называют правила ухода. Составляют в тетради алгоритм ухода за посудомоечной машиной, с помощью учителя  | Повторяют правила безопасности при использовании посудомоечной машины. Самостоятельно составляют алгоритм действия ухода за посудомоечной машиной, записывают в тетрадь |
| 52 | Требования к организации рабочего места | 1 | Описание рабочего места повара. Требования различных производственных цехов. Расположение основных рабочих инструментов для удобства работы повара. Заполнение таблицы по видам посуды | Описывают рабочее место повара с помощью учителя. Получают элементарные сведения о производственных цехах. Обозначают на схеме расположение рабочих инструментов для удобства работы, с помощью учителя | Рассматривают рабочее место повара. Описывают удобное расположение предметов. Заполняют таблицу по видам посуды, с опорой на инструкцию учителя |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 53 | Практическая работа «Организация рабочего места» | 1 | Практическая работа: организация рабочего места | Выполняют организацию рабочего места по инструкции учителя | Повторяют требования к организации рабочего места повара: удобное размещение оборудования, посуды, инвентаря. Выполняют организацию рабочего места, с опорой на инструкцию  |
| 54 | Практическая работа «Уборка мусора с поверхности стола»  | 1 | Повторение последовательности уборки мусора с поверхности стола. Требования к качеству выполненной работы. Анализ объекта труда | Повторяют последовательность уборки мусора с поверхности стола. Называют требования к качеству выполненной работы с помощью учителя | Читают правила последовательной работы по уборке мусора с поверхности стола. Применяют данные правила при выполнении работы. Анализируют объект труда |
| 55 | Практическая работа «Уборка предметов с поверхности стола. Уборка кухни» | 1 | Повторение последовательности уборки предметов с поверхности стола. Основные этапы и средства уборки кухни.Требования к качеству выполненной работы. Обсуждение и анализ выполненной работы | Называют по схеме основные этапы уборки кухни. С помощью учителя подбирают средства для уборки. Повторяют правила безопасности при пользовании моющими средствами. Анализируют объект труда по инструкции учителя | Читают правила последовательной работы по уборке предметов с поверхности стола. Применяют данные правила при выполнении работы. Соблюдают этапы и средства уборки кухни. Анализируют объект труда |
| 56 | Контрольная работа «Роль кухни в жизни человека». Тест | 1 |  Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание по показу учителя |  Выполняют тестовое задание, по определению правильного ответа на предлагаемы вопросы |

|  |
| --- |
| **Столовая посуда: тарелка, чашка – 9часов** |
| 57 | Тарелка. Назначение. Уход за тарелками | 1 | История появления первых тарелок. Знакомство с образцами столовой посуды. Назначение, виды столовой посуды по форме, материалу, размеру и глубине | Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории появления первых тарелок. Называют виды тарелок и их использование. Повторяют за учителем правила ухода за тарелками | Узнают об истории появления первых тарелок. Знакомятсяс видами тарелок и их назначением, в зависимости от размера и глубины тарелки.Рассматривают образцы тарелок, соотносят с использованием в домашних условиях |
| 58 | Виды столовых тарелок | 1 | Виды столовых тарелок по материалу изготовления. Знакомство с размерами столовых тарелок.Определение тарелок по их назначению. **Соотнесение правильности названия и изображения столовых тарелок** | Называют виды тарелок и их использование. С помощью учителя сравнивают тарелки по размеру и глубине. Соотносят название тарелки с изображением | Рассматривают виды столовых тарелок. Определяют материал изготовления: керамика, стекло, металл, пластмасса, дерево. Рассказывают об использовании видов тарелок в быту |
| 59 | Виды чашек | 1 | Знакомство с видами чашек: бульонные, чайные, кофейные. Основные отличия кружки от чашки. Определение чашек по их назначению.  **Соотнесение правильности названия и изображения чашки** | Знакомятся с видами чашек. Рассматривают образцы чашек и определяют их название и назначение. С помощью учителя находят отличия кружки от чашки.  **Соотносят правильность названия и изображения чашки** | Знакомятся с видами чашек: бульонные, чайные, кофейные. Находят и называют отличия кружки от чашки. Рассказывают об использовании чашек по назначению |
| 60 | Последовательность мытья посуды | 1 | Знакомство с последовательностью мытья посуды. Выбор моющего средства для мытья посуды. Требования к качеству чистой посуды | Знакомятся с последовательностью мытья посуды. Называют виды моющих средств, для мытья посуды. Повторяют правила безопасности при использовании моющих средств. Рассказывают о своём опыте мытья посуды | Знакомятся с видеоматериалом о последовательности мытья посуды. Определяют последовательность мытья. Знакомятся с видами моющих средств и читают инструкцию к их безопасному использованию. Называют требования к качеству чистой посуды: блеск, отсутствие разводов, чистая поверхность |
| 61 | Последовательность мытья посуды. Выбор моющих средств | 1 | Изучение инструкции при использовании моющих средств. Выбор моющего средства для мытья посуды. Требования к качеству чистой посуды. Заполнение карточки «Правила безопасной работы» | С помощью учителя подбирают моющие средства для мытья посуды. Повторяют правила безопасности при использовании моющих средств. Составляют алгоритм действий. С помощью учителя называют требования к качеству чистой посуды | Рассказывают о последовательности мытья посуды, с опорой на схему. Рассматривают предлагаемые образцы моющих средств. Выбирают средство, с учётом опыта в быту, рассказывают о качестве данного средства. Самостоятельно заполняют карточку «Правила безопасной работы» |
| 62 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды» | 1 | Выполнение практической работы по мытью столовой посуды. Выполнение правил последовательности мытья посуды. Использование полученных знаний в повседневной жизни | Повторяют алгоритм действий при мытье посуды. Выполняют простые практические действия по этапной инструкции педагога | Выполняют практическую работу по мытью столовой посуды. Различают чистую и грязную посуду. Соблюдают правила при мытье посуды. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Анализируют объект труда |
| 63 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды» | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 64 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 1 | Повторение правил безопасности при мытье посуды. Использование предметов ухода (губка, салфетка, перчатки). Определение мест сушки посуды.Расстановка предметов посуды. Уход за оборудованием кухни после мытья посуды | Повторяют правила безопасности при мытье посуды. Называют предметы ухода за посудой. Называют по картинкам места сушки и расстановки посуды. С помощью учителя рассказывают об уходе за оборудованием кухни после мытья посуды | Повторяют правила безопасности при мытье посуды. Определяют средства защиты для рук. Используют предметы ухода (губка, салфетка, перчатки) по назначению. Определяют местадля сушки посуды. Рассказывают о значении правильной расстановки посуды. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции.Анализируют объект труда |
| 65 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 1 |
| **Столовые приборы: ложки, вилки, ножи – 13 часов** |
| 66 | Назначение столовых приборов | 1 | История возникновения столовых приборов. Значение выражения «Столовые приборы». Различение столовых приборов по назначению  |  Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения столовых приборов. Записывают значение выражения «столовые приборы». С помощью учителя различают столовые приборы | Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения столовых приборов. Объясняют значение выражения «столовые приборы» |
| 67 | Виды столовых приборов | 1 | Знакомство с видами столовых приборов: десертные, закусочные, рыбные, фруктовые. Использование столовых приборов по их назначению | Знакомятся с видами столовых приборов. Рассматривают образцы, сравнивают и называют их назначение с помощью учителя.Соотносят название столовых приборов с их изображением |  Рассматривают образцы столовых приборов, называют виды: закусочный, рыбный, десертный, фруктовый, с опорой на наглядность. Выполняют тренировочное упражнение по показу использования столовых приборов |
| 68 | Различие столовых приборов | 1 | Различие столовых приборов. Столовые приборы и порядок их сервировки. **Соотнесение правильности названия и изображения** | Повторяют виды столовых приборов. С помощью учителя сравнивают столовые приборы. Выполняют зарисовку расположения приборов на столе | Рассматривают образцы столовых приборов, называют виды: закусочный, рыбный, десертный, фруктовый, с опорой на наглядность. Находят различия в столовых приборах. Определяют порядок их сервировки, с опорой на наглядность  |
| 69 | Правила использования столовых приборов | 1 | Знакомство с правилами использования столовых приборов. Использование полученных знаний в повседневной жизни | Знакомятся с правилами использования столовых приборов. Выполняют простые действия по использованию столовых приборов, с помощью учителя | Знакомятся с правилами использования столовых приборов. Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов. Выполняют зарисовку «Сервируем правильно» |
| 70 | Правила ухода за столовыми приборами | 1 | Повторение правил ухода за столовыми приборами.Рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами | Называют правила ухода за столовыми приборами. Читают рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами. Рассказывают об уходе за столовыми приборами в домашних условиях | Повторяют правила ухода за столовыми приборами. Читают рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами. Отвечают на вопросы об уходе за столовыми приборами |
| 71 | Правила хранения столовых приборов | 1 | Рекомендации по хранению столовых приборов. Определение мест хранения в зависимости от группы назначения | Знакомятся с рекомендациями по хранению столовых приборов в домашних условиях. С помощью учителя определяют места хранения. Заполняют карточку с пропусками мест хранения столовых приборов | Знакомятся с рекомендациями по хранению столовых приборов. Соотносят правила хранения с хранением столовых приборов в домашних условиях. Записывают рекомендации в рабочую тетрадь |
