

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования ЕАО

Управления образования Смидовичского района

МБОУ СОШ 11 с. Волочаевка

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Зам. директора по УВР

Директор

Тишкова Н.А.

Седова Г.Я.

Протокол № 1
от 31.08.26 г.

Приказ № 328
от 31.08.26 г.

АДАптированная рабочая программа

(индивидуальное обучение на дому)

по учебному предмету

«ТРУД (технология)»

профиль «Поварское дело»

(уровень специального коррекционного обучения VIII вида)

на 2026-2027 гг.

для 6 класса

Вариант 1

кол-во часов в неделю - 1; кол-во часов в год - 34

СОСТАВИЛ Недоимкина Т.В

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №11 С. ВОЛОЧАЕВКА"

Подписано цифровой подписью:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №11 С. ВОЛОЧАЕВКА"
Дата: 2026.09.02 22:20:54 +10'00'

Волочаевка

2026

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «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 (<http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202212300059>) и адресована обучающимся с нарушением интеллекта с учетом реализации особых образовательных потребностей.

Учебный предмет «Поварское дело» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 6 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 34 часов в год (1 часа в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Поварское дело».

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

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

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

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 6 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью,

готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

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

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

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

	Итого	34
--	-------	----

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

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

Уровни достижения

предметных результатов по учебному предмету «Поварское дело» на конец 6 класса

Предметные результаты

минимальный уровень

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

достаточный уровень

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

Результаты формирования базовых учебных действий:

Личностные учебные действия:

На основе знания и представлений о нормах социально одобряемого поведения (при внешнем контроле взрослого) может:

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и стран.

Коммуникативные учебные действия:

В ситуации взаимодействия между детьми, под контролем взрослого способен:

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);

- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач

- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

По инструкции взрослого в деятельности на уроке может:

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;

- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;

- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия:

В совместной со сверстником деятельности, по подражанию, под контролем учителя способен:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;

- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;

- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Значение продуктов в жизни человека					
1	Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя о правилах поведения на уроках поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей
	Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека		Определение значения слова «овощи». Классификация овощей по группам. Пищевая ценность овощей. Лечебные свойства фруктов	Проговаривают определение слова «овощи». Называют и показывают овощи разных групп с помощью учителя. Повторяют за учителем лечебные свойства фруктов	Называют определение слова «овощи». Классифицируют овощи на группы. Находят по описанию учителя овощи. Рассказывают о пищевой ценности овощей, фруктов и ягод. Приводят примеры

					из личного опыта
	Витамины. Потребность в витаминах		Значение витаминов для жизнедеятельности человека. Выделение суточной потребности в витаминах. Сведения о роли витаминов в укреплении иммунитета	Знакомятся со значением слова «витамины». Принимают участие в групповой беседе о значении витаминов для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем данные о суточной потребности в витаминах с помощью учителя	Знакомятся со значением слова «витамины». Участвуют в поиске информации, в сети Интернет, о роли витаминов для жизнедеятельности человека. Находят и называют в таблице суточную потребность в витаминах
	Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения		Значение продуктов в питании человека. Продукты растительного и животного происхождения. Виды витаминов и их значение для жизнедеятельности человека. Рассматривание таблицы «Классификация витаминов». Заполнение карточки по основным витаминам в питании человека	Читают и повторяют за учителем о значении продуктов в питании человека. Рассматривают и называют с помощью продукты растительного и животного происхождения. виды продуктов питания. Рассматривают таблицу «Классификация витаминов» и заполняют карточку по видам витаминов с помощью учителя	Читают текст, выделяют главное о значении продуктов в питании человека. Называют продукты растительного и животного происхождения. Находят по описанию продукт, называют содержание витаминов. Рассматривают таблицу «Классификация витаминов». Заполняют карточки по основным витаминам в питании человека
2	Значение круп, и бобовых	1	Значение продуктов в питании человека. Знакомство с питательными	Проговаривают за учителем название питательных	Называют виды питательных веществ.

	макаронных изделий в питании человека		веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и их назначением. Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков	веществ в продуктах питания. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя	Рассказывают о содержании питательных веществ в различных продуктах питания, их назначением. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ продуктов питания
	Значение мясных и рыбных продуктов		Значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Определение питательного вещества в продуктах питания. Сведения о роли мяса и птицы в рационе детей. Место рыбы и рыбных продуктов в рационе человека. Значение микроэлементов в питании человека	Знакомятся со значением мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. С помощью учителя находят в тексте сведения о роли мяса и птицы в рационе детей. Заполняют пропуски слов в тексте с помощью учителя	Читают текст, выделяют значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Рассматривают рисунки о содержании питательных веществ в продуктах питания, сравнивают и называют их количество. Заполняют пропуски слов в тексте «Микроэлементы»
	Значение супов		Сведения о роли супов в питании человека. Приобретение определённых знаний по приданию аромата супам через добавки: лавровый лист, перец черный и красный, лук, чеснок и другие приправы. Составление рецепта своего	Читают текст, выделяют с помощью сведения о роли супов в питании человека. Проговаривают за учителем названия специй, находят на образцах. С помощью	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают сведения о роли супов в питании человека. Рассказывают о

