МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Комитет образования и науки Волгоградской области

Администрация Серафимовичского муниципального района

Волгоградской области

МКОУ школа №1 г. Серафимовича

Маланина Жаклина Жановна

Подписано цифровой подписью: Маланина Жаклина Жановна
Дата: 2026.09.22 09:04:33 +03'00'

РАССМОТРЕНА	СОГЛАСОВАНА	УТВЕРЖДЕНА
Руководитель ШМО	Педагогический совет	Ио директора МКОУ школы №1 г. Серафимовича
_____	_____	_____
Гаврилова М.И. Протокол №1 от «26» августа 2026 г.	Протокол №1 от «28» августа 2026 г.	Маланина Ж.Ж. Протокол №101-од от «28» августа 2026 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

«Труд (поварское дело)»

Год обучения: 2026-2027
для 5 класса

для учащихся с интеллектуальными нарушениями (вариант 1)

г. Серафимович
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 5 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часов в год (6 часа в неделю).

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

Цель обучения – всестороннее развитие личности обучающихся с нарушением интеллекта в процессе формирования культуры труда повара.

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 5 классе определяет следующие задачи:

– формирование знаний и представлений о профессии повара;

– расширение знаний и представлений о продуктах, их значении в жизни человека, о правилах их хранения и использования;

– формирование необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда (элементов поварской деятельности);

– формирование знаний о базовых столовых приборах;

– формирование знаний и представлений о правилах оформления и подачи блюд;

– формирование умений работать с режущими кухонными инструментами;

– формирование умений выполнять практические действия по нарезке овощей (соломка, кубики, дольки, брусочки);

– формирование умений безопасной работы с бытовыми приборами: тостер, электрический чайник, индукционная варочная панель;

– формирование знаний о санитарно - гигиенических требованиях к рабочим местам; оборудовании рабочих мест и правил работы;

– расширение кругозора, развитие интереса к деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в процессе выполнения практических работ.

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Изучение этого учебного предмета в 5 классе способствует получению обучающимися с нарушением интеллекта первоначальной профильной

трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Программа по труду (технологии) в 5 классе включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

Обучающиеся на уроках выполняют установочные и тренировочные упражнения, а также учебно-производственные и рабочие упражнения, которые представлены в виде определенных заданий. Учебно-производственные упражнения являются совокупностью взаимосвязанных трудовых операций, при завершении которых получается конечный результат в виде продукта, имеющего общественно полезное значение. Эти упражнения, называемые обычно практическими работами, обязательно включают элементы нового (новый рецепт, новая технология, новые продукты и т.д.).

На уроках труда (технологии) по профилю «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы (ЦОР), которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Школьники включаются в доступную для их развития проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие базовые 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 и др. 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; повышать мотивацию обучающихся к изучению данного предмета и др.

Таблица 1. Основные разделы учебного предмета «Труд (технология)» в 5 классе (профиль «Поварское дело»)

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов
1	Значение пищи в жизни человека	12
2	Профессии. Их значение	10
3	Основы кулинарии	12
4	Роль кухни в жизни человека	14
5	Столовая посуда: тарелка, чашка	12
6	Столовые приборы: ложки, вилки, ножи	11
7	Продукты. Их свойства	14

8	Классификация овощей	15
9	Значение хлеба в питании человека	22
10	Использование яиц в кулинарии	15
11	Напитки в кулинарии	44
12	Правила оформления блюд	20
13	Повторение	3
	Итого	204

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

– Проявляет уважение к Отечеству, чувство гордости за свою страну, осознает себя гражданином России;

– принимает и продолжает осваивать социальную роль обучающегося, проявляет социально значимые мотивы учебной деятельности;

– демонстрирует адекватные представления о собственных возможностях;

– с уважением относится к людям труда, к истории и культуре своего народа и других народов;

– знает (на доступном уровне) роль человека-труженика и его место на современном производстве;

– выражает отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»)

– придерживается здорового и безопасного образа жизни, знает базовые правила индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей;

Уровни достижения
предметных результатов по учебному предмету «Поварское дело» на конец 5 класса

Предметные результаты

минимальный уровень

• имеет представления о разных группах продуктов питания, о значении питания в жизни человека, имеет представления о здоровом питании;

• готовит несложные блюда (под контролем и руководством учителя);

• имеет представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи, организации рабочего места;

• отбирает (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;

• имеет представления о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;

• читает (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;

• знает и соблюдает требования техники безопасности при работе в мастерской.

достаточный уровень

• имеет знания и представления о разных группах продуктов питания, о значении питания в жизни человека, имеет представления о здоровом питании;

• знает способы хранения и переработки продуктов питания;

• имеет представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи, организации рабочего места; знает и самостоятельно соблюдает правила организации рабочего места;

• производит самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для приготовления блюд;

• готовит несложные блюда, используя технологические карты;

• знает и использует правила сервировки стола, подачи приготовленных блюд;

• имеет навыки экономного расходования продуктов для приготовления блюд;

• способен составить простой алгоритм действий для выполнения практической работы;

• знает и соблюдает требования техники безопасности при работе в мастерской.

Результаты формирования базовых учебных действий:

Личностные учебные действия:

На основе знаний и представлений о нормах социально одобряемого поведения (при внешнем контроле учителя):

• осваивает социальную роль обучающегося;

• демонстрирует отдельные навыки безопасного, здорового образа жизни;

• гордится школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;

• уважительно и бережно относится к людям труда и результатам их деятельности;

• включается в общеполезную социальную деятельность;

• бережно относится к природному, культурно-историческому наследию родного края и страны.

Коммуникативные учебные действия:

В ситуации взаимодействия между школьниками, под контролем учителя или с его дозированной помощью:

• вступает и поддерживает коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (на уроках, учебных экскурсиях, при выполнении практических работ и др.);

• слушает собеседника, вступает в диалог и поддерживает его;

• использует доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

• проявляет доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость к собеседникам, понимает и сопереживает чувствам других людей;

• совершенствует умения договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности со сверстниками.

Регулятивные учебные действия:

По инструкции учителя или с его дозированной помощью на уроке (в хорошо знакомой ситуации самостоятельно):

• принимает и сохраняет цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществляет поиск средств их решения;

• осознанно действует на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;

• обладает готовностью к осуществлению самоконтроля и взаимного контроля в совместной деятельности;

• адекватно реагирует на внешний контроль и оценку, делает попытки корректировать в соответствии с ней свою деятельность;

• совершенствует умения понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и способности действовать конструктивно.

Познавательные учебные действия:

На уроке в учебной деятельности, организованной учителем и под его контролем:

• демонстрирует заинтересованность в учебной деятельности;

• демонстрирует навыки самостоятельной работы с учебником, навыки выполнения учебных заданий, практических работ;

• использует усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей на наглядном, доступном вербальном материале) в практической деятельности;

• использует в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, существенные связи и отношения между объектами и процессами.

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Значение пищи в жизни человека					
1	Инструктаж по технике безопасности (вводный урок)	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника. Знакомство с кабинетом труда «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 поварских работ	1	Знакомство с инструментами и приспособлениями для выполнения кулинарных работ. Правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями при выполнении кулинарных работ.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой на учебник. Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. 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 историей возникновения и развития кулинарии: когда зародилась, как произошла и почему кулинария — это искусство. Сведения о роли и значимости пищи в сохранении и укреплении здоровья.	Слушают об истории возникновения и развития кулинарии. Повторяют за учителем значение слова «кулинария». Определяют значение пищи (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 пищи в сохранении и укреплении здоровья человека.
4	Разнообразие продуктов питания	1	Виды продуктов питания. Различия между питанием и едой.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Читают и повторяют за учителем виды продуктов питания. Рассматривают рисунки в учебнике, отвечают на вопросы учителя с опорой на иллюстративный материал. Дифференцируют продукты животного и растительного происхождения (с помощью учителя).	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Читают текст учебника, выделяют виды продуктов питания. Рассматривают рисунки в учебнике, отвечают на вопросы учителя. Дифференцируют продукты животного и растительного происхождения.
5	Питательные вещества в продуктах питания	1	Питательные вещества в продуктах: названия питательных веществ и их значение. Содержание питательных веществ в различных	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Проговаривают за учителем названия питательных веществ. Рассматривают схему	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Называют виды питательных веществ. Рассматривают схему «Питательные вещества в

			продуктах питания.	«Питательные вещества в продуктах питания» на слайде мультимедийной учебной презентации.	продуктах питания» на слайде мультимедийной учебной презентации. Соотносят продукт питания и находящиеся в нем питательные вещества.
6	Значение питания для жизнедеятельности человека	1	Питание и его значение в жизнедеятельности человека. Правила здорового питания.	Слушают рассказ учителя о значении питания для жизнедеятельности человека. Читают правила здорового питания в учебнике. Выполняют записи в рабочих тетрадях. Принимают участие в беседе.	Слушают рассказ учителя о значении питания для жизнедеятельности человека. Читают правила здорового питания в учебнике. Выполняют записи в рабочих тетрадях. Называют правила рационального питания и используют их в работе с текстом (вставляют пропущенные слова).
7	Роль витаминов в укреплении здоровья	1	Витамины. Их значение для жизнедеятельности человека. Продукты, в которых содержатся витамины.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Называют виды витаминов с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Выполняют записи в тетради.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Называют виды витаминов с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Заполняют таблицу в тетради. Рассказывают о витаминах и их значении для жизнедеятельности человека, с опорой на таблицу.