| 72 | Основы этикета: как пользоваться столовыми приборами | 1 | Знакомство с основами этикета: как пользоваться столовыми приборами. Формирование навыков правильного пользования столовыми приборами. Зарисовка расположения столовых приборов.Использование полученных знаний в повседневной жизни | Знакомятся с основами этикета. Выделяют из видеоматериала информацию о правилах пользования столовыми приборами.  Выполняют зарисовку расположения столовых приборов. Выполняют простые действия по использованию столовых приборов, с помощью учителя | Знакомятся с основами этикета: как пользоваться столовыми приборами. Выполняют зарисовку в тетради «Сервируем правильно», подписывают назначение столовых приборов |
| 73 | Порезы. Виды порезов | 1 | Определение слова «порез». Виды порезов. Причины возникновения порезов. Соблюдение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами | Знакомятся с видами порезов и причинами их появления. Читают правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами. Выполняют простые действия по оказанию первой медицинской помощи при порезах, с помощью учителя | Рассказывают о видах порезов и причинах их появления. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Оказывают первую медицинскую помощь при порезах с использованием медицинской аптечки |
| 74 | Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами | 1 | Повторение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами | Называют виды режущих инструментов. Повторяют правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами | Называют виды режущих приборов и инструментов. Определяют правила безопасности с разными видами инструментов |
| 75 | Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба» | 1 | Повторение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами.Работа с предметно-технологической картой «Нарезка хлеба».Закрепление навыка пользования ножом при нарезке хлеба.Требования к качеству выполненной работы | Выполняют практические действия по показу учителя, соблюдая поэтапную инструкцию нарезки хлеба. Называют требования к качеству выполненной работы с помощью учителя  | Работают с предметно-технологической картой. Закрепляют навыки пользования ножом при нарезке хлеба. Самостоятельно подбирают инвентарь: нож, разделочная доска, хлебница. Определяют вид нарезки хлеба.Проговаривают последовательность выполнения нарезки хлеба с опорой на предметно-технологическую карту. Разбирают объект труда |
| 76 | Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба» | 1 |
| 77 | Практическая работа «Первая помощь при порезах» | 1 | Порядок оказания первой помощи при порезах.Использование медицинской аптечки для оказания первой помощи при порезах | Называют виды порезов и причины их появления. С помощью учителя используют медицинскую аптечку по назначению. Выполняют простые действия по оказанию первой медицинской помощи при порезах с помощью учителя | Рассматривают медицинскую аптечку. Подбирают средства для оказания первой помощи при порезах. Повторяют алгоритм обработки пореза. Выполняют практическую работу на «кукле». Разбирают объект труда |
| 78 | Контрольная работа «Столовые приборы». Тест | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание по показу учителя | Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Продукты. Их свойства –27часов** |
| 79 | Классификация продуктов питания | 1 | Знакомство с классификацией продуктов. Виды продуктов питания по группам Таблица классификации продуктов питания | Рассматривают наглядность и видеоматериал о классификации продуктов питания. Выделяют в таблице группы продуктов питания с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по заполнению схемы классификации продуктов питания | Смотрят видеоматериал «Классификация продуктов». Выделяют группы продуктов питания.Приводят примеры к каждой группе. Выполняют работу в группах по заполнению схемы классификации продуктов питания |
| 80 | Классификация продуктов питания | 1 | Повторение групп продуктов питания. Выделение в группах природных (натуральных) и производимых промышленностью (промышленных) продуктов.  | Повторяют группы продуктов питания. Слушают объяснение учителя о природных и промышленных продуктах питания. Соотносят название групп продуктов питания с их изображением.  | Рассказывают о группах продуктов питания. Знакомятся с природными и промышленными продуктами питания. Рассматривают образцы продуктов питания и соотносят их: натуральные или промышленные.  |
| 81 | Натуральные продукты | 1 | Понятие «натуральные продукты»: фрукты, овощи, птица. Рассматривание образцов продуктов питания. Значение овощей для организма человека | Знакомятся с понятием «натуральные продукты». Рассматривают продукты питания и определяют натуральные продукты. Слушают учителя о значении овощей для здоровья человека | Знакомятся с понятием «натуральные продукты». Записывают значение в рабочую тетрадь. Приводят примеры с опорой на наглядность. Рассказывают о значении овощей для организма человека |
| 82 | Промышленные продукты | 1 | Понятие «промышленные продукты».Назначение промышленных продуктов питания. **Соотнесение правильности названия и изображения продуктов питания** | Знакомятся с понятием «промышленные продукты». Рассматривают образцы промышленных продуктов и рассказывают о их назначении с помощью учителя.  **Соотносят правильность названия промышленных продуктов с их изображением**  | Знакомятся с понятием «промышленные продукты». Записывают значение в рабочую тетрадь. Приводят примеры с опорой на наглядность. Рассказывают о назначении промышленных продуктов питания |
| 83 | Теоретические сведения. Полезные свойства яиц | 1 | Виды яиц: строение, размер, цвет яиц.Полезные свойства. Зарисовка строения яйца в рабочую тетрадь | Узнают информацию из видеоматериала о видах яиц. Называют полезные свойства яиц. Выполняют зарисовку строения яиц | Выделяют главное из видеоматериала о видах яиц.Слушают объяснение учителя о полезных свойствах куриных яиц.Классифицируют куриные яйца и яичные продукты. Выполняют зарисовку строения яйца в тетрадь, подписывают строение |
| 84 | Значение яиц в питании человека | 1 | Использование яиц разных птиц в питании: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные.**Питательная ценность куриных яиц. Соотнесение правильности названия и изображения яиц** | Знакомятся с использованием яиц разных птиц в питании человека.  Слушают объяснение учителя о питательной ценности куриных яиц. **Соотносят правильность названия яиц с их изображением** | Смотрят презентацию об использовании яиц разных птиц в питании человека: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Знакомятся с интересными фактами. Читают текст и выделяют питательную ценность яиц. Записывают в тетрадь виды яиц |
| 85 | Хлеб – это основной продукт питания человека | 1 | История возникновения хлеба. Содержание питательных веществ. Различие хлеба по составу, размеру, форме и вкусовым качествам.**Соотнесение правильности названия и изображения видов хлеба** | Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории возникновения и полезных свойствах хлеба. Выполняют цветную зарисовку по содержанию в хлебе питательных веществ. Различают виды хлеба с помощью учителя | Знакомятся с историей возникновения хлеба.Повторяют выражение «хлеб издревле служит основой питания русского народа». Дают объяснение. Знакомятся с видами хлеба. Выполняют цветную зарисовку «хлеба», называют содержание питательных веществ.  |
| 86 | Сорта хлеба | 1 | Получение хлеба из пшеничной и ржаной муки. Определение полезных качеств в разных видах хлеба. видов хлеба по полезным свойствам, форме, размеру и вкусовым свойствам | Повторяют виды хлеба. С помощью учителя определяют полезные качества в разных видах хлеба. Рассматривают образцы хлеба и сравнивают по полезным свойствам с помощью учителя | Рассматривают виды хлеба из пшеничной и ржаной муки. Находят информацию в сети Интернет о полезных качествах хлеба. Сравнивают виды хлеба по полезным свойствам, форме, размеру и вкусовым свойствам (на вкус) |
| 87 | Виды чая и их свойства.Значение чая в питании человека | 1 | История появления чая в России. Рассматривание видов чая: виды, сорта, свойства, цвета.Знакомство с ценностью чая для здоровья человека. Содержание питательных веществ | Знакомятся с историей появления чая в России. Проговаривают значение слова «напитки» совместно с педагогом. Слушают рассказ о полезных свойствах напитков. Участвуют в беседе о роли чая в питании человека | Знакомятся с историей появления чая в России. Рассматривают коллекцию видов чая и называют: вид, сорт, цвет. Приводят примеры использования чая в домашних условиях. Слушают учителя о ценности чая для здоровья человека |
| 88 | Фруктовые и травяные чаи | 1 | Содержание витаминов и очищающих организм веществ. Технология получения фруктового чая. **Заполнение карточки по значению групп продуктов питания. Соотнесение правильности названия и изображения видов чая** | Знакомятся с содержанием витаминов во фруктовых и травяных чаях. Читают о технологии получения фруктового чая. Определяют виды фруктов для приготовления фруктового чая. Заполняют карточку по значению групп продуктов питания с помощью учителя | Повторяют виды чая. Рассказывают о питательной ценности. Читают текст и выделяют содержание витаминов и очищающих организм веществ.**Заполняют карточку по значению групп продуктов питания** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 89 | Полезные свойства чая  | 1 | Рассматривание видов чая: виды, сорта, свойства, цвета. Польза и вред -полезные свойства, влияние на организм человека | Рассматривают образцы видов чая. С помощью учителя выполняют анализ видов чая: сорт, свойства, цвет. Участвуют в групповой работе по нахождению информации о полезных свойствах чая | Рассматривают образцы чая. Выделяют из увиденного сорта чая их вкусовые достоинства. Рассказывают о своих предпочтениях. Подбирают признаки: польза-вред. Читают текст о влиянии чая на организм человека |