			любимого супа	учителя составляют рецепт своего любимого супа	применении специй при приготовлении супов, с приведением примеров из домашнего быта. Различают специи по аромату. Составляют рецепт своего любимого супа
	Значение молока и кисломолочных продуктов		Биологическая ценность молока и молочных продуктов. Знакомство с видами молочных и кисломолочных продуктов: сливочное масло, сметана, йогурт, кефир, творог, простокваша. Содержание полезных веществ в кисломолочных продуктах. Рекомендательный приём молока и кисломолочных продуктов в рационе детей	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о биологической ценности молока и молочных продуктов. Называют по образцам виды молочных и кисломолочных продуктов. Участвуют в беседе по приёму молока и кисломолочных продуктов в рационе детей	Читают текст, выделяют главное о биологической ценности молока и молочных продуктов. Называют виды молочной продукции, различают молочные и кисломолочные продукты. Участвуют в беседе о содержании полезных веществ в кисломолочных продуктах. Записывают в тетрадь, с комментированием, нормы приёма молока и кисломолочных продуктов в рационе детей
Продовольственные товары. Продовольственный магазин					
3	Продовольственный магазин. Виды отделов	1	Определение значения выражения «продовольственные товары». Знакомство с торговлей в Древней Руси. Виды отделов в продовольственных	Проговаривают за учителем значение выражения «продовольственные товары». Знакомятся с	Называют значение выражения «продовольственные товары». Находят

			магазинах и их характеристика. Заполнение таблицы «Отдел - продукты»	торговлей в Древней Руси. Участвуют в групповой работе по поиску информации или выполнению задания (на доступном уровне, с помощью педагога) по называнию видов отделов. Заполняют таблицу «Отдел - продукты» с помощью учителя	информацию (видеоматериал, карточки) о торговле в Древней Руси. Называют виды отделов и дают их характеристику. Заполняют таблицу «Отдел - продукты»
	Продовольственные товары		Повторение значения выражения «продовольственные товары». Называние товаров, которые можно купить в продовольственном магазине. Повторение правил поведения в магазине	Рассматривают виды продовольственных товаров, обозначают их выражением «продовольственные товары». Называют товары, которые можно купить в продовольственном магазине. Составляют в совместной деятельности с педагогом памятку правил поведения в магазине	Обозначают виды продуктов обобщающим выражением «продовольственные товары». Приводят примеры покупок в продовольственном магазине. Называют правила поведения в магазине
	Покупка продуктов		Повторение правил определения свежести продуктов. Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек. Значение этикеток на продуктах питания. Чтение информации на этикетках и чеках	Проговаривают правила определения свежести продуктов. Читают определение слов «этикетка, ярлык, чек» и соотносят с рисунком. Находят на этикетках	Называют правила определения свежести продуктов. Употребляют в речи слова: этикетка, ярлык, чек. Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания.

				полезную информацию	Выполняют тренировочные упражнения по нахождению информации на этикетках и чеках
4	Качество и свежесть продуктов питания	1	Способы определения свежести продуктов. Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек. Значение этикеток на продуктах питания. Чтение информации на этикетках и чеках	Проговаривают способы определения свежести продуктов. Соотносят определение слов «этикетка, ярлык, чек» с образцами. Читают информацию на этикетках и чеках	Называют способы определения свежести продуктов. Используют в речи слова: этикетка, ярлык, чек. Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания. Находят полезную информацию на этикетках и чеках
	Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков»		Изучение и чтение маркировочного ярлыка с указанием наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности. Знакомство со значками маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции	Рассматривают, читают маркировочные ярлыки. Выделяют полезную информацию на ярлыках. Различают значки маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции с помощью учителя. Оформляют значки в тетрадь	Изучают и читают маркировочные ярлыки с указанием наименования и адреса организации-изготовителя, датой и часами изготовления, условиями хранения и сроками годности. Различают значки маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено для пищевой продукции. Выполнение рисунка «Разрешено для пищевых продуктов»

	Изучение и чтение этикетки		Изучение этикеток на упаковке продуктов питания. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	С помощью учителя знакомятся и изучают этикетки на упаковке продуктов питания. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	Рассматривают этикетки на упаковке продуктов питания. Находят на упаковке полезную информацию. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности. Приводят примеры из личного опыта
5	Торговые тележки и корзины в продуктовом магазине	1	Повторение правил поведения в магазине. Знакомство с аксессуарами в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки. Виды корзин: пластиковые и железные. Знакомство с законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится	Составляют по рисункам правила поведения в магазине. Знакомятся с аксессуарами в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки. Различают пластиковые и железные корзины. В совместной деятельности знакомятся с законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор	Рассказывают о правилах поведения в магазине. Называют аксессуары в магазине продуктов: покупательские корзины и тележки. Рассказывают о назначении пластиковых и железных тележках. Читают закон при продаже товаров методом самообслуживания, отбор

				товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится	товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится
	Советы потребителям при покупке продуктов питания		Знакомство с советами потребителям при покупке продуктов питания: читать информацию, представленную на маркировке продуктов питания; обращать внимание на внешний вид продукт; проверять срок годности и дату изготовления продукта и т.д. Составление памятки «Советы потребителям»	Знакомятся с советами потребителям при покупке продуктов питания. С помощью учителя находят полезную информацию о продукте питания: срок годности, дата изготовления продукта и т.д. Составляют памятку «Советы потребителям» с помощью учителя	Читают советы потребителям при покупке продуктов питания. Находят информацию о маркировке продуктов питания; описывают внешний вид продукта; называют сроки годности и дату изготовления продукта и т.д. Составляют памятку «Советы потребителям»