8	Режим питания школьника	1	Режим питания школьника. Значение режима питания для здоровья человека. Составление режима питания.	Участвуют в беседе. Знакомятся с определением «режим питания», записывают его в тетрадь. Рассматривают рисунок «Режим питания» в учебнике. Отвечают на вопросы учителя с опорой на таблицу. Читают текст статьи учебника. Составляют собственный режим питания (с помощью учителя). Оформляют памятку «Режим питания (наличие заготовок и помощь учителя при необходимости). Формулируют (с помощью учителя) вывод о значении режима питания.	Участвуют в беседе. Знакомятся с определением «режим питания», записывают его в тетрадь. Рассматривают рисунок «Режим питания» в учебнике. Отвечают на вопросы учителя с опорой на таблицу. Читают текст статьи учебника. Отвечают на вопросы учителя по содержанию прочитанного. Составляют собственный режим питания (при необходимости с помощью учителя). Оформляют памятку «Режим питания (наличие заготовок и помощь учителя при необходимости). Формулируют (с помощью учителя) вывод о значении режима питания.
9	Составление меню для режима питания	1	Подбор блюд для режима питания. Составление меню.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Читают определение понятия «режим питания». Рассказывают о своем режиме питания с опорой на оформленную памятку	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Дают определение понятия «режим питания». Рассказывают, почему необходимо соблюдать режим питания.

				«Режим питания». Знакомятся с дневным меню школьной столовой. Определяют, какие блюда употребляют на завтрак, обед, полдник, ужин. Составляют меню для режима питания (с помощью учителя и с опорой на иллюстративные материалы). Заполняют таблицу «Завтрак. Обед, Полдник, ужин» в тетради (с помощью слов для справок).	Рассказывают о своем режиме питания с опорой на оформленную памятку «Режим питания». Знакомятся с дневным меню школьной столовой. Определяют, какие блюда употребляют на завтрак, обед, полдник, ужин. Составляют меню для режима питания (с опорой на иллюстративные материалы). Заполняют таблицу «Завтрак. Обед, Полдник, ужин» в тетради.
10-11	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». Традиционные блюда народов России.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Смотрят видеосюжет о русском гостеприимстве. Рассматривают слайды мультимедийной учебной презентации «Традиционная кухня народов нашей страны», отвечают на вопросы учителя с опорой на иллюстративный материал слайдов. Участвуют в оформлении альбома «Традиционные	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Смотрят видеосюжет о русском гостеприимстве, обсуждают увиденное. Рассматривают слайды мультимедийной учебной презентации «Традиционная кухня народов нашей страны», отвечают на вопросы учителя с опорой на иллюстративный материал слайдов. Участвуют в оформлении

				блюда народов России».	альбома «Традиционные блюда народов России». Рассказывают о традиционной кухне своей семьи.
12	Значение пищи в жизни человека (контрольный урок)	1	Повторение и обобщение сведений по разделу «Значение пищи в жизни человека». Выполнение теста.	Принимают участие в беседе. Выполняют задания учителя (устно и письменно). Играют в дидактические игры. Выполняют тест.	Принимают участие в беседе. Выполняют задания учителя (устно и письменно, индивидуально и в парах). Играют в дидактические игры. Выполняют тест.
13	Значение пищи в жизни человека (урок закрепления и систематизации знаний.	1	Значение пищи в жизни человека	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.
Профессии. Их значение					
14	Профессия «Повар»	1	Профессия. Профессия повар. Значение данной профессии.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Знакомятся с понятием «профессия», записывают его определение в тетрадь. Смотрят видеосюжет о профессии повара, отвечают на вопросы учителя. Делают вывод о значении профессии повара (с помощью учителя).	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Знакомятся с понятием «профессия», записывают его определение в тетрадь. Смотрят видеосюжет о профессии повара, отвечают на вопросы учителя, участвуют в обсуждении увиденного. Делают вывод о значении профессии повара (при

					необходимости с помощью учителя).
15	Приготовление пищи начинается с меню	1	Повторение правил здорового питания. Повторение понятия «режим питания». Планирование меню на день.	Повторяют с опорой на (текст в учебнике или записи в тетради) правила здорового питания. Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Записывают определение понятий «меню», «блюдо» в рабочих тетрадях. Рассматривают и обсуждают вариант меню в учебнике.	Повторяют с опорой на (текст в учебнике или записи в тетради) правила здорового питания. Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Записывают определение понятия «меню», «блюдо» в рабочих тетрадях. Рассматривают и обсуждают вариант меню в учебнике.
16	Технологическая карта блюда	1	Понятие «технологическая карта блюда». Срок годности продуктов. Определение последовательности составления технологической карты блюда. Чтение образца технологической карты блюда.	Читают определение понятий «меню», «блюдо» в рабочих тетрадях. Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Учатся определять срок годности продуктов. Записывают определение понятия «технологическая карта в тетради», проговаривают его. Рассматривают демонстрационный материал по оформлению технологической карты	Дают определение понятий «меню», «блюдо». Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Учатся определять срок годности продуктов. Записывают определение понятия «технологическая карта в тетради», проговаривают его. Рассматривают демонстрационный материал по оформлению технологической карты блюда.

				блюда. Проговаривают последовательность составления технологической карты (с помощью учителя).	Выделяют основные пункты, проговаривают. Читают образец технологической карты.
17	Школьная столовая и ее работники (экскурсия)	1	Знакомство с профессиями работников школьной столовой. Наблюдение за деятельностью сотрудников школьной столовой. Основные виды деятельности шеф-повара. Санитарно-гигиенические требований к процессу приготовления пищи.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Посещают школьную столовую, наблюдают за деятельностью сотрудников, беседуют с шеф-поваром.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе. Посещают школьную столовую, наблюдают за деятельностью сотрудников беседуют с шеф-поваром.
18	Какие бывают повара	1	Знакомство с профессиями «шеф-повар», «повар-технолог», «повар-кондитер», «повар-кулинар».	Слушают объяснение учителя, рассматривают слайды мультимедийной учебной презентации «На профессиональной кухне». Выборочное чтение статьи учебника. Отвечают на вопросы учителя с опорой на текст в учебнике. Выполняют записи в тетради.	Слушают объяснение учителя, рассматривают слайды мультимедийной учебной презентации «На профессиональной кухне». Выборочное чтение статьи учебника. Заполняют таблицу в тетради. С опорой на таблицу в тетради рассказывают, чем занимаются повара на профессиональной кухне.

19	Требования к одежде повара	1	История поварского костюма. Сведения о специальной одежде повара: назначение, виды моделей, материал изготовления, цвет униформы повара, головные уборы. Требования к одежде повара.	Слушают объяснение учителя, знакомятся с историей поварского костюма, рассматривают иллюстративный материал мультимедийной учебной презентации. Рассматривают комплект униформы повара и с помощью педагога называют предметы одежды. Повторно проговаривают названия предметов комплекта униформы повара (с опорой на словарные таблички и иллюстративный материал). Читают и обсуждают требования к одежде повара. Выполняют задания учителя.	Слушают объяснение учителя, знакомятся с историей поварского костюма, рассматривают иллюстративный материал мультимедийной учебной презентации. Рассматривают комплект униформы повара, называют предметы одежды. Повторно проговаривают названия предметов комплекта униформы повара (с опорой на словарные таблички и иллюстративный материал). Читают и обсуждают требования к одежде повара. Выполняют задания учителя.
20	История поварского дела	1	Сведения об интересных исторических фактах, о профессии повара. Выделение главного в работе повара: трудолюбие, талант, чувство вкуса, фантазия. Знакоство со словами: харчевня, трактир, ресторан, кулебяка.	Слушают объяснение учителя, смотрят видеосюжет, отвечают на вопросы учителя. Знакомятся с новыми словами. Называют качества человека, который получил профессию «повара». Объясняют смысл пословицы (с помощью учителя).	Слушают объяснение учителя, смотрят видеосюжет, отвечают на вопросы учителя Какие обязанности выполняет повар? 2. Как появилась профессия «повар»?). Знакомятся с новыми словами. Называют качества человека, который получил профессию

			Объяснение смысла пословицы: «Нет плохих продуктов, есть плохие повара».		«повара». Записывают пословицу в тетрадь. Объясняют смысл пословицы.
21	Кухня древней Руси	1	Как и чем питались люди на Руси. Как готовили пищу.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Называют блюда, которые готовили и употребляли наши предки.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Называют блюда, которые готовили и употребляли наши предки.
22	Профессия «Повар» и ее значение (обобщающий урок)	1	Обобщающая беседа. Дидактические игры для повторения и обобщения знаний и представлений. Выполнение устных и письменных заданий и теста по разделу.	Принимают участие в беседе. Завершают предложения: Меню – это список … Профессия – это вид… Блюдо – это пища, подаваемая…… Выполняют задания: -Выбери, какие блюда готовит повар-кондитер: салат, торт, булочки, рыбу. -Выбери, какие блюда готовит повар-кулинар: салат, торт, булочки, рыбу, картофель. -Выбери слова, которые не относятся к пище или процессу ее приготовления: добыча, специи, харчевня, халат, трактир, колпак,	Принимают участие в беседе. Завершают предложения: Меню – это список … Профессия – это вид… Блюдо – это пища, подаваемая…… Выполняют самостоятельно задания: -Выбери, какие блюда готовит повар-кондитер: салат, торт, булочки, рыбу. -Выбери, какие блюда готовит повар-кулинар: салат, торт, булочки, рыбу, картофель. -Выберите слова, которые не относятся к пище или процессу ее приготовления: добыча, специи, харчевня,