| 90 | Формы чая | 1 | Повторение полезных свойств. Знакомство с разными формами чая: пакеты, гранулы, прессовка, россыпь.Сравнение форм чая. **Соотнесение правильности названия и изображения форм чая** | Повторяют полезные свойства чая. Рассматривают формы чая. С помощью учителя проговаривают название форм чая. **Соотносят правильность названия и изображения форм чая** | Повторяют полезные свойства чая. Знакомятся с видеоматериалом о разных формах чая: пакеты, гранулы, прессовка, россыпь.Сравнивают образцы чая: гранулы и россыпь. Находят различие |
| 91 | Практическая работа «Определение видов чая по цвету, запаху, сорту» | 1 | Рассматривание образцов чая. Разбор образцов чая. Выполнение практической работы с использованием полученных знаний | Повторяют виды чая. Читают о полезных свойствах чая.Выполняют практические действия по определению напитков по цвету и вкусу. Заполняют таблицу по определению видов чая по цвету, запаху, сорту | Повторяют виды чая, их полезные свойства. Рассматривают образцы и определяют по виду, цвету, запаху, сорту. Заполняют таблицу с полученными данными, с опорой на инструкцию учителя |
| 92 | Практическая работа «Практическая работа «Определение видов чая по цвету, запаху, сорту» | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 93 | Электрический чайник. Термопот. Правила эксплуатации электрического чайника и термопота | 1 | Знакомство с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы. Инструкция «Правила эксплуатации электрического чайника» | Знакомятся с бытовыми приборами: электрический чайник и термопот. Находят в инструкции информацию об устройстве и использовании электрического чайника и термопота с помощью учителя. Читают правила эксплуатации  | Знакомятся с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы. Читают инструкцию «Правила эксплуатации электрического чайника». Выделяют основные разделы инструкции |
| 94 | Соблюдение правил безопасности.Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике и термопоте» | 1 | Повторение правил эксплуатации электрического чайника. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту | Повторяют правила безопасности.Рассказывают о своём опыте использования электрического чайника в домашних условиях. Выполняют практические действия, под наблюдением педагога, по нагреванию воды | Повторяют правила эксплуатации электрического чайника. Выполняют практическую работу по нагреванию воды в электрическом чайнике, с опорой на технологическую карту |
| 95 | Технология заваривания чая | 1 | Повторение видов чая: виды, сорта, цвет, полезные свойства, с опорой на наглядность.Рекомендации по пропорциям, температуре и времени заваривания чая | Знакомятся с технологией заваривания чая. Проговаривают за учителем рекомендации по пропорциям, температуре и времени заваривания чая | Работают с предметно-технологической картой. Читают о технологии заваривания чая. Определяют пропорции, температуру и время заваривания чая. Выполняют практические действия по завариванию чая.Оценивают качество горячего напитка |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 96 | Технология заваривания чая | 1 | **Знакомство с технологией заваривания чая.****Формирование вывода: на каждый сорт чая — свои правила заваривания. Основные** способы заваривания чая — настаивание и пролив.**Составление алгоритма действий по завариванию чая** | Слушают о правилах заваривания чая. Выполняют практические действия по этапной инструкции педагога «Заваривание чая». Составление технологической карты по завариванию чая с помощью учителя | Работают с предметно-технологической картой. Выделяют основное правило: **на каждый сорт чая — свои правила заваривания.** **Знакомятся с показом учителя: настаивание и пролив.** **Описывают данные способы с опорой на наглядность** |
| 97 | Правила подачи | 1 | Определение видов посуды для заваривания чая. Способы подачи чая: особенности чайного этикета, требования к напитку, правильная температура | Знакомятся с видеоматериалом о правилах подачи чая. С помощью учителя выделяют и проговаривают особенности чайного этикета | Рассматривают виды посуды для заваривания чая. Приводят примеры заваривания в домашних условиях. Знакомятся со способами подачи чая. Наблюдают за показом учителя чайного этикета. Обобщают правила подачи, записывают в тетрадь |
| 98 | Практическая работа «Заваривание чая» | 1 | Повторение правил безопасности при пользовании электрическим чайником. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту | Соблюдают технологию заваривания чая при выполнении практических действий. Оценивают качество работы с помощью учителя | Повторяют правила безопасности при пользовании электрическим чайником. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту. Оценивают качество горячего напитка |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 99 | Практическая работа «Сервировка чайного стола» | 1 | Значение слов: сервировка, десерт, розетка. Определение предметов сервировки. Сервировка чайного стола и этикет современного чаепития.  Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту | Знакомятся со значением слов: сервировка, десерт, розетка. С помощью учителя определяют предметы сервировки. Выполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя | Находят значение слов в словаре: сервировка, десерт, розетка. Записывают в тетрадь. Самостоятельно определяют предметы сервировки. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Разбирают объект труда |
| 100 | Хранение и подготовка к использованию овощей | 1 | Раздельное хранение овощей и фруктов. Подготовка овощей к хранению. Правила соблюдения санитарии и гигиены | Знакомятся с раздельным хранением овощей и фруктов. Через объяснение учителя и показ узнают о подготовке овощей к хранению. Читают правила соблюдения санитарии и гигиены | Читают текст о хранении овощей.. Выделяют информацию о раздельном хранении овощей и фруктов. Знакомятся с подготовкой овощей к длительному хранению, на примере показа учителя (морковь, свёкла).Называют правила соблюдения санитарии и гигиены |
| 101 | Хранение и подготовка к использованию овощей | 1 | Знакомство со способами длительного хранения овощей и фруктов:маринование, квашение, соление, консервирование, замораживание и сушка | Знакомятся со способами хранения овощей. Рассказывают о длительном хранении овощей в домашних условиях. Соотносят название способов хранения с изображением продуктов с помощью учителя | Знакомятся со способами длительного хранения овощей. Рассматривают наглядность, определяют вид хранения. Рассказывают о длительном хранении овощей в домашних условиях. Записывают в тетрадь способы длительного хранения |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 102 | Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий | 1 | Повторение полезных свойств. Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Способы хранения хлеба в домашних условиях: хлебница, ткань, полиэтиленовый пакет, бумажный пакет, морозильная камера, холодильник | Участвуют в групповой работе поиска информации о правилах хранения хлеба (на доступном уровне, с помощью педагога).  Рассказывают о применении хлебницы и других способах в домашних условиях с опорой на инструкцию учителя | Участвуют в групповой работе по поиску информации о правилах хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Рассматривают предметы для хранения: хлебница, ткань, полиэтиленовый пакет, бумажный пакет, морозильная камера, холодильник. Описывают предметы для хранения хлеба |
| 103 | Контрольная работа «Классификация продуктов питания». Тест | 1 | Выполнение теста «Классификация продуктов питания». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание по показу учителя | Выполняют тестовые задания. Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| 104 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 1 | Выполнение заданий текущей аттестации :- выбор правильного ответа теоретической части теста;- выполнение практической работы «Заваривание чая» | Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют простые действия по завариванию чая. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога) | Отвечают на вопросы теста.Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту.Соблюдают правила безопасности с горячей жидкостью |
| 105 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 1 |

|  |
| --- |
| **Классификация овощей –21час** |
| 106 | Полезные вещества в овощах | 1 | Виды овощей.Влияние питательных веществ на здоровье человека. Определение питательных веществ в овощах. Зарисовка содержания веществ в овощах | Знакомятся с видами овощей, с опорой на наглядность.Выделяют в тексте о влиянии питательных веществ на здоровье человека, с помощью учителя.Выполняют цветную зарисовку о содержании питательных веществ в овощах | Рассуждают о влиянии овощей на здоровье человека.Выполняют цветную зарисовку питательных веществ на рисунках.Называют содержание веществ в овощах. Оформляют рисунки в рабочую тетрадь |
| 107 | Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах | 1 | Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах. Определение полезных овощей.Выполнение зарисовки по содержанию витаминов и минеральных веществ в рабочей тетради «Разговор о правильном питании». Заполнение таблицы по содержанию минеральных веществ и витаминов | Слушают о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах.Выполняют зарисовку по содержанию витаминов и минеральных веществ в рабочей тетради «Разговор о правильном питании».С помощью учителя заполняют таблицу по содержанию минеральных веществ и витаминов | Знакомятся с видеоматериалом о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах. Рассказывают о роли витаминов для здоровья человека.Рассказывают по зарисовке в рабочей тетради «Разговор о правильном питании», о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах.Заполняют таблицу по содержанию минеральных веществ и витаминов с опорой на наглядность |
| 108 | Использование в пищу разных частей растений | 1 | Определение и называние частей растений, пригодных для пищи. Рассматривание образцов овощей, определение съедобной части.Использование разных частей растений в пищу. Соотнесение частей растений с названиями овощей | Рассматривают образцы растений пригодных в пищу. Определяют с помощью учителя части растений в пищу. Соотносят части растений с названиями овощей | Рассматривают образцы растений. Слушают рассказ учителя о частях растений, пригодных в пищу. Наблюдают за демонстрацией растений: луковица репчатого лука, боб чечевицы, тыквина, корнеплод свеклы, клубень картофеля. Называют части растений, пригодных для пищи |