Кухня-место приготовления пищи, зоны кухни

6	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	Знакомятся с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Приведение примеров из повседневной жизни	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни	Называют кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Рассказывают о назначении кухонного оборудования. Приводят примеры из повседневной жизни
	Правила электробезопасности. Знакомство с		Использование электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита,	Слушают об использовании электрических бытовых приборов (электрический	Рассказывают об использовании электрических бытовых

	инструкциями		холодильник) для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования	чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Проговаривают правила безопасности при использовании электроприборов	приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Называют правила безопасности при использовании приборов. Рассматривают и описывают способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования
	Техника безопасности при приготовлении пищи		Знакомство с правилами безопасности при приготовлении пищи. Выполнение тренировочных упражнений по соблюдению безопасности при приготовлении пищи. Выделение главного из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья	Слушают объяснения педагога о правилах безопасности при приготовлении пищи. Знакомятся с журналом инструктажей. Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности при приготовлении пищи с помощью учителя. Проговаривают главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья	Называют правила безопасности при приготовлении пищи. Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности при приготовлении пищи. Выделяют главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья. Применение на практике полученных знаний

7	Функциональное назначение кухонного оборудования	1	Повторение основных видов кухонного оборудования. Описание кухонного оборудования по своему назначению: плита, тостер, микроволновая печь. Соблюдение правил безопасности при приготовлении пищи.	Проговаривают основные виды кухонного оборудования. Проговаривают за учителем их назначение. Читают правила безопасности при приготовлении пищи	Рассказывают об основных видах кухонного оборудования. Описывают кухонное оборудование по своему назначению: плита, тостер, микроволновая печь. Знают правила безопасности при приготовлении пищи.
	Правила использования кухонного оборудования		Знакомство с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер. Называние правил использования кухонного оборудования. Соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи. Заполнение карточки «Узнай по описанию бытовой прибор»»	Получают элементарные сведения об устройстве варочной панели. Проговаривают за учителем правила использования кухонного оборудования. Заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»	Знакомятся с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер. Называют правила использования кухонного оборудования. Выделяют главное: соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи. Самостоятельно заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»
	Размещение кухонных приборов		Значение рабочей зоны для приготовления пищи. Описание удобства размещения: мойки, холодильника, плиты, варочной панели, микроволновой печи. Повторение требований к организации рабочего места	Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг. Участвуют в групповой работе по поиску информации (на доступном уровне, с помощью учителя) по	Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов

				выбору рецепта	
8	Организация рабочего места	1	Знакомство с последовательностью выполнения работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Закрепление алгоритма действий по организации рабочего места	Рассматривают образец работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Выполняют практическую работу, с соблюдением алгоритма действий, с помощью учителя	Участвуют в беседе по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Определяют алгоритм действий по организации рабочего места
	Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования		Проверка знаний обучающихся к выполнению требований к организации рабочего места: при организации рабочего места (рабочей зоны) должно быть обеспечено устойчивое положение и свобода движений обучающегося, возможность контроля деятельности и безопасность выполнения трудовых операций при условии соблюдения требований охраны труда. Повторение правил поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований	Принимают участие в беседе о требованиях к организации рабочего места. Проговаривают правила поведения в зоне кухни. С помощью учителя составляют и записывают в тетрадь требования охраны труда	Рассказывают о требованиях к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования. Составляют и записывают правила охраны труда. Самостоятельно называют правила поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований
9	Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни	1	Определение алгоритма действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих	С помощью объяснение и показ учителя получают и усваивают элементарные сведения о уборке рабочих поверхностей: как мытье,	Определяют алгоритм действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения

			поверхностей, мытье стен и пола. Применение на практике полученных знаний. Умение приводить примеры и объяснить свой выбор средства для уборки кухни. Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни	сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Получают представления о санитарии и гигиене в повседневной жизни. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту	инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применяют самостоятельно на практике полученные знания. Приводят примеры и объясняют свой выбор средства для уборки кухни. Самостоятельно выполняют уборку рабочей поверхности. Дают оценку выполненной работы
	Использования микроволновой печию (разогревание пищи)»		Выделение главного в инструкции: микроволновая печь является мощным источником магнитного поля с промышленной частотой в бытовых условиях. Четкое соблюдение правил пользования: микроволновую печь следует размещать вдали от других приборов; вентиляционное отверстие не должно быть закрыто и т.д. Классификация посуды по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Проверка знаний обучающихся при пользовании микроволновой печью	С помощью учителя находят информацию в инструкции о действии микроволновой печи. Проговаривают правила пользования. Находят на образцах посуду для микроволновой печи. Показывают приёмы пользования микроволновой печью	Слушают учителя о значении выполнения правил пользования на сохранность здоровья человека. Обобщают и называют правила, записывают в тетрадь. Классифицируют посуду по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Самостоятельно показывают приёмы