				кулебяка, кушанье, лестница, десерт. Принимают участие в дидактических играх. Выполняют тестовое задание.	халат, трактир, колпак, кулебяка, кушанье, лестница, десерт. Принимают участие в дидактических играх. Выполняют тестовое задание.
23	Профессии. Их Значение (урок закрепления и систематизации знаний)	1	Профессии. Их значение	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.
Основы кулинарии					
24	Значение кулинарии в жизни человека	1	Понятия «кулинария», «ингридиенты», «технология». Роль кулинарии в жизни человека.	Слушают объяснения учителя. Знакомятся с понятиями. Записывают определение понятий в тетрадь. Выборочно читают текст учебника, отвечают на вопросы с опорой на текст. Слушают объяснения учителя о значении кулинарии в жизни человека.	Слушают объяснения учителя. Знакомятся с понятиями. Записывают определение понятий в тетрадь. Выборочно читают текст учебника, отвечают на вопросы с опорой на текст. Слушают объяснения учителя о значении кулинарии в жизни человека. Принимают участие в групповой работе, по поиску информации в сети Интернет, о роли кулинарии в жизни человека.
25	Технология	1	Повторяют значение	Повторяют определение	Повторяют определение

	приготовления пищи		понятий «кулинария», «ингридиенты», «технология».	понятий (с опорой на материал учебника или записи в тетради. Слушают объяснение учителя, рассматривают слайды мультимедийной учебной презентации.	понятий (с опорой на материал учебника или записи в тетради. Слушают объяснение учителя, рассматривают слайды мультимедийной учебной презентации.
26	Способы механической обработки продуктов	1	Механические способы обработки продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка.	Слушают объяснение учителя о способах механической обработки продуктов, рассматривают слайды мультимедийной учебной презентации. Наблюдают за показом способов обработки и определяют вид работы. Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь. Заполняют карточку «Виды механической обработки продуктов» (с помощью учителя). Выполняют простые действия по обработке продуктов (мытьё, сортировка).	Слушают объяснение учителя о способах механической обработки продуктов, рассматривают слайды мультимедийной учебной презентации. Наблюдают за показом способов обработки и определяют вид работы. Самостоятельно заполняют карточку «Виды механической обработки продуктов» с пропущенными словами. Выполняют простые действия по обработке продуктов (мытьё, сортировка).
27	Способы тепловой обработки продуктов	1	Тепловая обработка продуктов. Понятие «тепловая обработка». Значение тепловой	Слушают объяснение учителя, смотрят видеосюжет о тепловой обработке. Записывают определение понятия «тепловая обработка»	Слушают объяснение учителя, смотрят видеосюжет о тепловой обработке, отвечают на вопросы учителя по содержанию увиденного.

			обработки. Способы тепловой обработки продуктов. обработки продуктов. Формирование навыков тепловой обработки продуктов.	в тетрадь. Наблюдают за показом способов обработки и определяют вид работы. Делают записи в тетради.	Записывают определение понятия «тепловая обработка» в тетрадь. Рассказывают для чего применяют тепловую обработку. Наблюдают за показом способов обработки и определяют вид работы. Заполняют таблицу в тетради.
28	Общее представление о рецептах	1	Понятие «кулинарный рецепт».	Слушают объяснение учителя. Записывают объяснение понятия «кулинарный рецепт» в тетрадь. Читают простые кулинарные рецепты. Оформляют кулинарный рецепт простого хорошо известного блюда в тетради (с помощью учителя).	Слушают объяснение учителя. Записывают объяснение понятия «кулинарный рецепт» в тетрадь. Читают простые кулинарные рецепты. Оформляют кулинарный рецепт простого хорошо известного блюда в тетради
29	Кулинарная книга	1	Кулинарная книга. Формирование навыков нахождения рецепта в кулинарной книге по определённому разделу	Слушают объяснение учителя. Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Участвуют в групповой работе по поиску (выбору) рецепта в кулинарной книге.	Слушают объяснение учителя, рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов.

					Под контролем учителя совершают поиск кулинарного рецепта хорошо знакомого блюда в Интернете.
30-32	Оформление рецептов.	3	Повторение значения понятия «кулинарный рецепт». Структура рецепта. Оформление кулинарного рецепта в тетради, с соблюдением плана записи.	С помощью записей в тетради дают определение понятия «кулинарный рецепт». Слушают объяснение учителя, знакомятся со структурой рецепта. Читают рецепты. Под руководством учителя оформляют рецепты простых хорошо знакомых блюд в тетради.	Дают определение понятия «кулинарный рецепт». Слушают объяснение учителя, знакомятся со структурой рецепта. Читают рецепты. Под руководством учителя оформляют рецепты простых хорошо знакомых блюд в тетради (с использованием кулинарных книг и рецептов из сети Интернет.
33-34	Классификация рецептов	2	Повторение значения понятия «кулинарный рецепт». Нахождение в кулинарной книге разных категорий рецептов: первые блюда, вторые блюда, закуски и т.д.	С помощью записей в тетради дают определение понятия «кулинарный рецепт». Изучают рецепт приготовления яичницы с сосисками «Сердечко» в учебнике. Работают с таблицей «Классификация рецептов» в учебнике, отвечают на вопросы учителя с опорой на материалы таблицы.	Дают определение понятия «кулинарный рецепт». Рассказывают о применении кулинарных рецептов в жизнедеятельности человека. Изучают рецепт приготовления яичницы с сосисками «Сердечко» в учебнике. Рассказывают, как приготовить «Сердечко» с опорой на рецепт.

				Делают записи в тетради. Читают рецепты простых блюд, обсуждают их.	Работают с таблицей «Классификация рецептов» в учебнике, отвечают на вопросы учителя с опорой на материалы таблицы. Читают рецепты простых блюд, обсуждают их.
35	Основы кулинарии (урок закрепления и систематизации знаний)	1	Основы кулинарии	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.
Роль кухни в жизни человека					
36	Кухня. Оборудование кухни.	1	Понятие «кухня». Оборудование кухни. Правила поведения на кухне.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают оборудование кухни, узнают его назначение. Читают текст статьи учебника. Знакомятся с правилами поведения на кухне. Делают записи в тетради (с помощью учителя).	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают оборудование кухни, узнают его назначение. Читают текст статьи учебника. Знакомятся с правилами поведения на кухне (оформляют памятку).
37-38	Посуда. Кухонная посуда	2	Посуда. Кухонная посуда, ее	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с

			назначение (сковорода, противень, кастрюля, ковш, чайник. форма для выпечки, шумовка, лопатка, половник).	опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают кухонную посуду, называют ее. Читают текст статьи учебника. Записывают в тетради определение понятия «кухонная посуда». Выполняют записи и зарисовки в тетради. Участвуют в дидактической игре «Узнай по описанию».	опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают кухонную посуду, называют ее. Читают текст статьи учебника. Записывают в тетради определение понятия «кухонная посуда». Выполняют записи и зарисовки в тетради. Участвуют в дидактической игре «Узнай по описанию».
39-40	Посуда. Кухонная посуда	2	Посуда. Столовая посуда, ее назначение. Столовые приборы, их назначение.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают столовую посуду, называют ее. Читают текст статьи учебника. Записывают в тетради определение понятия «столовая посуда». Рассматривают столовые приборы, называют их. Выполняют записи и зарисовки в тетради.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают столовую посуду, называют ее. Читают текст статьи учебника. Записывают в тетради определение понятия «столовая посуда». Рассматривают столовые приборы, называют их. Выполняют записи и зарисовки в тетради.

				Участвуют в дидактической игре «Столовая посуди и столовые приборы» (дифференциация).	Участвуют в дидактической игре «Столовая посуди и столовые приборы» (дифференциация).
41-42	Посуда для хранения продуктов	2	Посуда для хранения продуктов, ее назначение (баночки, емкости, масленки, бутылки и контейнеры).	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают посуду для хранения продуктов, называют ее. Читают текст статьи учебника. Записывают в тетради определение понятия «посуда для хранения продуктов». Выполняют записи и зарисовки в тетради. Выполняют практическую работу (определяют, что в какой посуде может храниться).	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают посуду для хранения продуктов, называют ее. Читают текст статьи учебника. Записывают в тетради определение понятия «посуда для хранения продуктов». Выполняют записи и зарисовки в тетради. Выполняют практическую работу (определяют, что в какой посуде может храниться).
42-43	Вспомогательная посуда	2	Вспомогательная посуда, ее назначение (наборы для специй, салфетницы, ведёрки для льда). Материалы, из которых производят посуду (стекло, пластик, металл, керамика)	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают вспомогательную посуду,	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают вспомогательную посуду,

				называют ее. Читают текст статьи учебника. Записывают в тетради определение понятия «вспомогательная посуда». Выполняют записи и зарисовки в тетради. Выполняют практическую работу (определяют для чего используют вспомогательную посуду; засыпают специи в прибор; определяют из каких материалов изготовлена посуда (при необходимости с помощью учителя)).	называют ее. Читают текст статьи учебника. Записывают в тетради определение понятия «вспомогательная посуда». Выполняют записи и зарисовки в тетради. Выполняют практическую работу (определяют для чего используют вспомогательную посуду, засыпают специи в прибор). Играют в дидактическую игру «Из чего сделана посуда»
44	Посуда на кухне (урок обобщения знаний)	1	Посуда: кухонная, столовая, вспомогательная, для хранения продуктов). Назначение посуды.	Участвуют в беседе о посуде и ее назначении, отвечают на вопросы: 1. Какую посуду называют столовой? 2. Для чего нужна столовая посуда? 3. Назовите отличия кухонной посуды от столовой. 4. Что относится к кухонной посуде? Заполняют таблицу в тетради. Называют предметы посуды и определяют вид посуды (с помощью учителя, с опорой на таблицу). Играют в игру «Четвертый	Участвуют в беседе о посуде и ее назначении, отвечают на вопросы: 1. Какую посуду называют столовой? 2. Для чего нужна столовая посуда? 3. Назовите отличия кухонной посуды от столовой. 4. Что относится к кухонной посуде? Заполняют таблицу в тетради. Называют предметы посуды и определяют вид посуды (с опорой на таблицу). Играют в игру «Четвертый лишний».