| 109 | Группы овощей |  1 | Повторение видов овощей. Деление овощей на группы. Называние основных групп овощей:луковичные, пасленовые, тыквенные, корнеплоды, клубнеплоды, капуста, листовые, бобовые, пряности | Повторяют виды овощей. Располагают овощи по группам с помощью учителя. Проговаривают названия основных групп. Заполняют карточку по группам овощей, с помощью учителя | Называют виды овощей. Рассматривают корзину с овощами, называют. Распределяют овощи на основные группы. Заполняют карточку «Группы овощей», с опорой на наглядность |
| 110 | Группы овощей | 1 | Называние основных групп овощей. Распределение овощей по группам. Соотнесение названий групп овощей с изображениями овощей | Рассматривают образцы овощей. Распределяют овощи по группам. Заполняют таблицу по группам овощей с помощью учителя | Называют основные группы овощей. Подбирают названия к каждой группе. Рассказывают об использовании овощей в домашних условиях |
| 111 | Правила обработки овощей | 1 | Значение слов: сортировка и калибровка. Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Последовательность первичной обработки овощей | Получают представление о значении слов: сортировка, калибровка. Записывают значение слов в словарь терминов.Наблюдают за показом учителя первичной обработки овощей. Проговаривают правила обработки овощей | Работают со словарём и находят значение слов «сортировка и калибровка». Записывают в тетрадь. Знакомятся с видеоматериалом о первичной обработке овощей. Объясняют действия по сортировке и калибровке |
| 112 | Правила обработки овощей | 1 | Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка.Использование оборудования при обработке овощей.Определение дефектов в овощах. Соблюдение инструкции по обработке овощей.  | Называют по картинкам виды обработки овощей. Рассматривают оборудование для первичной обработки овощей, выполняют простые действия по инструкции учителя (на доступном уровне, с помощью педагога) | Повторяют виды первичной обработки овощей. Называют дефекты в овощах: потертости, помятости, царапины, гниль. Рассматривают инвентарь для обработки овощей. Подбирают инструменты для удаления дефектов в овощах |
| 113 | Инструменты для обработки овощей | 1 | Знакомство с ручной обработкой овощей. Использование специальных инструментов и приспособлений: кухонный и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрка, дуршлаг. Правила безопасности при работе с инструментами | Знакомятся с ручной обработкой овощей. Наблюдают за показом приёмов учителем и проговаривают названия используемых инструментов и приспособлений. Подписывают в тетради изображения предметов. Повторяют за учителем правила безопасности при работе с ножом | Знакомятся с ручной обработкой овощей. Рассматривают специальные инструменты и приспособления: кухонный и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрка, дуршлаг. Рассказывают о правилах безопасности при работе с инструментами |
| 114 | Последовательность обработки овощей | 1 | Санитарные правила обработки овощей. Знакомство с первичной обработкой овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Основные стадии механической обработки. Составление схемы последовательности обработки овощей | Знакомятся с санитарными правилами обработки овощей. Называют по картинкам способы обработки овощей. Составляют схему механической обработки, проговаривают с помощью учителя | Дают определение понятию *«сортировка».*Называют санитарные правила обработки овощей. Выполняют первичную обработку овощей по инструкции учителя. Заполняют схему первичной обработки овощей, с опорой на наглядность |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 115 | Формы нарезки овощей | 1 | Знакомство с формами нарезки овощей: простая и сложная. Работа с таблицей «Простые формы нарезки овощей».Называние форм нарезки: кубики, дольки, ломтики, соломка, брусочки, кружочки.Наблюдение за тренировочным упражнением учителя, по простой нарезке овощей. Соотнесение названий с формами нарезки | Знакомятся с видеоматериалом «Простые формы нарезки овощей». Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании простых форм нарезки в кулинарии. Проговаривают названия форм нарезки. Наблюдают за действиями учителя, по показу простой нарезки овощей. Соотносят названия с формами нарезки | Знакомятся с видеоматериалом «Простые формы нарезки овощей». Называют простые формы: кубики, дольки, ломтики, соломка, брусочки, кружочки. Различают на образцах формы нарезки. Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании простых форм.Выполняют тренировочные действия по нарезке овощей |
| 116 | Формы нарезки овощей | 1 | Повторение видов нарезки овощей. Работа с таблицей «Сложные формы нарезки овощей»- бочоночки, шарики, стружка, спираль. Соотнесение названий с формами нарезки. Использование разных форм для приготовления горячих и холодных блюд | Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов «Сложные формы нарезки овощей». Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании сложных форм. Проговаривают названия форм нарезки. Соотносят названия с формами нарезки, с помощью учителя | Знакомятся с видеоматериалом «Сложные формы нарезки овощей». Называют сложные формы: бочоночки, шарики, стружка, спираль. Рассказывают о получении сложных форм с помощью специальных ножей.Соотносят названия с формами нарезки |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 117 | Правила обработки и хранения овощей | 1 | Повторение способов нарезки овощей. Правила обработки, хранения и приготовления овощей. Рекомендации по хранению овощей в домашних условиях | Знакомятся с видеоматериалом о способах нарезки овощей. Читают рекомендации по хранению овощей в домашних условия. Записывают правила в тетрадь с помощью учителя | Называют способы нарезки овощей. Повторяют способы хранения. Читают рекомендации по хранению овощей в домашних условиях. Записывают правила в тетрадь |
| 118 | Технология приготовления овощей | 1 | Использование инструментов для приготовления блюд из овощей. Называние основных способов приготовления блюд из овощей:  отваривание, тушение, запекание, приготовление на пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Соотнесение названия блюд с изображением | Слушают объяснение учителя о способах приготовления овощей. Проговаривают названия, записывают в таблицу способы приготовления блюд из овощей (на доступном уровне, с помощью педагога) | Рассказывают об использовании инструментов для приготовления блюд из овощей. Знакомятся сосновными способами приготовления блюд из овощей:  отваривание, тушение, запекание, приготовление на пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Различают способ приготовления на наглядности |
| 119 | Очистка овощей с помощью приспособлений | 1 | Называние приспособлений для очистки овощей. Правила безопасности при работе с инструментами. Определение качеств овощечистки: простота, безопасность, количество и украшение блюд. Сравнение видов овощечисток. Описание устройства для очистки овощей | Рассматривают приспособления для очистки овощей. Проговаривают названия специальных инструментов. Сравнивают с помощью учителя виды овощечисток. Выделяют понятия: простота, безопасность, количество, украшение блюд. Подписывают на рисунке название устройств (на доступном уровне, с помощью педагога) | Различают приспособления для очистки овощей. Рассказывают о их использовании. Называют качества овощечисток: : простота, безопасность, количество и украшение блюд. Сравнивают овощечистки, находят различия |
| 120 | Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета» | 1 | Выполнение практической работы по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета.  Соблюдение последовательности выполнения работы.  Заполнение таблицы по определению названий овощей.Обсуждение и разбор выполненной работы | Рассматривают образцы овощей. Определяют названия по внешнему виду овощи. Заполняют таблицу по определению вида овощей, записывают данные по форме, строению, величине и цвету с помощью учителя | Выполняют практическую работу по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета.  Соблюдают последовательность выполнения работы. Разбирают объект труда. Заполняют таблицу по определению названий овощей |
| 121 | Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета» | 1 |
| 122 | Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений» | 1 | Выполнение практической работы по очистке овощей с помощью приспособлений. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами. Требования к качеству выполненной работы. Обсуждение и анализ выполненной работы | Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя  | Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Разбирают объект труда |
| 123 | Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений» | 1 |
| 124 | Практическая работа «Простые формы нарезки овощей» | 1 | Повторение приёмов работы при выполнении простой нарезки овощей. Область применения простой нарезки овощей.Технологические требования к выполнению данной операции. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами | Наблюдают за приёмами простой нарезки овощей. Повторяют действия нарезки за учителем. Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя | Рассматривают образцы простой нарезки овощей: соломка, кубики.Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами.Работают с предметно-технологической картой. Рассматривают и обсуждают объект труда  |
| 125 | Практическая работа «Простые формы нарезки овощей» | 1 |
| 126 | Контрольная работа «Классификация овощей». Тест | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Подбирают правильные ответы на вопросы, с использованием своих знаний и умений | Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| **Значение хлеба в питании человека –12часов** |
| 127 | Бутерброды. Виды бутербродов | 1 | История возникновения бутербродов. Бутерброды и их значение в питании человека. Знакомство с видами бутербродов. Отличие разных видов бутербродов | Знакомятся с видеоматериалом и узнают об истории возникновения бутербродов. Проговаривают за педагогом значение слова «бутерброд». Участвуют в беседе о значении бутербродов в питании человека.Называют по картинкам виды бутербродов.  | Знакомятся с историей возникновения бутербродов. Рассуждают о значении бутербродов в питании человека. Называют виды и их отличия |