					пользования микроволновой печью. Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт
Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла					
10	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	Знакомство с понятием «кухонный инвентарь», с опорой на наглядность. Определение значения кухонного инвентаря при приготовлении пищи. Разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки. Расширение представления о перечне кухонного инвентаря, используемого на кухне. Умение подбирать примеры по использованию кухонного инвентаря из домашнего опыта	Проговаривают за учителем значение понятия «кухонный инвентарь». Рассматривают демонстрационный материал: разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки). С помощью учителя определяют его назначение. Подбирают примеры из домашнего опыта	Называют определение понятия «кухонный инвентарь». Различают виды кухонного инвентаря, рассказывают о его назначении. Решают проблемные ситуации при использовании кухонного инвентаря. Соотносят виды инвентаря с его назначением
	Вспомогательные аксессуары		Знакомство с понятием «вспомогательные аксессуары». Рассматривание образцов: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы. Знакомство с приёмами работы с вспомогательными аксессуарами. Применение полученных знаний в повседневной жизни	Проговаривают значение выражения «вспомогательные аксессуары». Рассматривают образцы: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы. Соотносят	Слушают объяснение учителя, называют значение выражения «вспомогательные аксессуары». Рассматривают образцы, дают описание их назначения: венчики, сеточки для резки

				названия аксессуаров с их назначением с помощью учителя	овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножицы. Рассказывают о приёмах работы с вспомогательными аксессуарами
11	Средства ухода за кухонным инвентарём	1	Рассматривание образцов моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Чтение этикетки на средствах ухода, выделение полезной информации: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. Определение места хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола	Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют с помощью учителя полезную информацию: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. С помощью учителя определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола	Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют полезную информацию: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. Приводят примеры из домашнего опыта. Самостоятельно определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола

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

	Инвентарь и приспособления для мытья посуды	1	Рассматривание образцов инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Умение подбирать инвентарь и приспособления по указанию учителя. Заполнение карточки «Описание действия - подбор инвентаря»	Слушают объяснения учителя, зрительно воспринимают образцы инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя. С помощью учителя заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»	Слушают объяснения учителя, называют образцы инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя. Самостоятельно заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»
13	Безопасность при работе с режущими предметами	1	Расширение представления о видах ножей. Знакомство с общими требованиями безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топоры, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор	Слушают объяснение учителя о видах ножей. С помощью учителя находят различия. Читают правила безопасности при работе с режущими предметами	Называют виды ножей. Находят различия и дают описание их использованию. Рассказывают о требованиях безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топоры, ножи керамические,

					ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Приводят примеры, объясняют свой выбор
	Приёмы работы с ножом		Правила техники безопасности при пользовании режущими инструментами. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Читают инструкцию при пользовании режущими инструментами. Проговаривают правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом	Читают и выделяют в инструкции правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом
	Шинкование овощей		Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Определение инструментов для шинкования капусты. Изучение технологической карты по шинкованию капусты	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты
14	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при	1	Чтение инструкции «Эксплуатация кухонного комбайна». Беседа с элементами демонстрации учителя кухонного комбайна. Выполнение задания в карточке «Подпиши части кухонного комбайна»	Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна». Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна. С помощью учителя заполняют	Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна». Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна. Называют правила безопасности при

	работе с кухонным комбайном			карточку «Подпиши части кухонного комбайна»	работе с кухонным комбайном. Заполняют карточку «Подпиши части кухонного комбайна»
Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля					
15	Металлическая посуда. Виды посуды	1	Знакомство с понятием «металлическая посуда». Рассматривание образцов металлической посуды. Расширение представления о классификации металлической посуды. Различение видов посуды. Алюминиевая посуда, нержавеющая, чугунная, эмалированная. Посуда с антипригарным покрытием, на стальной и алюминиевой основах, с керамическим покрытием	Проговаривают значение выражения «металлическая посуда». Рассматривают образцы металлической посуды. С помощью учителя классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды. Соотносят правильность названия и изображения посуды с помощью учителя	Рассказывают о значении выражения «металлическая посуда». Рассматривают образцы металлической посуды. Классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды. Соотносят правильность названия и изображения посуды
	Посуда из нержавеющей стали		Знакомство с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассматривание образцов: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Выделение главного: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы	Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. С помощью учителя выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы	Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Читают текст, выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы

	Посуда антипригарным покрытием	с		Знакомство с понятием «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривание образцов: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан. Выделение главного: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна	Слушают объяснение учителя о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривают образцы посуды: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан. С помощью учителя дают описание данной посуды. Читают текст и выделяют главное с помощью: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна	Рассказывают о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривают образцы: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан. Описывают посуду: внешний вид, цвет, назначение, материал изготовления. Читают текст и выделяют главное: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна
16	Посуда эмалированным покрытием	с	1	Знакомство с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривание образцов: кастрюля, чайник, ковш. Выделение главного: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее.Выполнение зарисовки посуды с эмалированным покрытием	Знакомятся с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш. С помощью учителя выделяют главное: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее.Выполняют зарисовку посуды с	Знакомятся с понятием «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш. Слушают объяснение учителя и выделяют главное: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо-голубое и синее.Выполняют

				эмалированным покрытием с помощью	зарисовку посуды с эмалированным покрытием
	Правила ухода за металлической посудой		Знакомство с рекомендациями по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь. Заполнение карточки «Уход за посудой»	Читают рекомендации по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь. С помощью заполняют карточку «Уход за посудой»	Читают рекомендации по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь. Заполняют карточку «Уход за посудой»
17	Последовательность мытья посуды	1	Выделение главного: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Ознакомление с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды»	Читают текст, с помощью учителя выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем	Читают текст, выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем

				столовая и столовые приборы. С помощью заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»	столовая и столовые приборы. Отвечают на вопросы. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»
	Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды		Знакомство с технологической картой выполнения практической работы. Соблюдение <i>последовательности</i> действий при <i>мытье</i> и сушке <i>посуды</i> : очищение <i>посуды</i> от остатков пищи, замачивание <i>посуды</i> , намыливание <i>посуды</i> . Выполнение практической работы с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Соблюдение требований к качеству выполненной работы. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают <i>последовательность</i> действий при <i>мытье</i> и сушке <i>посуды</i> : очищение <i>посуды</i> от остатков пищи, замачивание <i>посуды</i> , намыливание <i>посуды</i> . Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. С помощью учителя дают оценку выполненной работы	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают <i>последовательность</i> действий при <i>мытье</i> и сушке <i>посуды</i> : очищение <i>посуды</i> от остатков пищи, замачивании <i>посуды</i> , намыливание <i>посуды</i> . Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Обсуждают качество выполненной работы
18	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	Знакомство с посудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины.	Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы. Читают	Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы. Читают

			Нахождение в инструкции правил по уходу за посудомоечной машиной. Обсуждение и анализ выполненной работы	инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. С помощью учителя находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной	инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средства для посудомоечной машины. Находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной. Отвечают на вопросы по уходу за посудомоечной машиной
	Выбор средства для посудомоечной машины.		Расширение представления о типах средства для посудомоечных машин по назначению: для удаления жира и загрязнений с посуды; для ухода за посудомоечной машиной; для улучшения процесса мытья. Рассматривание образцов: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды. Выбор средства для мытья в посудомоечной машине. Повторение правил техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной. Повторение приёмов расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине. Обсуждение и анализ выполненной практической работы	Слушают объяснение учителя о средствах по уходу за посудомоечной машиной. Рассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды. Повторяют правила техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной. Проговаривают приёмы расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине	Слушают объяснение учителя о средствах по уходу за посудомоечной машиной. <i>Рассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды.</i> Находят средство по описанию учителя. Повторяют правила техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной. Рассказывают о приёмах расстановки посуды после мытья в посудомоечной

					машине
	Правила расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине				
19	Сушилки для посуды. Правила сушки	1	Знакомство с видами сушилок для посуды: пластиковые <i>сушилки для посуды</i> ; металлические; из пластика и нержавеющей стали. Нахождение различия: 1 ярус, 2 яруса. Определение мест расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни. Выбор наиболее эргономичного варианта — расположение в зоне мойки	Рассматривают виды сушилок для посуды. С помощью учителя различают материал изготовления, находят различия. Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни	Рассматривают виды сушилок для посуды. Различают материал изготовления, находят различия. Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни
	Правила расстановки посуды на кухне		Знакомство с понятием «функциональная и комфортная расстановка посуды». Расширение представления о правилах расстановки посуды на кухне. Выделение главного: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую — вверху; для	Слушают объяснение учителя о понятии «функциональная и комфортная расстановка посуды». Читают текст и с помощью учителя выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего:	Слушают объяснение учителя о понятии «функциональная и комфортная расстановка посуды». Читают текст и выделяют главное: располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего: используемую посуду

			поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами	используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую – сверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами	поместите внизу и на средних полках, менее используемую – сверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами. Отвечают на вопросы. Употребляют в речи словарные слова: разделители, органайзеры
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал					
20	Природные и промышленные товары	1	Знакомство с понятием «промышленные и природные продукты». Расширение представления о значении промышленных продуктов: человек получает их, перерабатывая природные продукты; природных натуральных продуктах: которые не переработаны человеком, например, фрукты и овощи, поваренная соль. Умение подбирать примеры природных и промышленных продуктов и объяснять свой выбор	Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов	Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов и объясняют свой выбор
	Соль. Основные свойства и виды соли		Значение слова «соль». Называние основных свойств соли. Рассматривание образцов соли. Использование соли при приготовлении пищи. Морская соль, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описание свойств соли по внешним	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли с помощью. Рассматривают образцы соли. Слушают об использовании соли при	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли. Рассматривают образцы соли. Рассказывают об использовании соли при

			признакам: цвет, вид кристаллов. Умение подбирать соль по описанию учителя	приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. С помощью подбирают соль по описанию учителя	приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описывают свойства соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Подбирают вид соли по описанию учителя
	Сахар. Основные свойства и виды сахара		Значение слова «сахар». Выделение в тексте основных свойств сахара: вещество белого цвета, хорошо растворим в воде. Расширение представления о видах сахара: тростниковый сахар (из сахарного тростника); Свекловичный сахар (из сахарной свеклы); пальмовый (из пальмового сока — кокосовый, финиковый и т. д.); кленовый сахар (из сока сахарного и серебристого клена); сорговый (из сорго). Выделение главного: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойств сахара: это вещество белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, мелkokристаллический, сладкий на вкус, хорошо растворим в воде. Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойства сахара. Называют виды сахара. Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме
21	Основные свойства пищевой соды	1	Значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называние основных свойств пищевой соды: обладает	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-