				лишний».	
45-47	Требования к организации рабочего места	3	Рабочее место повара. Требования к организации рабочего места повара. Практическая работа № 1 «Уборка мусора с поверхности стола. Уборка предметов с поверхности стола. Уборка кухни». Последовательность выполнения работы: 1. Откройте форточку. 2. Уберите со стола продукты (хлеб в хлебницу, масло в холодильник) по местам. 3. Уберите грязную посуду в мойку. 4. Соберите со стола крошки, капли и кусочки пищи при помощи салфетки, выбросите их в мусорное ведро; протрите или вымойте теплой водой поверхность кухонного стола. 5. Вымойте плиту. 6. Вымойте с моющим средством раковину. 7. Вложите в ведро новый мусорный пакет, выбросьте мусор. 8. Вымойте пол.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают рабочее место повара, называют инвентарь, находящийся на рабочем месте, и определяют место его нахождения. Знакомятся с весами, взвешивают порции продуктов (мука, сахар) при необходимости с помощью учителя. Читают текст статьи учебника. Записывают в тетрадь определение понятия «рабочее место повара». Отвечают на вопросы учителя: 1. Почему рабочее место повара должно быть удобным? 2. Что значит удобное рабочее место повара? 3. Для чего на кухне нужны весы? (с опорой на наглядность). Заполняют таблицу в тетради	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают рабочее место повара, называют инвентарь, находящийся на рабочем месте, и определяют место его нахождения. Знакомятся с весами, взвешивают порции продуктов (мука, сахар). Читают текст статьи учебника. Записывают в тетрадь определение понятия «рабочее место повара». Отвечают на вопросы учителя: 1. Почему рабочее место повара должно быть удобным? 2. Что значит удобное рабочее место повара? 3. Для чего на кухне нужны весы? Заполняют таблицу в тетради. Выполняют практическую работу (с дифференцированной

				(с помощью учителя). Выполняют практическую работу (с помощью учителя).	помощью учителя).
48	Роль кухни в жизни человека (урок закрепления и систематизации знаний)	1	Роль кухни в жизни человека.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.
Столовая посуда: тарелка, чашка					
49-50	Тарелка, чашка. Назначение, уход.	2	Столовая посуда: тарелка, чашка. Назначение. Уход.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают тарелки и чашки, называют их. Читают текст статьи учебника. Отвечают на вопросы: 1.Как вы думаете, зачем нужны тарелки? 2.Какой формы бывают тарелки? 3. Какие вы знаете виды тарелок? 4. Для чего используют столовые, десертные тарелки? 5. Какие вы знаете виды чашек? (с помощью учителя, с опорой на наглядность). Выполняют записи и	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают тарелки и чашки, называют их. Читают текст статьи учебника. Отвечают на вопросы: 1.Как вы думаете, зачем нужны тарелки? 2.Какой формы бывают тарелки? 3. Какие вы знаете виды тарелок? 4. Для чего используют столовые, десертные тарелки? 5. Какие вы знаете виды чашек?(с опорой на наглядность). Выполняют записи и зарисовки в тетради.

				зарисовки в тетради. Играют в игру «Чего не хватает». Знакомятся с уходом за столовой посудой.	Играют в игру «Чего не хватает». Знакомятся с уходом за столовой посудой.
51-54	Последовательность мытья посуды	4	Последовательность мытья посуды (алгоритм действий). Практическая работа 1. «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды». Последовательность выполнения работы: 1. Рассмотрите емкости с моющими средствами и тарелки, которые стоят у вас на столах. 2. На что они похожи по внешнему виду? 3. Попробуйте их на ощупь. 4. Определите, чем они пахнут. 5. Вымойте руки или вытрите руки о салфетку. 6. Подготовьте рабочее место для мытья посуды. 7. Рассортируйте (разделите посуду по форме и назначению) грязную посуду: поставьте отдельно чашки, тарелки, миски, разложите столовые	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Наблюдают за действиями учителя при мытье посуды. Читают текст статьи учебника. Составляют памятку «Последовательность мытья посуды» (с помощью учителя). Отвечают на вопросы учителя: 1. Как правильно мыть чайную посуду? 2. Почему надо мыть посуду с обеих сторон? Вставляют в текст пропущенные слова, используя слова для справок. Выполняют практические работы (с помощью учителя).	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Наблюдают за действиями учителя при мытье посуды. Читают текст статьи учебника. Составляют памятку «Последовательность мытья посуды» с опорой на текст статьи учебника (с дифференцированной помощью учителя). Отвечают на вопросы учителя: 1. Как правильно мыть чайную посуду? 2. Почему надо мыть посуду с обеих сторон? Вставляют в текст пропущенные слова. Выполняют практические работы.

			приборы. 8. Включите тёплую воду. 9. Намочите губку водой, нанесите на неё несколько капель моющего средства. 10. Обработайте губкой с моющим средством посуду с внутренней, а затем с внешней стороны; если на посуде остался жир, то промойте ее еще раз с моющим средством. 11. Хорошо прополощите посуду в чистой воде. Практическая работа 2. «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды». Последовательность выполнения работы: 1. Вытрите чистую посуду насухо чистым полотенцем. 2. Можете расстелить полотенце на столе и складывать на него тарелки горкой дном наверх; стаканы и чашки сначала поставьте дном вверх, а через некоторое время переверните. 3. Осторожно		

			вытирайте стаканы, чашки и тарелки, они могут разбиться. 4. Столовые приборы вытрите и разложите на отдельное полотенце – они высохнут сами. 5. Рассортируйте чистую сухую посуду и столовые приборы; расставьте посуду и уберите столовые приборы в шкаф. 6. Ополосните губку, отожмите и положите ее сушиться. 7. Тряпочку для стола выстирайте, отожмите и повесьте сушиться. 8. Если столовая посуда разбилась, собирайте её осколки при помощи щётки и совка. 9. По окончании работы промойте раковину горячей водой. 10. Снимите специальную одежду, приведите в порядок рабочее место и вымойте руки с мылом.		
55	Посудомоечная машина. Управление и функции посудомоечной	1	Посудомоечная машина, ее назначение. Знакомство с инструкцией пользования. Устройство посудомоечной	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации.

	машины		машины. Наблюдение за управлением и функциями посудомоечной машины. Правила безопасности при использовании посудомоечной машиной.	Рассматривают посудомоечную машину. Знакомятся с инструкцией для использования посудомоечной машиной. Наблюдают за показом учителя по управлению машиной. Выполняют задание в рабочей тетради. Повторяют за учителем правила безопасности при использовании посудомоечной машины.	Рассматривают посудомоечную машину. Знакомятся с инструкцией для использования посудомоечной машиной. Наблюдают за показом учителя по управлению машиной. Выполняют задание в рабочей тетради. Повторяют за учителем правила безопасности при использовании посудомоечной машины.
56	Способы укладывания посуды. Этапы мойки. Выбор моющих средств	1	Способы укладывания посуды в машину. Определение места посуды по своему назначению. Выбор моющих средств: моющее средство, ополаскиватель, регенерирующая соль.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Повторяют за учителем этапы мойки. Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину. Рассказывают о полезных качествах посудомоечной машины (с помощью учителя). Выбирают (с помощью учителя) моющие средства.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. 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. Выбирают моющие средства.
57	Загрузка посудомоечной машины посудой	1	Правила загрузки посудомоечной машины (повторение). Размещение посуды в посудомоечной машине (практическая работа).	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. 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	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Повторяют правила загрузки посудомоечной машины. Самостоятельно выполняют загрузку машины с опорой на инструкцию. Называют правила ухода за посудомоечной машиной.
58	Мытьё посуды в посудомоечной машине	1	Подготовка посудомоечной машины к мытью посуды. Подбор моющих средств. Наблюдение за мытьём посуды. Практическая работа.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину в соответствии с инструкцией (с помощью учителя). Выполняют практические действия, совместно с педагогом.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Подготавливают посудомоечную машину для мытья посуды. Подбирают моющее средство. Самостоятельно укладывают посуду в машину. Выполняют выбор программы и функцию включения.

59	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	Правила безопасности при использовании посудомоечной машины (повторение). Алгоритм ухода за посудомоечной машиной.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассказывают о назначении посудомоечной машины. Проговаривают правила безопасности при использовании посудомоечной машины (с опорой на памятку). Составляют в тетради алгоритм ухода за посудомоечной машиной, (с помощью учителя).	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Повторяют правила безопасности при использовании посудомоечной машины. Составляют алгоритм действия ухода за посудомоечной машиной, записывают его в тетрадь
60	Столовая посуда (урок закрепления и систематизации знаний)	1	Столовая посуда	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.
Столовые приборы: ложки, вилки, ножи					
61-62	Назначение столовых приборов	2	Столовые приборы (закусочные, рыбные, десертные, фруктовые) Назначение столовых приборов.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают столовые приборы, называют их.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают столовые приборы, называют их.