| 128 | Бутерброды. Виды бутербродов | 1 | Значение бутербродов в питании человека. Классификация бутербродов: открытые, закрытые; горячие, холодные; простые, сложные; канапе.Соотнесение названия бутербродов с изображением бутерброда | Повторяют виды бутербродов.Рассматривают виды бутербродов и распределяют их на группы.Заполняют таблицу по классификации бутербродов с помощью учителя | Рассказывают о значении бутербродов в питании человека. Работают с таблицей «Классификация бутербродов», называют виды и их особенности |
| 129 | Приготовление бутербродов | 1 | Умение подбирать продукты для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов: простые, сложные.Заполнение карточки «последовательность приготовления бутербродов». Составление схемы «Приготовление бутербродов» в рабочей тетради | Знакомятся с продуктами для приготовления бутербродов. Участвуют в беседе о правилах приготовления бутербродов, делятся свои опытом. Составляют схему последовательности приготовления бутербродов  | Читают технологию приготовления бутербродов. Определяют сочетаемость продуктов. Рассказывают о своём опыте приготовления бутербродов. Оформляют в рабочей тетради схему приготовления бутербродов |
| 130 | Требования к качеству бутербродов | 1 | Повторение: виды бутербродов, значение в питании человека. Правила при приготовлении бутербродов. Отличие простого и сложного бутерброда. Требования к качеству готовых бутербродов | Повторяют виды бутербродов. Находят отличия простого и сложного бутерброда. Проговаривают за учителем требования к качеству готовых бутербродов | Повторяют виды бутербродов. Находят отличия простого и сложного бутерброда. Называют требования к качеству готовых бутербродов |
| 131 | Технология приготовления бутербродов | 1 | Виды бутербродов по технологии приготовления: открытые, закрытые (сэндвичи) и слоеные.Соотнесение названия бутербродов с изображением. Организация рабочего места для приготовления бутербродов | Определяют по внешнему виду бутерброды по технологии приготовления. Соотносят названия бутербродов с их изображением. Рассказывают об организации рабочего места для приготовления бутербродов по инструкции учителя | Определяют по описанию вид бутерброда. Называют ингредиенты. Рассматривают наглядность, определяют их название. Рассказывают об организации рабочего места |
| 132 | Оформление бутербродов | 1 | Знакомство с образцами оформления разных видов бутербродов. Выделение ингредиентов для украшения бутербродов. Правила подачи бутербродов. Рекомендации по оформлению бутербродов | Рассматривают образцы оформления бутербродов. Называют ингредиенты для украшения. Читают рекомендации по оформлению бутербродов, отвечают на вопросы с помощью | Рассуждают о значении оформления бутербродов на вкусовые качества. Называют ингредиенты для украшения бутербродов (зелень, овощи). Рассказывают о правилах подачи бутербродов |
| 133 | Выбор продуктов для бутербродов | 1 | Выбор продуктов для приготовления бутербродов.Разновидность бутербродов и сочетаемость продуктов.Выполнение тренировочного упражнения в выборе продуктов для бутербродов | Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Записывают в тетрадь с образца разновидность бутербродов | Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Выполняют тренировочное упражнение по составлению бутербродов из предложенных ингредиентов |
| 134 | Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера | 1 | Знакомство с тостером: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера. Заполнение карточки по устройству тостера | Слушают объяснение педагога об устройстве тостера. Знакомятся с печатной инструкцией по применению тостера. Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Рассказывают о своём опыте использования тостера в домашних условиях | Слушают объяснение педагога об устройстве тостера.Знакомятся с печатной инструкцией по применению тостера. Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Рассказывают о своём опыте использования тостера в домашних условиях |
| 135 | Практическая работа «Приготовление тостов» | 1 | Правила безопасности при пользовании тостером. Выбор хлеба для приготовления тостов. Обсуждение и разбор выполненной работы | Проговаривают правила безопасности при пользовании тостера. Определяют выбор хлеба для приготовления тостов с помощью учителя. Выполняют практические действия, под наблюдением педагога, по приготовлению тостов | Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Определяют выбор хлеба для приготовления тостов. Выполняют практическую работу «Приготовление тостов». Рассматривают и разбирают объект труда  |
| 136 | Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром | 1 | Применение полученных знаний при выполнении практической работы. Соблюдение правил безопасности. Технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром | Соблюдают правила безопасности при выполнении практической работы по инструкции учителя.Работают с предметно-технологической картой с помощью учителя. Проговаривают требования к качеству бутербродов  | Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов. Самостоятельно выполняют нарезку продуктов. Соблюдают технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром. Работают с предметно-технологической картой |
| 137 | Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 138 | Контрольная работа «Значение хлеба в питании человека». Тест | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога) | Выполняют тестовое задание с определением правильных ответов на поставленные вопросы |
| **Использование яиц в кулинарии –19 часов** |
| 139 | Значение яиц в питании человека | 1 | История происхождения яйца.Значение яиц в питании человека. Содержание питательных веществ в куриных яйцах.Знакомство с составом и калорийностью куриного яйца | Знакомятся с видеоматериалом об истории происхождения яиц. С помощью учителя узнают о значении яиц в питании человека. Выполняют зарисовку строения яйца, подписывают названия с помощью учителя | Знакомятся с видеоматериалом об истории происхождения яиц. Читают текст, выделяют значение яиц в питании человека. Находят информацию о питательных веществах и калорийности куриного яйца. Выполняют зарисовку строения яйца, подписывают названия |
| 140 | Виды яиц | 1 | Классификация и маркировка куриных яиц.Знакомство с видами яиц по сроку хранения: диетические и столовые. Нахождение различия между диетическими и столовыми яйцами | Слушают объяснение учителя о классификации и маркировке куриных яиц. Рассматривают образцы яиц, проговаривают названия: диетические и столовые. Находят различия между диетическими и столовыми яйцами с помощью учителя | Знакомятся с классификацией и маркировкой куриных яиц. Рассматривают образцы яиц, называют маркировку. Выполняют упражнение по различению яиц: диетические и столовые. Записывают в рабочую тетрадь различия по сроку хранения |
| 141 | Способы определения свежести яиц | 1 | Знакомство со способами определения свежести яиц: овоскоп, погружение в воду, на тарелку, срок годности. Определение свежести яиц в магазине. Выполнение опыта по определению свежести яиц, через способ погружения яйца в воду. Применение полученных знаний в повседневной жизни | Знакомятся со способами определения свежести яиц. Участвуют в беседе об определении свежести яиц в магазине. С помощью учителя выполняют опыт, по определению свежести яиц, через способ погружения яйца в воду.Проговаривают за учителем результат погружения яиц в воду | Знакомятся со способами определения свежести яиц. Рассматривают овоскоп: устройство, принцип работы. Проверяют свежесть яиц на овоскопе. Выполняют опыт, по определению свежести яиц, через способ погружения яиц в воду.Называют результат погружения яиц в воду |
| 142 | Упаковка для яиц |  | Знакомство с видами упаковок для яиц. Выбор экологичной упаковки. Соотнесение названий и изображения упаковок для яиц | Рассматривают виды упаковок для яиц. Участвуют в выборе наиболее экологичной упаковки. Записывают название в тетрадь. Соотносят названия и изображения упаковок для яиц | Рассматривают виды упаковок для яиц. Участвуют в выборе наиболее экологичной упаковки. Разбирают выбор упаковки |
| 143 | Использование яиц в кулинарии | 1 | Повторение строения яиц. Называние вкусовых качеств яиц. Значение питательных веществ в питании человека. Сочетание яиц с другими продуктами  | Слушают объяснение учителя об использовании яиц в кулинарии. Называют по образцу меры предосторожности при работе с яйцами. Проговаривают за учителем правила сочетания яиц с другими продуктами | Повторяют строение яйца. Сравнивают белок и желток по ценности питательных веществ. Знакомятся с сочетанием яиц с другими продуктами. Называют меры предосторожности при работе с яйцами |
| 144 | Использование яиц в кулинарии | 1 | Называние способов приготовления яиц. Определение роли яиц при приготовлении блюд. Нахождение особенностей приготовления куриного яйца | Участвуют в беседе о роли яиц при приготовлении блюд. Называют по таблице способы приготовления. Читают текст и находят особенности приготовления куриного яйца  | Знакомятся со способами приготовления яиц. Рассказывают о своём опыте приготовления блюд из яиц. Читают текст об использовании яиц в кулинарии.Рассказывают о роли яиц при приготовлении блюд. Знакомятся с особенностями приготовления куриного яйца |
| 145 | Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц | 1 | Знакомство с видами инструментов. Проговаривание правил безопасности при пользовании инструментов. Соотнесение названия инструментов с их изображением | Рассматривают виды инструментов для яиц, описывают с помощью учителя устройство инструментов. Проговаривают правила безопасности | Рассматривают виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц. Знакомятся с устройством и правилами безопасности |
| 146 | Практическая работа «Нарезка яйца специальным ножом для яиц» | 1 | Повторение правил безопасности при пользовании ножом для яиц. Выполнение практической работы по нарезке яйца. Обсуждение и разбор выполненной работы | Повторяют правила безопасности при пользовании ножом для яиц.Зрительно воспринимают образец выполнения и соотносят с практическими действиями по нарезке яйца ножом  | Работают с предметно-практической картой. Повторяют правила безопасности при пользовании ножом для яиц. Выполняют практическую работу по нарезке яйца. Рассматриваюти разбирают объект труда |