			пенящими и разрыхляющими свойствами. Использование пищевой соды при приготовлении теста. Применение пищевой соды в медицинских целях	щелочного вкуса). С помощью называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.	щелочного вкуса). Называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами. Рассказывают об использовании пищевой соды при приготовлении теста, в медицинских целях
	Крахмал. Основные свойства и виды крахмала	1	Значение слова «крахмал». Называние основных свойств и видов крахмала: кукурузный крахмал, картофельный, пшеничный, рисовый, соевый. Рассматривание образцов крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. Использование крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполнение тренировочного упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. Обсуждение и анализ выполненной работы	Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. С помощью учителя рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу	Рассказывают о видах крахмала. Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. Рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу
22	Хранение сахара.	1	Использование сахара в	Читают текст об	Читают текст об

	Подготовка к использованию сахара		кулинарии: приготовлении несладких блюд: соусов, различных рагу; для сохранения варенья, джемов, мармеладов. Рассматривание ёмкостей для хранения сахара. Определение оптимальной температуры воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Нахождение мест для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения сахара в быту	использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы. Рассматривают ёмкости для хранения сахара. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение	использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы. Рассматривают ёмкости для хранения сахара, описывают их. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение.
	Хранение соли. Срок годности		Знакомство со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривание ёмкостей для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости. Определение условий хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения соли в быту	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости. С помощью учителя определяют условия хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости. Определяют условия хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере. Рассказывают о хранении соли в

					домашних условиях
23	Использование крахмала в кулинарии	1	Повторение полезных свойств крахмала. Назначение крахмала в кулинарии: крахмал добавляют для загущения разных продуктов и блюд. Выделение главного: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью	Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии. С помощью учителя выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью	Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии. Выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью
	Использование пищевой соды в кулинарии		Знакомство с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Нахождение в тексте заменителя пищевой соде. Выделение главного: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде	Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде. С помощью выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде	Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде. Выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде
	Применение пищевой соды в быту		Знакомство со способами применения пищевой соды в быту: для мытья посуды; спасения пригоревших кастрюль, мытья овощей и фруктов, удаление засоров в канализации, от запаха в холодильнике, очистка серебра, очищение плитки. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор. Выделение главного: экономия на бытовую химию, поддерживает	Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту. Приводят примеры из домашнего быта. С помощью учителя выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более	Знакомятся со способами применения пищевой соды в быту. Приводят примеры из домашнего быта. Решают проблемные ситуации. Выделяют главное: экономия на бытовую химию, поддерживает чистоту и уют без риска для

			чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни	экологичный образ жизни	здоровья, более экологичный образ жизни
Виды зелени					
24	Виды зелени	1	Определение понятия «зелень». Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук. Различение и называние зелени по виду. Чтение текста и выделение полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды	Проговаривают значение слова «зелень». Называют по картинке виды зелени. С помощью учителя различают и называют виды зелени. Читают текст и с помощью учителя выделяют полезные свойства зелени. Соотносят название зелени с картинкой	Объясняют значение слова «зелень», приводят свои примеры. Различают и называют виды зелени. Читают текст и выделяют полезные свойства зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды. Соотносят название зелени с картинкой
	Зелень и её полезные свойства		Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук. Различение и называние зелени по виду. Называние полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды	Рассматривают виды зелени, подбирают название к каждому растению. С помощью учителя различают и называют виды зелени	Рассказывают о видах зелени. Приводят примеры из домашнего быта. Сравнивают зелень по внешнему виду. Рассуждают о полезных свойствах зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды
	Значение зелени в питании. Укроп		Значение зелени в питании человека: способствует лучшему перевариванию пищи, очищает	Рассматривают растение-укроп. Слушают объяснение учителя об	Рассматривают растение-укроп. Слушают объяснение учителя об

			организм от шлаков. Использование укропа в кулинарии и в медицинских целях. Выделение главного: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей	использовании укропа в кулинарии. С помощью учителя выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей	использовании укропа в кулинарии. Выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей
25	Значение зелени в питании. Петрушка	1	Повторение видов зелени. Рассматривание видов петрушки: листовая и кудрявая. Различие видов петрушки. Называние полезных свойств петрушки: способствует улучшению пищеварения, зрения. Использование петрушки в свежем и сушеном виде. Выделение главного: добавляют как специю, подают отдельной легкой закуской и используют для украшения готовых блюд	Повторяют виды зелени. Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая. С помощью учителя различают виды петрушки: визуально, на ощупь. Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде	Повторяют виды зелени. Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая. Находят различие видов петрушки: визуально, на ощупь. Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде
	Значение зелени в питании. Зелёный лук		Рассматривание образца зелёного лука. Описание зелёного лука: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Ознакомление с полезными свойствами зелёного лука для человека: свежая зелень способствует профилактике простудных заболеваний	Рассматривают образец зелёного лука. С помощью учителя выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Знакомятся с полезными свойствами. Выполняют	Рассматривают образец зелёного лука. Выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Знакомятся с полезными свойствами. Выполняют зарисовку в тетради