				Читают текст статьи учебника. Записывают определение понятия «столовые приборы». Знакомятся с назначением столовых приборов. Заполняют таблицу (с помощью учителя и с опорой на наглядность). Отвечают на вопросы: 1. Что относится к столовым приборам? 2. На какие виды делятся приборы? 3. Какие вы знаете виды основных приборов? 4. Назовите примеры вспомогательных приборов. (с помощью учителя, с опорой на наглядность). Составляют рассказ из предложенных предложений. Играют в игру «Четвертый лишний».	Читают текст статьи учебника. Записывают определение понятия «столовые приборы». Знакомятся с назначением столовых приборов. Заполняют таблицу (с опорой на наглядность). Отвечают на вопросы: 1. Что относится к столовым приборам? 2. На какие виды делятся приборы? 3. Какие вы знаете виды основных приборов? 4. Назовите примеры вспомогательных приборов. (с опорой на наглядность и текст учебника). Составляют рассказ из предложенных предложений. Играют в игру «Четвертый лишний».
63-66	Правила использования и ухода за столовыми приборами	4	Правила использования столовых приборов. Уход за столовыми приборами. Хранение столовых приборов.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Читают статью учебника. Составляют памятки по	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Читают статью учебника. Составляют памятки по

				использованию, хранению и уходу за столовыми приборами (с помощью учителя). Отвечают на вопросы: 1. Как правильно ухаживать за столовыми приборами? 2. Почему нельзя использовать металлические губки для мытья столовых приборов? Рассказывают и демонстрируют, какие столовые приборы вы будут использовать во время обеда, состоящего из следующих блюд: 1. Салат из свежих огурцов и помидоров. 2. Борщ. 3. Рис с котлетой (с опорой на наглядность и с дифференцированной помощью учителя).	использованию, хранению и уходу за столовыми приборами (с помощью учителя). Отвечают на вопросы: 1. Как правильно ухаживать за столовыми приборами? 2. Почему нельзя использовать металлические губки для мытья столовых приборов? Рассказывают и демонстрируют, какие столовые приборы вы будут использовать во время обеда, состоящего из следующих блюд: 1. Салат из свежих огурцов и помидоров. 2. Борщ. 3. Рис с котлетой.
67-68	Порезы.	2	Порез. Виды порезов. Правила безопасности при работе с колющими и режущими инструментами. Оказание доврачебной помощи при порезах.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Записывают определение понятия «порез» в тетрадь. Отвечают на вопросы: 1. Что такое порез? 2. Каким	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Записывают определение понятия «порез» в тетрадь. Отвечают на вопросы: 1. Что такое порез? 2. Каким

				прибором можно получить резаную рану? 3. Каким прибором можно получить колотую рану? 4. Почему нельзя отвлекаться при работе с режущими инструментами? (с помощью учителя). Оформляют памятку «Правила безопасности при работе с колющими и режущими инструментами на кухне» (с помощью учителя). Выполняют простые действия по оказанию первой доврачебной помощи при порезах (с помощью учителя).	прибором можно получить резаную рану? 3. Каким прибором можно получить колотую рану? 4. Почему нельзя отвлекаться при работе с режущими инструментами? Различают колотые и режущие порезы. Оформляют памятку «Правила безопасности при работе с колющими и режущими инструментами на кухне». Выполняют простые действия по оказанию первой доврачебной помощи при порезах (с помощью учителя).
69	Нож. Нарезка хлеба (урок формирования практических умений и навыков)	1	Практическая работа: «Нож. Нарезка хлеба». Последовательность выполнения работы: 1. Рассмотрите части ножа. 2. Найдите ручку, лезвие. 3. На рабочий стол положите разделочную доску. Если вы пишете правой рукой, то справа от нее – нож, хлеб. 4. Держите нож в руке, которой пишете. 5. Правильно держите нож за	Повторяют правила безопасности при работе с колющими и режущими инструментами на кухне (с опорой на памятку). Выполняют практическую работу (под контролем и с помощью учителя).	Повторяют правила безопасности при работе с колющими и режущими инструментами на кухне (с опорой на памятку). Выполняют практическую работу (под контролем учителя).

			ручку. 6. Осторожно направляйте нож в сторону другой руки. 7. Правильно размещайте продукты на разделочной доске. 8. Аккуратно придерживайте другой рукой продукт, который режете. 9. Следите, чтобы нож был на расстоянии 0,5 сантиметра от пальцев другой руки. 10. Возьмите в другую руку хлеб. 11. Найдите на линейке 1 сантиметр и отрежьте ломтик хлеба такой же толщины. 12. Старайтесь резать ровно и аккуратно, не давите на хлеб. 13. Сравните полученный ломтик с 1 сантиметром на линейке. 14. Отрежьте второй ломтик, не торопитесь, старайтесь. 15. Уберите рабочее место. Чтобы во время работы вы не получили травму, соблюдайте правила безопасности при работе с ножом.		
70	Первая помощь при	1	Практическая работа:	Повторяют правила	Повторяют правила

	порезах (урок формирования практических умений и навыков)		«Первая помощь при порезах». Последовательность выполнения работы: 1. При получении травмы сразу сообщите об этом учителю. 2. Промойте рану чистой водой. 3. Смажьте край раны зелёнкой и закройте рану чистым бинтом. 4. Если кровотечение небольшое, можете поднять конечность повыше и так его остановить. 5. Если кровь течёт сильно, прижмите кожу выше места пореза. 6. Наклейте лейкопластырь или наложите чистый бинт. 7. Если рана глубокая или сильно загрязнена, то обратитесь к врачу.	безопасности при работе с колющими и режущими инструментами на кухне (с опорой на памятку). Выполняют практическую работу (под контролем и с помощью учителя).	безопасности при работе с колющими и режущими инструментами на кухне (с опорой на памятку). Выполняют практическую работу (под контролем учителя).
71	Столовые приборы (урок закрепления и систематизации знаний)	1	Столовые приборы	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.
Продукты. Их свойства					
71-79	Продукты природные и	9	Продукты питания. Классификация продуктов	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с

	промышленные. Овощи, яйца, хлеб, чай.		питания (природные (натуральные) и производимые промышленностью (промышленные). Овощи. Яйца. Хлеб и его сорта. Бережное отношение к хлебу. Чай.	опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают продуктов питания, их называние. Читают статьи учебника. Работают с иллюстративным материалом учебника (по заданиям и вопросам учителя). Записывают в тетрадь основные понятия, выполняют зарисовки по заданию учителя (с дифференцированной помощью учителя). Классифицируют продукты питания (дидактические игры, заполнение таблицы). Называют овощи, рассказывают, где их выращивают, покупают, о значении овощей (с помощью учителя и с опорой на наглядность). Дополняют неоконченные предложения (с помощью учителя). Работают со схемой «Строение яйца» (отвечают на вопросы).	опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают продуктов питания, их называние. Читают статьи учебника. Работают с иллюстративным материалом учебника (по заданиям и вопросам учителя). Записывают в тетрадь основные понятия, выполняют зарисовки по заданию учителя. Классифицируют продукты питания (дидактические игры, заполнение таблицы). Называют овощи, рассказывают, где их выращивают, покупают, о значении овощей. Дополняют неоконченные предложения. Работают со схемой «Строение яйца» (отвечают на вопросы, выполняют зарисовку). Знакомятся с разнообразием яиц: куриные, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные.

				Знакомятся с разнообразием яиц: куриные, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Называют виды хлеба. Слушают пословицы и поговорки о хлебе. Оформляют плакат «Берегите хлеб!» (коллективная работа). Знакомятся с сортами чая. Отвечают на вопросы: 1. Какие продукты есть ежедневно в нашем рационе питания? 2.Какие из этих продуктов являются природными? 3.Какие из продуктов произведены промышленностью? 4. К каким продуктам относятся кефир, сливочное масло, молоко, сметана, мясо? 5. Какое значение играют овощи в пищеварении? 6. Чем полезен чай? 7. Какие виды чая вы знаете? (с опорой на наглядность и дифференцированной помощью учителя).	Называют виды хлеба. Составляют рассказ о бережном использовании хлеба (с опорой на наглядность и текст учебника). Объясняют смысл пословиц и поговорок о хлебе. Оформляют плакат «Берегите хлеб!» (коллективная работа). Знакомятся с сортами чая. Отвечают на вопросы: 1. Какие продукты есть ежедневно в нашем рационе питания? 2.Какие из этих продуктов являются природными? 3.Какие из продуктов произведены промышленностью? 4. К каким продуктам относятся кефир, сливочное масло, молоко, сметана, мясо? 5. Какое значение играют овощи в пищеварении? 6. Чем полезен чай? 7. Какие виды чая вы знаете?
80-83	Хранение и подготовка	4	Хранение овощей, яиц, хлеба, чая.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с

	к использованию овощей, яиц, хлеба, чая		Подготовка продуктов использованию.	опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают продукты, называют их и их места хранения. Записывают основные понятия в тетрадь. Составляют памятку «Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий» (с помощью учителя». Отвечают на вопросы: 1. Вспомните, где ваша мама хранит хлеб, яйца, чай и овощи. 2.Какие способы длительного хранения овощей вам известны? 3. Где хранят свежие овощи? 4. Какие вы знаете способы длительного хранения овощей? 5. Где хранят яйца? Участвуют в дидактических играх. Выполняют устные и письменные задания учителя. Рассказывают о хранении продуктов и их подготовке к использованию (с опорой на слова для справок и	опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают продукты, называют их и их места хранения. Записывают основные понятия в тетрадь. Составляют памятку «Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий». Отвечают на вопросы: 1. Вспомните, где ваша мама хранит хлеб, яйца, чай и овощи. 2.Какие способы длительного хранения овощей вам известны? 3. Где хранят свежие овощи? 4. Какие вы знаете способы длительного хранения овощей? 5. Где хранят яйца? Участвуют в дидактических играх. Выполняют устные и письменные задания учителя. Рассказывают о хранении продуктов и их подготовке к использованию (с опорой на слова для справок).