| 147 | Способы приготовления яиц | 1 | Знакомство со способами приготовления яиц. Выделение правил санитарии при выборе яиц.Соблюдение режима при тепловой обработке.Правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц | Читают правила санитарии при выборе яиц. Называют по картинкам дефекты яиц. Проговаривают правила безопасности труда | Знакомятся со способами приготовления яиц. Наблюдают за показом учителя способов приготовления яиц. Рассказывают о соблюдении режима времени при варке яиц. Называют правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 148 | Способы варки и время приготовления яиц | 1 | Расширение представления о способах варки и времени приготовления яиц. Различение способов варки яиц по времени. Соотнесение названия варки с изображением способа. Заполнение карточки по выбору времени варки яиц | Получают и усваивают теоретические сведения о способах варки куриных яиц.С помощью учителя различают способы варки яиц по времени. Заполняют карточку по выбору времени варки яиц, с помощью учителя | Знакомятся со способами варки яиц: в мешочек, вкрутую, всмятку. Рассматривают наглядность. Соотносят название варки с изображением способа. Заполняют карточку по выбору времени варки яиц, с опорой на образец |
| 149 | Определение категории яиц | 1 | Классификация яиц по весу. Определение категории яиц в магазине.Знакомство с обработкой яиц от бактерий сальмонеллы.Применение полученных знаний в повседневнойжизни | Повторяют виды яиц. Участвуют в групповой работе в нахождении информации об обработке яиц от бактерий сальмонеллы. Проговаривают за учителем правила санитарии и гигиены | Работают по таблице «Классификация яиц». Подбирают соответствие: категория-масса яйца. Рассказывают об определении категории яиц в магазине. Участвуют в групповой работе в нахождении информации об обработке яиц от бактерий сальмонеллы |
| 150 | Определение категории яиц | 1 | Способы определения категории яиц. Хранение и сроки годности. Определение качественных характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Соблюдение правил санитарии при использовании в пищу | Называют способы определения категории яиц (на доступном уровне, с помощью учителя). Выявляют возможные дефекты с помощью овоскопа и внешним осмотром. Записывают правила санитарии при использовании в пищу | Называют способы определения категории яиц. Выявляют возможные дефекты с помощью овоскопа и внешним осмотром. Записывают правила санитарии при использовании в пищу |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 151 | Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую» | 1 | Работа с предметно-технологической картой. Определение времени варки яиц разными способами. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Технология обработки яиц для варки яиц. Обсуждение и разбор выполненной работы | Знакомятся с интересными примерами о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо. Рассматривают иллюстрации о сервировочной посуде (рюмка для яйца, пашотница) для подачи варёных яиц. Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами (на доступном уровне, с помощью учителя)  | Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Разбирают объект труда |
| 152 | Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую» | 1 |
| 153 | Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление. Подача готовых блюд | 1 | Знакомство с блюдами из яиц. Расширение представления о питательной ценности блюд из яиц.Поиск рецептов по продуктам, калориям, времени приготовления. Сочетание яиц с другими продуктами | Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь | Знакомятся с видеоматериалом о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности яичницы-глазуньи, омлета натурального. Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в сети Интернет, в кулинарных книгах. Читают, проговаривают последовательность приготовления |
| 154 | Украшение готового блюда.Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального» | 1 | Значение украшения готового блюда. Использование зелени для украшения блюда. Знакомство с блюдом из яиц: правила этикета и подачи яичницы-глазуньи. Правила поведения за столом.Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при пользовании варочной панелью.Требования к качеству готового блюда. Обсуждение и разбор выполненной работы | Рассматривают виды украшений. Называют используемые продукты для украшения. Повторяют правила поведения за столом. Выполняют практическую работу по приготовлению омлета натурального (на доступном уровне, с помощью учителя) | Рассказывают о значении украшения готового блюда. Предлагают свои варианты украшения. Повторяют правила этикета и подачи яичницы-глазуньи. Работают с предметно-практической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению яичницы-глазуньи |
| 155 | Украшение готового блюда.Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального» | 1 |
| 156 | Контрольная работа «Использование яиц в кулинарии». Тест | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют практические действия по приготовления омлета натурального. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога) | Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы.Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту |
| 157 | Контрольная работа «Приготовление омлета» | 1 | Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при пользовании варочной панелью |
| **Напитки в кулинарии –20часов** |
| 158 | Полезные и вредные напитки | 1 | История напитков на Руси. Знакомство с видами напитков. Определение пользы и вреда для организма человека.Выделение самых полезных напитков для здоровья человека. Соотнесение названия и изображения напитков | Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории напитков на Руси. Проговаривают названия старинных напитков: сбитень, квас, мёд, морс. Записывают в тетрадь. С помощью учителя определяют самые полезные продукты для здоровья человека. Соотносят названия и изображения напитков  | Знакомятся с историей напитков на Руси. Называют полезные и вредные качества напитков. Читают текст, определяют самые полезные напитки для здоровья человека.Соотносят названия и изображения напитков |
| 159 | Молочные коктейли | 1 | Знакомство с видами молочных коктейлей. Выделение полезных свойств молочных коктейлей.Упражнение в подробном описании технологии приготовления коктейлей. Выбор посуды для подачи молочных коктейлей | Слушают рассказ учителя о полезных свойствах молочных коктейлей. Называют по картинкам виды молочных коктейлей. Знакомятся с технологией приготовления молочных коктейлей | Знакомятся с видами молочных коктейлей. Рассказывают о полезных свойствах.Читают технологию приготовления молочных коктейлей. Называют требования к качеству готового напитка |
| 160 | Практическая работа«Приготовление молочного коктейля» | 1 | Знакомство с рецептом приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований; правил безопасности с электроприборами | Знакомятся с рецептом с рецептом приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. С помощью учителя подготавливают ингредиенты и выполняют практическую работу.Участвуют в обсуждении выполненной работы | Обсуждают рецепт приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. Выполняют подготовительную работу к приготовлению молочного коктейля.Разбирают выполненную работу |
| 161 | Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе | 1 | История появления кофе. Определение пользы и вреда для организма детей. Виды кофейных напитков. Знакомство с технологией приготовления кофе | Знакомятся с презентацией об истории появления кофе. Называют виды кофейных напитков. Читают текст о технологии приготовления растворимого кофе | Знакомятся с презентацией об истории появления кофе. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей.Приводят примеры приготовления растворимого кофе. Читают о технологии приготовления кофе, выделяют основные пункты |
| 162 | Посуда для подачи кофе | 1 | Знакомство с предметами для приготовления кофе. Выбор посуды для сервировки при подаче кофе.Выполнение тренировочного упражнения по выбору посуды для подачи кофе | Рассматривают образцы посуды для приготовления и подачи кофе. Называют и записывают названия в тетрадь. Выполняют зарисовку кофейной пары | Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки для изделий из хлопчатобумажных тканей, правила утюжки наволочки с клапаном, технологические требования к выполнению операции |
| 163 | Правила подачи кофе. Правила этикета за столом | 1 | Культура подачи кофе. Знакомство со способами подачи кофе. Определение продуктов, подаваемых к кофе.Называние правила этикета за столом, применение правил этикета при моделировании ситуаций | Знакомятся с видеоматериалом о культуре подачи кофе. Определяют по наглядности виды продуктов, подаваемых к кофе. Повторяют правила этикета за столом | Знакомятся с культурой подачи кофе. Наблюдают за показом учителя способы подачи кофе. Повторяют за учителем действия подачи кофе.Называют правила этикета за столом. Записывают правила в рабочую тетрадь |
| 164 | Горячий напиток: какао. Полезные свойства какао | 1 | История и география продукта. Знакомство с полезными свойствами: польза и вред для организма человека | Знакомятся с презентацией об истории и географии продукта. Проговаривают полезные свойства какао | Знакомятся с презентацией об истории и географии какао. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей.Называют полезные свойства какао |
| 165 | Какао-порошок. Какао в кулинарии | 1 | Знакомство с составом и полезными свойствами какао-порошка. Выбор и хранение какао-порошка. Нахождение в тексте способов применения какао-порошка в кулинарии | Работают по таблице, называют состав и полезные свойства какао-порошка. Знакомятся со способами применения в кулинарии с помощью учителя. Соотносят изображение какао-порошка с названиями блюд | Рассматривают образец какао-порошка. Слушают ополезных свойствах. Работают по таблице, называют состав какао-порошка.Знакомятся со способами применения в кулинарии. Соотносят изображение какао-порошка с названиями блюд |