				зарисовку в тетради	
	Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука		Ознакомление с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка; вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки.Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка; вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки и с опорой на помощь учителя.Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Называют порядок обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка; вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки.Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
26	Хранение зелени в холодильнике	1	Повторение видов зелени. Расширение представления о других видах зелени: шпинат, кинза, руккола, сельдерей. Выполнение тренировочного упражнения по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в	Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и	Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике: поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и

			полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Умение приводить примеры домашнего хранения. Обсуждение и разбор выполненной работы. Применение в повседневной жизни	убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях	убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях
	Использование зелени в кулинарии		Знакомство со способами украшения блюд зеленью. Выполнение требований к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Умение придумать и рассказать об украшении своего блюда	Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Выполняют зарисовку украшения своего блюда	Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. Выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Придумывают и рассказывают об украшении своего блюда
	Сочетание зелени с овощами и травами		Чтение и выделение в тексте: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус. Выполнение практического упражнения: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей,	Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус.	Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус.

			перцем, базиликом и луком. Приготовление салата. Обсуждение и анализ выполненной работы	Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком (на доступном уровне, с помощью педагога). В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком. В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу
27	Способы украшения блюд зеленью	1	Знакомство с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком	Знакомятся с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком. С помощью учителя проговаривают основные правила украшения салатов. Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью	Знакомятся с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком. Проговаривают основные правила украшения салатов. Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью
	Правила использования зелени в кулинарии		Знакомство с понятием «зелень в кулинарии». Специи, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд.	Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Проговаривают названия зелени, молодых	Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Называют виды зелени, молодые побеги,

			Чтение текста и выделение правил использования зелени в кулинарии	побегов, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд	стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд.
Свежие и отварные овощи					
28	Определение свежести овощей	1	Называние способов хранения овощей в домашних условиях. Знакомство с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука. Умение приводить примеры из домашнего опыта	Повторяют за учителем способы хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука	Рассказывают о способах хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука
	Механические и физиологические повреждения овощей		Знакомство с механическими и физиологическими повреждениями овощей. Выделение механических повреждений. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. Называние физиологических повреждений: загар (повреждение кожицы), слабое увядание, подкожная пятнистость, позеленение, израстание. Сравнение и различие повреждений в овощах	Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей. С помощью учителя определяют механические повреждения на овощах. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах	Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей. Определяют механические повреждения на овощах. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах

	Условия хранения свежих овощей		Чтение текста и выделение главного: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомство с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Называние правил обработки овощей на длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. С помощью учителя проговаривают правила обработки овощей на длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Рассказывают о правилах обработки овощей на длительное хранение. Приводят примеры из домашнего опыта
	Способы длительного хранения овощей		Нахождение информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур». Описание способов длительного хранения овощей. Заполнение карточки «Подбери правильный ответ»	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур». С помощью учителя описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей. Заполняют карточку «Подбери правильный ответ»	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур». Описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей. Заполняют карточку «Подбери правильный ответ»
29	Последовательность и правила обработки овощей для салатов	1	Повторение питательных свойств овощей. Знакомство с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Зарисовка схемы обработки овощей	Называют питательные свойства овощей. Знакомятся с технологической схемой обработки овощей:	Называют питательные свойства овощей. Знакомятся с технологической схемой обработки овощей:

				сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. С помощью учителя выполняют зарисовку схемы обработки овощей	сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Выполняют зарисовку схемы обработки овощей
	Требования к качеству салатов		Чтение требований, предъявляемых к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены	Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены. Отвечают на вопросы	Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены. Отвечают на вопросы
	Формы нарезки овощей для салатов		Расширение представления о формах нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом. Использование форм нарезки для разных овощей. Знакомство ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом (на доступном уровне, с помощью). Знакомятся с ручными инструментами	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом. Знакомятся с ручными инструментами для обработки овощей:

			выемками	для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками	кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками
	Общие правила приготовления салатов		Чтение текста и выделение главного: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривание правил приготовления салатов. Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривают правила приготовления салатов.	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривают правила приготовления салатов.
Яйца					
30	Блюда из яиц. Определение свежести яиц	1	Значение понятия «яйцо». Способы определения категории яиц. Хранение и сроки годности. Определение качественных характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Соблюдение правил санитарии при использовании в пищу	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу
	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц		Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц. Применение яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе,	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при

			после некоторых операций и травм. Рассматривание строения яйца: желток, белок и скорлупа. Выполнение зарисовки и подписание строения яйца	заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа.	заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа.
	. Варёные яйца		Использование в питании яиц разных птиц: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Знакомство со способом приготовления варёных яиц. Работа с предметно-технологической картой. Определение времени варки варёных яиц. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Технология обработки яиц для варки яиц	Знакомятся с информацией о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо. Рассматривают таблицу времени варки яиц.	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую».
	. Жареные яйца		Знакомство с блюдами из яиц. Питательная ценность блюд. Чтение текста и выделение алгоритма действий приготовления яичницы-глазуньи. Сочетание яиц с другими продуктами	Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц.	Знакомятся с видеоматериалом о блюдах из яиц. .
31	Расчёт потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы	1	Содержание полезных веществ в курином яйце. Определение яиц на качество: штамп с указанием даты, промывание тёплым раствором кальцинированной соды, яйцо не имеет признаков порчи. Знакомство с таблицей расхода сырья на приготовление яичницы из одного яйца.	Знакомятся по таблице с расчётом потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы. Выделяют главное: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы	Знакомятся по таблице с расчётом потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы. Выделяют главное: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы

			Выделение главного: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы		
	Технология приготовления яичницы		Рассматривание кухонной посуды, приборов и инструментов для приготовления блюд из яиц: специальная сковорода с углублением для желтка; порционная сковорода; ложка для приготовления яиц-пашот; яйцерезка; чашки и подставка для яиц; блендер; миксер; яйцеварка. Повторение санитарных требований к тепловой обработке продуктов. Знакомство с технологией приготовления яичницы: яйца осторожно выпускают на порционную сковороду с растопленным жиром, не нарушая целостности желтков, солят и жарят до полного свертывания белка и загустения желтка до полужидкого состояния	Рассматривают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц. Соотносят название посуды с картинкой. Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Знакомятся с технологией приготовления яичницы	Различают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц. Соотносят название посуды с картинкой. Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Знакомятся с технологией приготовления яичницы
	Требования к качеству блюд из яиц		Знакомство с требованиями качества готовых блюд из яиц. Формирование вывода: варёные яйца должны быть чистыми, без трещин и наплывов из трещин; хорошо очищаться от скорлупы; яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток без белых пятен от соли; омлет жареный должен быть слегка	С помощью учителя называют требования к качеству готовых блюд из яиц. Описывают блюда из яиц по предлагаемому алгоритму. Соотносят названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по	Знакомятся с требованиями качества готовых блюд из яиц. Описывают блюда из яиц. Соотносят названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму (самостоятельно)

			коричневым, с поджаристой корочкой, иметь форму пирожка; запечённый омлет должен иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку. Соотнесение названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму	алгоритму (на доступном уровне, с помощью)	
Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе) - 18 часов					
32	Бутерброды. Виды бутербродов	1	Определение понятия «бутерброд». Чтение текста, выделение свойства хлеба, сочетание с другими продуктами. Значение бутербродов в питании человека. Знакомство с формами и видами бутербродов: открытые, закрытые и закусочные	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд», с помощью. Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов. Приводят примеры из личного опыта с помощью	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд». Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов. Приводят примеры из личного опыта
	Закусочные бутерброды (канапе)		Соотнесение названия бутерброда с изображением, описание готового бутерброда по алгоритму. Знакомство с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. Заполнение карточки: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждение и разбор выполненной работы	Соотносят название бутерброда с изображением, описывают готовый бутерброд по алгоритму, с помощью. Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу.	По описанию учителя находят бутерброд, описывают по алгоритму. Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу.
	Варианты приготовления		Рассматривание вариантов приготовления канапе. Знакомство с	Рассматривают варианты приготовления канапе.	Называют варианты приготовления канапе.

	канапе		основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбор зелени для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты	Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. С помощью учителя подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты	Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты
	Нарезка колбасы и сыра для канапе		Повторение правил безопасности при пользовании режущими инструментами. Требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Выделение главного: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. С помощью учителя выделяют требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Проговаривают главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. Выделяют в тексте требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Проговаривают главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров
	Применение вилочек и шпажек в канапе		Определение понятия «декор». Знакомство с видами шпажек: пластмассовые шпажки, деревянные, металлические. Наблюдение за действиями учителя по использованию шпажек	Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарь. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления.	Знакомятся с понятием «декор», записывают в рабочий словарь. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления.

33	Расчёт продуктов для канапе	1	Повторение правил приготовления закусочных канапе. Выполнение тренировочного упражнения по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки. Выполнение расчёта продуктов для канапе с записью в тетрадь	Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки.	Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором формы, цвета шпажки.
	Виды подачи канапе		Расширение представления о видах канапе: канапе на шпажках, канапе-бутерброды. Определение понятия «тартинки, тарталетки». Умение сравнивать и различать канапе по внешнему виду. Знакомство с правилами подачи канапе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Виды канапе». Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду. Знакомятся с правилами подачи канапе, с помощью учителя	Смотрят, выделяют после просмотра мультимедийной презентацией «Виды канапе» виды канапе. Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду. Знакомятся с правилами подачи канапе
	Приспособления для нарезки продуктов для канапе		Знакомство с инструментами для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер. Наблюдение за действиями учителя по использованию ножа с ребрами. Обсуждение и разбор действия учителя. Повторение правил безопасности с данными инструментами	Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер.	Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер.
Горячие напитки					

34	Способы приготовления кофе	1	Определение слова «кофемолка». Наблюдение за работой кофемолки. Знакомство со способами приготовления кофе.	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал.	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал. Приводят свои примеры.
	Способы приготовления какао		Знакомство с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека.	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао.	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао.
	Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе		Чтение текста о чрезмерном употреблении кофе. Выделение главного в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка.	Читают текст о чрезмерном употреблении кофе. С помощью учителя выделяют главное в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка.	Читают текст о чрезмерном употреблении кофе. Выделяют главное в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка.
	Требования к качеству какао		Знакомство с показателями качества какао: внешний вид – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности; Цвет – светло-коричневый; Вкус, запах – запах шоколадный, с ароматом кипяченого молока; вкус приятный, шоколадный, умеренно сладкий;	С помощью учителя прочитывают показатели качества какао.	Знакомятся с показателями качества какао, отвечают на вопросы по содержанию.