				иллюстративную наглядность).	
84	Продукты. Их свойства (урок закрепления и систематизации знаний)	1	Продукты. Их свойства.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.
Классификация овощей					
85-88	Овощи. Полезные вещества в овощах	4	Овощи (в кулинарии все овощи делят на луковичные, пасленовые, тыквенные, корнеплоды, клубнеплоды, капусту, листовые, бобовые, пряности). Содержание в овощах полезных веществ.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают овощи. Участвуют в беседе о значении овощей для здоровья человека. Выполняют задания с опорой на таблицы в тексте статьи. Выполняют записи и зарисовки в тетради. Заполняют таблицу. Дифференцируют овощи (с помощью учителя). Играют в игру «Что не подходит». Отгадывают загадки об овощах.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают овощи. Участвуют в беседе о значении овощей для здоровья человека. Выполняют задания с опорой на таблицы в тексте статьи. Выполняют записи и зарисовки в тетради. Заполняют таблицу. Дифференцируют овощи. Играют в игру «Что не подходит». Отгадывают загадки об овощах. Отвечают на вопросы: 1. Какие витамины содержатся в

					капусте? В огурцах? В моркови? 2. Назовите овощи, в которых содержится наибольшее количество белка. 3. Какие минеральные вещества содержатся в томатах? В салате? 4. Какие правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей вы знаете?
89-91	Правила обработки овощей	3	Обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают овощи, называют их. Участвуют в беседе о значении овощей для здоровья человека. Записывают определение понятий «сортировка», «калибровка», «мойка» в тетрадь. Читают статью учебника. Сортируют овощи. Моют овощи. Записывают в тетрадь правильную	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают овощи, называют их. Участвуют в беседе о значении овощей для здоровья человека. Записывают определение понятий «сортировка», «калибровка», «мойка» в тетрадь. Читают статью учебника. Сортируют овощи. Моют овощи. С помощью учителя составляют и записывают

				последовательность обработки овощей. Отвечают на вопросы: 1. Что такое сортировка? 2. Что такое калибровка? 3. Как правильно чистить овощи, например, картофель? 4. Что делают после того, как картофель промыли после первичной очистки?	последовательность обработки овощей. Рассказывают об обработке овощей. Отвечают на вопросы: 1. Что такое сортировка? 2. Что такое калибровка? 3. Как правильно чистить овощи, например, картофель? 4. Что делают после того, как картофель промыли после первичной очистки?
92-96	Последовательность обработки овощей	5	Последовательность обработки овощей. Виды нарезки овощей (нарезать овощи можно различными способами: ломтиками, соломкой (крупной и мелкой), брусочками, кружочками, кубиками, кольцами, полукольцами, дольками). Очистка овощей с помощью приспособлений.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Смотрят демонстрацию нарезки овощей разными способами. Называют способы нарезки овощей. Определяют виды нарезки (с помощью образца). Тренируются в нарезке овощей (под контролем и руководством учителя). Выполняют записи в тетради. Читают текст статьи учебника.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Смотрят демонстрацию нарезки овощей разными способами. Называют способы нарезки овощей. Определяют виды нарезки (с помощью образца). Тренируются в нарезке овощей (под контролем и руководством учителя). Выполняют записи в тетради. Читают текст статьи учебника.

				Оформляют памятку «Правила обработки, хранения и приготовления овощей» (с помощью учителя). Рассматривают приспособления для очистки овощей. Тренируются в очистке овощей (под контролем и руководством учителя).	Оформляют памятку «Правила обработки, хранения и приготовления овощей». Рассказывают о хранении овощей (с опорой на слова для справок). Отвечают на вопросы: 1. Какие способы нарезки овощей вы знаете? 2. Почему очищенный картофель кладут в воду? 3. Почему картофель не следует долго держать в воде? Рассматривают приспособления для очистки овощей. Тренируются в очистке овощей (под контролем и руководством учителя). Отвечают на вопросы учителя: 1. Почему для очистки овощей лучше пользоваться овощечисткой? 2. Какие виды овощечисток вы знаете? 3. Для чего еще, кроме очистки, можно использовать овощечистку?
97-98	Определение вида овощей в	2	Практическая работа: «Определение вида овощей	Выполняют практическую работу (под руководством и	Выполняют практическую работу (под руководством

	зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета		в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета». Последовательность выполнения работы: 1. Нарисуйте таблицу в тетради по образцу. 2. Рассмотрите предложенные овощи. 3. Определите форму овощей. Выберите из предложенных характеристик подходящие: шар, удлиненная, овал, шар с хвостиком, круглая. Запишите ответы в таблицу. 4. Определите размер: 1, 2, 3, 4, 5 сантиметров. Запишите ответы в таблицу. 5. Попробуйте и определите вкус: без вкуса, кисло-сладкой, сладкий, немного горький, горький. Запишите ответы в таблицу. 6. Понюхайте и определите, есть ли аромат. Запишите ответы в таблицу. 7. Определите цвет: красный, зеленый, бордовый, розовый, оранжевый. Запишите ответы в таблицу. 8. Определите названия	контролем учителя).	учителя).

			овощей.		
100	Классификация овощей (урок закрепления и систематизации знаний)	1	Овощи. Классификация овощей.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.
Значение хлеба в питании человека					
101-105	Бутерброды. Виды бутербродов	5	Хлеб-один из основных продуктов питания человека. Бутерброд. Виды бутербродов. Продукты для приготовления бутербродов.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают виды хлеба, называют их. Посещают хлебный магазин (учебная экскурсия). Рассказывают о бережном отношении к хлебу (с опорой на иллюстративную наглядность и с помощью учителя). Записывают понятие «бутерброд» в тетрадь. Знакомятся с видами бутербродов, называют их. Определяют продукты, из которых готовят открытые и закрытые бутерброды (с помощью учителя).	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают виды хлеба, называют их. Посещают хлебный магазин (учебная экскурсия). Рассказывают о бережном отношении к хлебу, о правилах его хранения. Записывают понятие «бутерброд» в тетрадь. Знакомятся с видами бутербродов, называют их. Определяют продукты, из которых готовят открытые и закрытые бутерброды. Читают текст учебника. Выполняют задание: соберите 2 бутерброда из

				Читают текст учебника. Выполняют задание: соберите 2 бутерброда из предложенных продуктов: хлеб, масло сливочное, огурец, помидор, петрушка, салат, горчица, петрушка, укроп, ветчина, колбаса вареная (с помощью учителя). Отвечают на вопросы: 1. Что такое бутерброд? Приведите пример. 2. Какие бутерброды называют простыми, а какие сложными?	предложенных продуктов: хлеб, масло сливочное, огурец, помидор, петрушка, салат, горчица, петрушка, укроп, ветчина, колбаса вареная. Отвечают на вопросы: 1. Что такое бутерброд? Приведите пример. 2. Какие бутерброды называют простыми, а какие сложными?
106-110	Приготовление бутербродов	5	Приготовление бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Оформление бутербродов.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассказывают о требованиях к качеству бутербродов (с опорой на текст статьи учебника и с помощью наводящих вопросов учителя). Оформляют памятку «Приготовление бутербродов» (с помощью учителя). Знакомятся с оформлением	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассказывают о требованиях к качеству бутербродов (с опорой на текст статьи учебника). Оформляют памятку «Приготовление бутербродов». Знакомятся с оформлением бутербродов. Знакомятся с кондитерским мешочком, рассматривают

				бутербродов. Знакомятся с кондитерским мешочком, рассматривают его, определяют его назначение (с дифференцированной помощью учителя). Выполняют задания (с помощью учителя): 1. Подберите ингредиенты для бутерброда с ветчиной. 2. Укажите правильную последовательность приготовления бутерброда: а) намазать масло; б) нарезать хлеб необходимой формы; в) оформить и украсить; г) очистить и нарезать сыр; д) очистить и нарезать помидоры. 3. Составьте бутерброд из следующих продуктов: колбаса, яйцо, салат, маринованный огурец, укроп, петрушка.	его, определяют его назначение. Отвечают на вопросы:1. Ломтики какой толщины нарезают для бутербродов? 2. Как размещают продукты на хлебе при приготовлении бутербродов? 3. Чем можно украшать бутерброды? Выполняют задания: 1. Подберите ингредиенты для бутерброда с ветчиной. 2. Укажите правильную последовательность приготовления бутерброда: а) намазать масло; б) нарезать хлеб необходимой формы; в) оформить и украсить; г) очистить и нарезать сыр; д) очистить и нарезать помидоры. 3. Составьте бутерброд из следующих продуктов: колбаса, яйцо, салат, маринованный огурец, укроп, петрушка.
111-113	Выбор продуктов для бутербродов	3	Продукты для приготовления разнообразных бутербродов.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации.