| 166 | Практическая работа «Определение цвета, вкуса и запаха» | 1 | Рассматривание образцов какао. Анализ образцов. Выполнение практической работы с использованием полученных знаний. Заполнение карточки по определению цвета, вкуса и запаха какао-порошка | Разбирают образцы какао по цвету, вкусу и запаху с помощью учителя. Заполняют данные наблюдения в карточку | Ориентируются по схеме определения качеств какао-порошка при выполнении практической работы. Записывают данные в карточку. Обсуждают объект труда |
| 167 | Технология приготовления какао. Подача напитка | 1 | Технология приготовления напитка. Выделение требований к качеству готового какао. Определение температуры подачи горячих напитков. Правила этикета: способы подачи какао | Знакомятся с технологией приготовления напитка. С помощью учителя определяют температуру подачи горячих напитков. Повторяют правила подачи: температура подачи должна быть не ниже -75и записывают в тетрадь | Знакомятся с технологией приготовления напитка какао. Проговаривают требования к качеству готового какао. Определяют температуру подачи горячего напитка с помощью. . Называют правила этикета: способы подачи какао |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 168 | Первая помощь при ожогах | 1 | Знакомство с правилами оказания первой помощи при ожогах. Составление алгоритма действий при оказании первой помощи. Выполнение тренировочного упражнения по оказанию первой помощи при ожогах.Соблюдение правил безопасности при работе с горячими предметами  | Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах. Называют причины возникновения ожогов. Рассматривают наглядность, определяют алгоритм действий при оказании помощи с помощью учителя.Повторяют правила безопасности при работе с горячими предметами | Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах. Называют причины возникновения ожогов. Повторяют правила безопасности при работе с горячими предметами. Составляют алгоритм действий при оказании первой помощи. Записывают схему в рабочую тетрадь |
| 169 | Варочная панель Устройство. Принцип работы | 1 | Назначение варочной панели: описание, устройство, принцип работы. Знакомство с инструкцией использования варочной панели. Заполнение карточки по устройству варочной панели | Слушают объяснение педагога о назначении варочной панели. Знакомятся с печатной инструкцией по применению варочной индукционной плиты. Повторяют правила безопасности при использовании варочной панели. Заполняют карточку устройства варочной панели с помощью | Рассматривают варочную индукционную панель. Знакомятся с устройством и назначением плиты. Выполняют тренировочное упражнение по включению плиты с опорой на инструкцию пользования. Заполняют карточку по устройству варочной индукционной плиты |
| 170 | Правила и средства ухода за варочной панелью | 1 | Знакомство с областью применения варочной панели. Применение правил пользования в повседневной жизни. Определение средствадля чистки стеклокерамики  | Слушают учителя об использовании варочной панели в повседневной жизни. Участвуют в групповой работе поиска информации средств ухода, в сети Интернет, с помощью учителя. Рассматривают образец средства по уходу за стеклокерамической поверхностью: шуманит. Наблюдают за приёмами показа учителем ухода за варочной поверхностью. Проговаривают правила безопасности | Слушают учителя об использовании варочной панели в повседневной жизни. Рассматривают образец средства по уходу за стеклокерамической поверхностью: шуманит. Наблюдают за приёмами показа учителем ухода за варочной поверхностью. Рассказывают о применении средства. Выделяют правила безопасности |
| 171 | Виды посуды для варочной панели | 1 | Знакомство с видамипосуды для варочной поверхности.Определение особенностей посуды для стеклокерамических плит. Рассматривание образцов посуды. Выделение требований к подбору посуды в соответствии с размером конфорки | Знакомятся с видеоматериалом о видах посуды для варочной поверхности. Проговаривают за учителем названия посуды: из нержавеющей стали, титана. Рассматривают, различают с помощью учителя посуду из разных материалов. Называют посуду непригоднуюдля использования на варочной поверхности (на доступном уровне, с помощью учителя) | Знакомятся с видеоматериалом о видах посуды для варочной поверхности. Выбирают посуду, объясняют особенности посуды для варочной панели.Записывают в тетрадь требования к подбору посуды в соответствии с размером конфорки |
| 172 | Практическая работа «Приготовление какао» | 1 | Выполнение расчёта пропорций продуктов для приготовления какао.Повторение правила поведения за столом.Соблюдение правил поведения при моделировании ситуаций.Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Соблюдение требований к качеству готового напитка.Обсуждение и анализ выполненной работы | Читают рецепт приготовления какао. Выделяют в рецепте ингредиенты. Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления какао с помощью учителя. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя) | Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления какао. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.Соблюдают технологические требования к приготовлению какао.Разбирают объект труда |
| 173 | Практическая работа «Приготовление какао» | 1 |
| 174 | Холодные напитки. Классификация холодных напитков | 1 | История русских напитков.Знакомство с видами и полезными свойствами холодных напитков. Температура подачи холодных напитков.Соблюдение требований к качеству холодных напитков | Знакомятся с видеоматериалом об истории русских напитков. Называют виды холодных напитков и их использование в питании человека. Проговаривают температуру подачи.Заполняют карточку с пропусками слов о полезных свойствах холодных напитков, с помощью учителя | Знакомятся с видеоматериалом об истории русских напитков. Проговаривают названия старинных напитков. Называют напитки в наши дни. Рассказывают о полезных свойствах холодных напитков.Заполняют карточку с пропусками слов о полезных свойствах холодных напитков |
| 175 | Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота» | 1 | Расчёт пропорций продуктов для приготовления плодово-ягодного компота. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью.Соблюдение требований к качеству готового напитка.Обсуждение и разбор выполненной работы | Читают рецепт приготовления плодово-ягодного компота. Выделяют в рецепте ингредиенты. Называют другие виды ягод. Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления компота с помощью учителя. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя) | Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления плодово-ягодного компота. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают технологические требования к приготовлению компота.Разбирают объект труда |
| 176 | Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота» | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 177 | Контрольная работа «Напитки в кулинарии». Тест | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога) | Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений |
| **Правила оформления блюд –23часа** |
| 178 | Посуда для чаепития | 1 | Знакомство с посудой для чаепития: чашка, пиала. Рассматривание набора для чайной церемонии. Называние требований к заварочному чайнику. Использование знаний в повседневной жизни | Узнают из видеоматериала виды чайной посуды на Руси, в настоящее время и в других странах.  Рассматривают виды посуды, проговаривают названия и их назначение. Читают о требованиях к заварочному чайнику | Узнают из видеоматериала виды чайной посуды на Руси, в настоящее время и в других странах. Рассматривают виды посуды, проговаривают названия. Рассказывают о применении посуды для чаепития |
| 179 | Чайный сервиз | 1 | Знакомство с чайной парой. Описание чайного сервиза. Называние предметов чайного сервиза: молочник, фруктовница, сахарница. Соотнесение названия с изображением предметов чайного сервиза | Знакомятся с чайной парой. Описывают понятие «чайная пара» с помощью учителя. Выполняют зарисовку чайной пары. Соотносят названия с изображением предметов чайного сервиза | Рассматривают образцы: чайная пара, чайный сервиз. Объясняют назначение, называют предметы чайного сервиза. Работают с рисунком, подписывают назначение предметов чайного сервиза |
| 180 | Практическая работа «Накрывание стола скатертью» | 1 | Перечень предметов для сервировки стола.Знакомство с требованиями к подбору скатерти на стол. Соблюдение правил выбора размера скатерти на стол.Выполнение тренировочного упражнения понакрыванию стола скатертью | Повторяют перечень предметов для сервировки стола. Анализируют проблемную ситуацию Рассматривают скатерть, называют требования к качеству. Наблюдают за приёмами накрывания стола, повторяют действия за учителем | Повторяют перечень предметов для сервировки стола. Рассказывают о требованиях к подбору скатерти на стол. Наблюдают за приёмами накрывания стола. Самостоятельно повторяют действия по накрыванию стола скатертью. Рассматривают объект труда |
| 181 | Сервировка чайного стола  | 1 | Повторение правил сервировки чайного стола, перечня предметов сервировки.Составление требований санитарии и гигиены к предметам сервировки, с опорой на свой опыт | Знакомятся с мультимедийной презентацией «Сервировка стола к чаю». Участвуют в групповой работе по выбору предметов сервировки для чайного стола. Проговаривают за учителем требования санитарии и гигиены к предметам сервировки  | Знакомятся с мультимедийной презентацией «Сервировка стола к чаю».Повторяют правила сервировки чайного стола, перечень предметов. Называют требования санитарии и гигиены к предметам сервировки |
| 182 | Требования к сервировке стола | 1 | Повторение требований санитарии и гигиены к предметам сервировки стола. Соблюдение основных требований к сервировке стола. Составление схемы последовательности сервировки стола | Читают текст об основных требованиях к сервировке стола. Выделяют правила и записывают в тетрадь. Составляют схему последовательности сервировки стола с помощью учителя | Повторяют требования санитарии и гигиены к предметам сервировки стола. Читают текст об основных требованиях к сервировке стола.Составляют схему последовательности сервировки стола с опорой на образец |