				Рассматривают продукты для приготовления бутербродов, называют их. Читают текст статьи учебника. Выполняют записи в тетради. Выполняют задание (с помощью учителя): из предложенных продуктов составьте 2 бутерброда: сыр плавленый, сыр полутвердый «Российский», сыр творожный, хлеб белый, хлеб ржаной, помидор, огурец, укроп, петрушка, горчица, масло сливочное. Отвечают на вопросы: 1. Какие бутерброды вы любите? 2.Какие бутерброды вы готовите чаще всего?	Рассматривают продукты для приготовления бутербродов, называют их. Читают текст статьи учебника. Выполняют записи в тетради. Выполняют задание: из предложенных продуктов составьте 2 бутерброда: сыр плавленый, сыр полутвердый «Российский», сыр творожный, хлеб белый, хлеб ржаной, помидор, огурец, укроп, петрушка, горчица, масло сливочное. Отвечают на вопросы: 1. Какие бутерброды вы любите? 2.Какие бутерброды вы готовите чаще всего? 3. Что такое сырное масло? Как его готовят? 4. Как получают сливочное масло? 5. Как получают топлёное масло?
114-115	Намазывание кусочков хлеба маслом. Выкладывание на тарелку (урок формирования практических	2	Практическая работа: «Намазывание кусочков хлеба маслом. Выкладывание на тарелку». Последовательность выполнения работы: 1. Срежьте с батона (хлеба)	Выполняют практическую работу (с дифференцированной помощью учителя).	Выполняют практическую работу.

	умений и навыков)		корку и разрежьте хлеб на кусочки, толщиной 1–1,5 сантиметра. 2. Возьмите 1 чайную ложку (с горкой) сливочного масла. 3. Если масло холодное, сильно затвердевшее, нарежьте его тонкими пластинками. Положите масло на ломтики хлеба. 4. Намажьте маслом одну сторону каждого ломтика. Намазывайте масло тонким и ровным слоем. Старайтесь намазывать хлеб маслом красиво и аккуратно. Покрывайте маслом всю поверхность хлеба. 5. Возьмите столовую тарелку и накройте ее красивой бумажной салфеткой. 6. Положите аккуратно ломтик на тарелку. Следующий ломтик положите рядом, но не накрывайте предыдущий. 7. Положите рядом с тарелкой лопаточку для подачи бутербродов.		
116-118	Приготовление бутербродов с колбасой, сыром	3	Практическая работа: «Приготовление бутербродов с колбасой,	Выполняют практическую работу (с дифференцированной	Выполняют практическую работу. Отвечают на вопросы: 1.

	(урок формирования практических умений и навыков)		сыром». Последовательность выполнения работы: 1. С колбасы удалите шпагат. 2. У оболочки отрежьте концы. 3. Удалите оболочку со стороны батона, предназначенного для нарезки. 4. Колбасу нарежьте на ломтики такой ширины, чтобы они целиком покрывали ломтики хлеба. 5. При нарезке колбасы нужно, чтобы жировой слой равномерно распределялся между ломтиками. 6. Толстые батоны колбасы нарежьте поперек по одному ломтику, а тонкие – по 2–3 ломтика на бутерброд. 7. Ломтики колбасы положите на ломтики хлеба. 8. Сыр разделите на большие куски. Сыр прямоугольной формы разрежьте вдоль, а сыр круглой формы порежьте, как пирог, на секторы или клинья. 9. Чтобы сыр не прилипал к ножу, нож перед нарезкой подержите в горячей воде, потом вытрите	помощью учителя). Отвечают на вопросы (с помощью учителя, с опорой на наглядный материал): 1. Какие бутерброды называют простыми, а какие сложными? Приведите пример. 2. Как размещают продукты на хлебе при приготовлении бутербродов? 3. Как получают сливочное масло?	Какие бутерброды называют простыми, а какие сложными? Приведите пример. 2. Как размещают продукты на хлебе при приготовлении бутербродов? 3. Как получают сливочное масло?

			насухо. 10. Сыр нарежьте на тонкие ломтики. 11. Ломтики сыра положите на ломтики хлеба.		
119	Тостер	1	Знакомство с тостером: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера.	Слушают объяснение учителя об устройстве и назначении тостера. Изучают правила безопасности при использовании тостера. Наблюдают за действиями учителя при работе с тостером.	Слушают объяснение учителя об устройстве и назначении тостера. Изучают правила безопасности при использовании тостера. Наблюдают за действиями учителя при работе с тостером. Рассказывают о своём опыте использования тостера в домашних условиях.
120	Приготовление тостов (урок формирования практических умений и навыков	1	Правила безопасности при пользовании тостером. Выбор хлеба для приготовления тостов.	Повторяют правила безопасной работы с тостером. Выбирают хлеб для приготовления тостов (с помощью учителя). Выполняют практические действия (под наблюдением учителя) по приготовлению тостов. Участвуют в обсуждении выполненной работы.	Повторяют правила безопасной работы с тостером. Выбирают хлеб для приготовления тостов (с помощью учителя). Выполняют практические действия (под наблюдением учителя) по приготовлению тостов. Участвуют в обсуждении выполненной работы.
121-	Значение хлеба в	2	Значение хлеба в жизни	Выполняют задания учителя.	Выполняют задания учителя.

122	питании человека (урок закрепления и систематизации знаний)		человека. Виды хлеба, Бережное отношение к хлебу. Бутерброды, виды бутербродов. Продукты для приготовления бутербродов.	Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.	Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.
Использование яиц в кулинарии					
123-125	Значение яиц в питании человека	3	Яйца. Значение яиц в кулинарии. Части яйца. Свежесть яиц.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Отвечают на вопросы:1. Какое значение имеют яйца в питании человека? 2.Где в кулинарии используют яйца? Определяют свежесть яиц (с опорой на наглядный материал учебной статьи, под контролем учителя). Читают текст учебной статьи. Отвечают на вопросы: 1. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении? а) белок; б) желток. 2. Как определить свежесть яиц? 3. Из каких частей состоит яйцо? а) скорлупа, белок, желток; б) скорлупа, меланж, плёнка, белок, желток.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Отвечают на вопросы:1. Какое значение имеют яйца в питании человека? 2.Где в кулинарии используют яйца? Определяют свежесть яиц (с опорой на наглядный материал учебной статьи). Читают текст учебной статьи. Отвечают на вопросы: 2. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении? а) белок; б) желток. 2. Как называется прибор для проверки качества яиц? 3. Как определить свежесть яиц? 4. Из каких частей состоит яйцо? а) скорлупа, белок, желток; б) скорлупа, меланж,

				Выполняют задания после статьи в учебнике. Делают записи и зарисовки в тетради.	плёнка, белок, желток. Выполняют задания после статьи в учебнике. Делают записи и зарисовки в тетради.
126-129	Способы приготовления яиц	4	Способы приготовления яиц. Правила приготовления. Правила безопасности труда. Способы варки и время приготовления яиц.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Знакомятся с правилами приготовления яиц. Записывают правила приготовления в тетрадь. Изучают правила безопасности труда (слушают объяснение учителя, читают правила в учебнике, оформляют памятку). Работают с таблицей «Способы варки и время приготовления яиц». Готовят отварные яйца (под контролем учителя).	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Знакомятся с правилами приготовления яиц. Записывают правила приготовления в тетрадь. Изучают правила безопасности труда (слушают объяснение учителя, читают правила в учебнике, оформляют памятку). Работают с таблицей «Способы варки и время приготовления яиц». Готовят отварные яйца (под контролем учителя).
130-131	Определение категории яиц	2	Яйца. Категории яиц. Учебная экскурсия (посещают магазин продуктовый магазин, определяют категорию яиц).	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Читают текст статьи	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Читают текст статьи

				учебника. Работают с таблицей «Категории яиц» (называют категории яиц). Выполняют записи в тетради. Принимают участие в учебной экскурсии (посещают магазин продуктовый магазин, определяют категорию яиц).	учебника. Работают с таблицей «Категории яиц» (называют категории яиц). Выполняют записи в тетради. Принимают участие в учебной экскурсии (посещают магазин продуктовый магазин, определяют категорию яиц). Отвечают на вопросы: 1. Что обозначает категория яйца? 2. Какие вы знаете категории яиц? 3. Какая категория обозначает самые крупные яйца, а какая – самые мелкие яйца?
132	Очистка отварного яйца. Уборка посуды после варки и очистки яиц.	1	Практическая работа: «Очистка отварного яйца. Уборка посуды после варки и очистки яиц» Последовательность выполнения работы: 1. Сваренное яйцо охладите холодной водой, чтобы облегчить его очистку. 2. Можно положить яйцо в холодильник. 3. Постучите по поверхности яйца, чтобы потрескалась скорлупа. 4.	Выполняют практическую работу (под контролем и руководством учителя). Участвуют в обсуждении и оценке выполненной работы (с помощью учителя).	Выполняют практическую работу. Отвечают на вопросы учителя: 1. Как определить свежесть яиц? 2. Какие способы варки яиц вы знаете? 3. Какая категория обозначает самые крупные яйца, а какая – самые мелкие яйца? Участвуют в обсуждении о оценке выполненной работы.

			Подержите яйцо с потрескавшейся скорлупой под несильной струей воды. 5. Осторожно очистите скорлупу, начиная с тупого конца: вода смоет малейшие кусочки скорлупы. 6. После этого снова положите яйца в холодную воду до тех пор, пока яйца не остынут полностью. 7. Соберите очищенную скорлупу и выбросьте в мусорный мешок. 8. Вымойте с моющим средством посуду, в которой варилось яйцо. 9. Вытрите рабочее место чистой тряпочкой. 10. Промойте тряпочку, повесьте ее сохнуть.		
133	Нарезка яйца (урок формирования практических умений и навыков)	1	Правила безопасности при работе с ножом. Выполнение практической работы по нарезке вареного яйца.	Повторяют правила безопасности при пользовании ножом. Наблюдают за выполнением работы учителем. Выполняют практическую работу (под контролем и с помощью учителя). Участвуют в разборе и оценке выполненной работы 9с	Повторяют правила безопасности при пользовании ножом. Наблюдают за выполнением работы учителем. Выполняют практическую работу. Участвуют в разборе и оценке выполненной работы.