| 183 | Практическая работа «Сервировка стола к завтраку» | 1 | Знакомство с видами сервировки стола к завтраку. Выделение атрибутов сервировки стола к завтраку: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Называние основныхправил сервировки стола.Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.Обсуждение и разбор выполненной работы | Просматривают иллюстрации с видами сервировки стола к завтраку. Называют атрибуты сервировки и элементы украшения стола. Приводят примеры из личного опыта.Выполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя. Разбираютвыполненную работу | Знакомство с видами сервировки стола к завтраку. Подбирают самостоятельно атрибуты сервировки стола к завтраку: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к сервировке стола к завтраку. Разбирают объект труда |
| 184 | Практическая работа «Сервировка стола к завтраку» | 1 |
| 185 | Практическая работа «Сервировка стола к обеду» | 1 | Повторение схемы «Сервировка стола к обеду».Выделение атрибутов сервировки стола к обеду: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Нахождение отличия сервировки стола к обеду и завтраку.Повторение основных правил сервировки стола.Соблюдение технологических требований к предметам сервировки при выполнении практической работы.Обсуждение и анализ выполненной работы | Просматривают видеоматериал с видами сервировки стола к обеду. Называют атрибуты сервировки и элементы украшения стола. Приводят примеры из личного опыта. Находят отличия сервировки стола к обеду и завтракуВыполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя. Разбирают выполненную работу | Просматривают видеоматериал с видами сервировки стола к обеду. Сравнивают с сервировкой стола к завтраку.Подбирают самостоятельно атрибуты сервировки стола к обеду: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к сервировке стола к обеду. Разбирают объект труда |
| 186 | Практическая работа «Сервировка стола к обеду» | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 187 | Практическая работа «Сервировка стола к ужину» | 1 | Повторение основных правил сервировки стола. Называние требований к качеству выполненной работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.Анализ выполненной работы. Использование полученных знаний в повседневной жизни | Участвуют в беседе о значении сервировки стола для человека. Повторяют за учителем основные правила сервировки стола. Выполняют по карточкам упражнение по разграничению понятия сервировки: завтрак, обед,ужин.Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту | Работают с предметно-технологической картой. Повторяют требования к качеству выполняемой работы. Соблюдают технологические требования к сервировке стола к ужину. Разбирают объект труда |
| 188 | Практическая работа «Сервировка стола к ужину» | 1 |
| 189 | Салфетки. Виды салфеток | 1 | История возникновения салфеток. Назначение и виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые. Рассматривание образцов салфеток | Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения салфеток. Рассматривают виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые. Различают салфетки по материалу, назначению, с помощью учителя. Записывают в тетрадь значение слова «салфетки» | Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения салфеток. Рассматривают виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые. Различают салфетки по материалу, назначению.Рассказывают о назначении салфеток |
| 190 | Значение салфеток для сервировки стола | 1 | Назначение сервировочных салфеток: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар. Формулирование вывода: защита поверхности стола от грязи, повреждений и царапин | Участвуют в беседе о назначении сервировочных салфеток. Выделяют главное: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар, защита стола от грязи.Наблюдают за приёмами учителя об использовании салфеток. Выполняют простые действия по использованию салфеток по назначению | Читают текст, выделяют назначение сервировочных салфеток: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар, защита поверхности стола от грязи, повреждений и царапин. Наблюдают за приёмами учителя об использовании салфеток. Самостоятельно повторяют действия по использованию салфеток |
| 191 | Способы складывания салфеток и их расположение | 1 | Знакомство со способами складывания салфеток.Правила расположения салфеток на столе.Рассматривание простых способов складывания салфеток: «гармошка», «веер». Выделение технологических требований к выполнению данной операции | Наблюдают за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания. Знакомятся с правилами расположения на столе. Выполняют зарисовку способов складывания салфеток: «гармошка», «веер» с помощью учителя | Знакомятся со способами складывания салфеток. Наблюдают за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания. Определяют расположение салфеток на столе. Выполняют зарисовку способов складывания салфеток: «гармошка», «веер» |
| 192 | Способы складывания салфеток и их расположение | 1 | Повторение способов складывания салфеток. Правила расположения на столе. Рассматривание простых способов складывания салфеток: «гармошка», «веер». Называние технологических требований к выполнению данной операции | Проговаривают за учителем способы складывания салфеток. Рассматривают образцы «гармошка», «веер». С помощью учителя знакомятся с требованиями к выполнению данной операции. | Повторяют способы складывания салфеток, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы «гармошка», «веер». Определяют приёмы складывания. Называют требования к качеству выполнения работы по складыванию салфеток |
| 193 | Практическая работа «Складывание салфеток» | 1 | Повторение простых способов складывания салфеток. Выбор способа складывания салфеток. Составление плана по складыванию салфеток.Соблюдение технологических требований к выполнению складывания салфеток «гармошка», «веер» | Повторяют за учителем способы складывания салфеток. Составляют алгоритм действий по складыванию салфеток:«гармошка», «веер» (на доступном уровне, с помощью учителя) | Повторяют за учителем способы складывания салфеток. Составляют алгоритм действий по складыванию салфеток: «гармошка», «веер».  Работают с предметно-практической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению складывания салфеток «гармошка», «веер». Рассматривают объект труда |
| 194 | Практическая работа «Складывание салфеток» | 1 |
| 195 | Культура поведения за столом, культура еды | 1 | Определение понятия «культура еды», Называние правил обращения с приборами.Знакомство с особенностями этикета разных стран. Участие в беседе по определению понятия «культура еды». Выполнение тренировочного упражнения по владению столовыми приборами | Участвуют в беседе по определению понятия «культура еды». Повторяют правила владения столовыми приборами. Рассматривают картинки и находят ошибки. Выполняют упражнение для тренировки осанки и правильного положения локтей во время еды | Участвуют в беседе по определению понятия «культура еды». Повторяют правила владения столовыми приборами.Находят ошибки в правилах владения столовыми приборами.Выполняют упражнение для тренировки осанки и правильного положения локтей во время еды |
| 196 | Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд») | 1 | Представление подготовленных проектов.Защита проектов.Обсуждение и анализ выполненных работ.Подведение итогов по изученной теме | Участвуют в групповой защите своих проектов, отвечают на вопросы, представляют свои исследования, фотоматериал. Наблюдают за защитой проектовсвоих одноклассников, задают им вопросы (на доступном уровне, с помощью учителя) | Участвуют в групповой защите своих проектов, отвечают на вопросы, представляют свои исследования, фотоматериал.Наблюдают за защитой проектов своих одноклассников.Обсуждают и анализируют выполненные работыПодводят итоги прохождения темы с опорой на инструкцию учителя |
| 197 | Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд») | 1 |
| 198 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 1 | Выполнение заданий промежуточной аттестации:- выбор правильного ответа теоретической части теста;- выполнение практической работы «Приготовление какао» | Выполняют задания промежуточной аттестации:- выбор правильного ответа теоретической части теста;- выполняют практическую работу «Приготовление какао» (на доступном уровне, с помощью учителя) | Выполняют задания промежуточной аттестации:- выбор правильного ответа теоретической части теста;- выполняют практическую работу «Приготовление какао»  |
| 199 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 1 |
| 200 | Промежуточная - (теоретическая и практическая части) | 1 |
| 201 | Повторение.Правила безопасности при выполнении кулинарных работ | 1 | Повторение правил безопасности: при выполнении; после выполнения кулинарных работ | Повторяют правила безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ. Рассматривают на стенде «Техника безопасности» приёмы работы с бытовыми приборами, называют правила безопасной работы  | Повторяют правила безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ. Рассматривают на стенде «Техника безопасности» приёмы работы с бытовыми приборами, называют правила безопасной работы |
| 202 | Контрольная работа «Техника безопасности в кабинете технологии- «Поварское дело». Тест | 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 | Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений |
| 203 | Значение питания для жизнедеятельности человека | 1 | Роль питания для жизнедеятельности человека | Участвуют в беседе о роли питания в жизнедеятельности человека. Читают текст «Роль питания». С помощью учителя выделяют главное: питание даёт энергию, необходимую для покрытия затрат на процессы жизнедеятельности | Рассказывают о роли питания для жизнедеятельности человека. Делают вывод: питание даёт энергию, необходимую для покрытия затрат на процессы жизнедеятельности |
| 204 | Правила здорового питания | 1 | Повторение принципов правильного питания. Определение главного в правильном питании. Составление памятки о правилах здорового питания школьников | Повторяют принципы правильного питания. Составляют памятку о правилах здорового питания школьников с помощью учителя | Повторяют принципы правильного питания. Составляют памятку о правилах здорового питания школьников |