				помощью учителя).	
134-135	Приготовление омлета (урок формирования практических умений и навыков)	2	Рецепт приготовления омлета. Практическая работа «Приготовление омлета».	Знакомятся с рецептом омлета. Записывают рецепт в тетрадь. Подбирают продукты для приготовления омлета. Работают с технологической картой приготовления омлета. Выполняют практическую работу (под контролем и руководством учителя). Участвуют в обсуждении и оценке выполненной работы (с помощью учителя).	Знакомятся с рецептом омлета. Записывают рецепт в тетрадь. Подбирают продукты для приготовления омлета. Работают с технологической картой приготовления омлета. Повторяют алгоритм приготовления омлета (с опорой на технологическую карту). Выполняют практическую работу (с дифференцированной помощью учителя). Участвуют в обсуждении и оценке выполненной работы.
136-137	Использование яиц в кулинарии (урок закрепления и систематизации знаний)	2	Использование яиц в кулинарии.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест. Выполняют несложную практическую работу.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест. Выполняют несложную практическую работу.
Напитки в кулинарии					
138-148	Полезные и вредные напитки	11	Виды и значение напитков. Вода. Газированная вода Травяной чай	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды

			Натуральный свежевыжатый сок. Молочный коктейль. Квас. Морс. Чай. Кофе. Какао. Компот. Напитки полезные и вредные. Напитки холодные и горячие.	мультимедийной учебной презентации. Знакомятся с видами напитков, называют их. Дифференцируют вредные и полезные напитки (с помощью учителя). Дифференцируют горячие и холодные напитки. Рассказывают о значении напитков (с опорой на словарные слова и наводящие вопросы учителя). Читают текст статьи учебника. Рассматривают иллюстративный материал учебника. Выполняют записи в тетради. Принимают участие в беседе и в дидактических играх.	мультимедийной учебной презентации. Знакомятся с видами напитков, называют их, отличают один напиток от другого, выделяют и называют отличие и сходство. Дифференцируют вредные и полезные напитки. Дифференцируют горячие и холодные напитки. Рассказывают о значении напитков (с опорой на словарные слова). Читают текст статьи учебника. Выполняют записи в тетради. Принимают участие в беседе и в дидактических играх. Рассматривают иллюстративный материал учебника. Отвечают на вопросы: 1. Какое значение имеет вода для человека? 2. Какие полезные напитки вы знаете? 3. Какие вы знаете вредные напитки? 4. Почему вреден молочный коктейль, если его пить в больших количествах?

149	Где покупают напитки (учебная экскурсия в продуктовый магазин)	1	Виды напитков.	Посещают магазин, знакомятся с видами напитков. Выполняют задание на рабочем листе.	Посещают магазин, знакомятся с видами напитков. Выполняют задание на рабочем листе.
150-154	Горячие напитки: чай	5	Чай. История появления чая в России. Виды чая (черный, зеленый, красный, белый, фруктовый, травяной). Полезные и вредные вещества в чае.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают сорта чая. Читают текст учебника. Выполняют записи в тетради. Знакомятся с полезными и вредными веществами, которые содержатся в чае. Выполняют задания учителя. Отвечают на вопросы; 1. Какие виды чая вы знаете? 2. В чем разница между зеленым и черным чаем? 3. Какие травы можно использовать для приготовления вкусного чая? Знакомятся с пословицами, слушают объяснение их значения: 1. Выпей чайку – забудешь тоску. 2. Самовар кипит – уходить не велит. 3. Чай пить	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают сорта чая. Читают текст учебника. Выполняют записи в тетради. Знакомятся с полезными и вредными веществами, которые содержатся в чае. Выполняют задания учителя. Отвечают на вопросы; 1. Какие виды чая вы знаете? 2. Из чего получают черный чай? 3. Из чего получают зеленый чай? 4. В чем разница между зеленым и черным чаем? 5. Почему красный чай красного цвета? 6. Какие травы можно использовать для приготовления вкусного чая? Знакомятся с пословицами, объясняют их:

				– не дрова рубить. 4. Чай пьешь – до ста лет проживешь. 5. За чаем – не скучаем.	1. Выпей чайку – забудешь тоску. 2. Самовар кипит – уходить не велит. 3. Чай пить – не дрова рубить. 4. Чай пьешь – до ста лет проживешь. 5. За чаем – не скучаем.
155-156	Чайное растение.	2	Чайное растение. Где и как выращивают чай.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают чайное растение (видеосюжет, фотографии). Знакомятся с местами, где выращивают чай, с условиями его выращивания, с профессией-чаевод. Выполняют записи в тетради. Участвуют в беседе.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают чайное растение (видеосюжет, фотографии). Знакомятся с местами, где выращивают чай, с условиями его выращивания, с профессией-чаевод. Выполняют записи в тетради. Участвуют в беседе.
157	Чайный магазин (учебная экскурссия)	1	Сорта чая. Название	Участвуют в учебной экскурсии. Знакомятся с сортами чая., с их названием.	Участвуют в учебной экскурсии. Знакомятся с сортами чая., с их названием.
158	Заварочный чайник	1	Заварочный чайник. Виды заварочных чайников.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной

				презентации. Рассматривают заварочные чайники (видеосюжет, фотографии). Называют части заварочного чайника. Знакомятся с материалами, из которых может быть изготовлен заварочный чайник. Участвуют в беседе. Выполняют записи и зарисовки в тетради.	презентации. Рассматривают заварочные чайники (видеосюжет, фотографии). Называют части заварочного чайника. Знакомятся с материалами, из которых может быть изготовлен заварочный чайник. Участвуют в беседе. Выполняют записи и зарисовки в тетради
159-161	Правила заваривания чая	3	Чай. Правила заваривания чая. Чайная церемония. Чайный сервиз	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Знакомятся с чайной церемонией (смотрят видеофрагмент), обсуждают увиденное. Делают записи в тетради. Читают текст учебника. Знакомятся с требованиями, которым должен отвечать заваренный чай. Наблюдают за завариванием чая учителем. Рассматривают чайный	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Знакомятся с чайной церемонией (смотрят видеофрагмент), обсуждают увиденное, отвечают на вопросы учителя. Делают записи в тетради. Читают текст учебника. Знакомятся с требованиями, которым должен отвечать заваренный чай. Наблюдают за завариванием чая учителем.

				сервиз, называют предметы его составляющие.	Выполняют задание: прочитайте этапы заваривания чая и запишите их в правильном порядке. Рассматривают чайный сервиз, называют предметы его составляющие.
162	Правила заваривания чая	1	Практическая работа «Правила заваривания чая». Последовательность выполнения работы: 1. Возьмите сухой заварочный чайник. 2. Облейте его очень горячей водой. 3. Насыпьте в него заварку из расчета 1 чайная ложка на один стакан и еще одна чайная ложка дополнительно. 4. Возьмите закипающую воду, в которой появилось много мелких пузырьков, и залейте чайник с заваркой на третью часть. 5. Дайте воде с заваркой постоять 5–8 минут. 6. Накройте чайник полотенцем или специальной грелкой для чайника. 7. Долейте в чайник еще кипятка, не доливая несколько	Выполняют практическую работу (под контролем и с помощью учителя).	Выполняют практическую работу (с дифференцированной помощью учителя).

			сантиметров до горлышка. 8. Посмотрите, если все чаинки опустились на дно чайника, чай готов.		
163-165	Правила подачи чая	3	Чайный стол, его сервировка. Правила этикета за столом.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Знакомятся с правилами расположения посуды на чайном столе. Рассматривают иллюстративный материал, отвечают на вопросы учителя. Знакомятся с правилами этикета за столом. Выполняют записи и зарисовки в тетради.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Знакомятся с правилами расположения посуды на чайном столе. Рассматривают иллюстративный материал, отвечают на вопросы учителя. Знакомятся с правилами этикета за столом. Рассказывают и демонстрируют правила этикета. Выполняют записи и зарисовки в тетради. Отвечают на вопросы: 1. Почему стол к чаю нужно накрыть заранее? 2. Какие сладости можно подать к чаю? 3. Какие фрукты можно подать к чаю? 4. Как следует размещать чашку и ложку на блюдце?

166-167	Уборка посуды после чаепития	2	Чаепитие. Уборка посуды после чаепития.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Читают текст в учебнике. Тренируются в уборке и мытье чайной посуды (с дифференцированной помощью учителя). Выполняют записи в тетради. Отвечают на вопросы: 1. Почему посуду надо убирать сразу после приёма гостей? 2. Как вы думаете, для чего посуду сортируют перед мытьём? 3. Почему надо мыть чашки и блюдца с обеих сторон?	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Читают текст в учебнике. Тренируются в уборке и мытье чайной посуды. Выполняют записи в тетради. Отвечают на вопросы: 1. Почему посуду надо убирать сразу после приёма гостей? 2. Как вы думаете, для чего посуду сортируют перед мытьём? 3. Почему надо мыть чашки и блюдца с обеих сторон? 4. Почему надо тщательно мыть край, к которому прикасались губами?
168-169	Горячие напитки: кофе.	2	Кофе. Приготовление кофе. Правила сервировки стола к кофе.	Принимают участие в беседе, отвечают на вопросы: 1.Какие горячие напитки вы знаете, кроме чая?2.Какие горячие напитки вы любите? Почему? Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации.	Принимают участие в беседе, отвечают на вопросы: 1.Какие горячие напитки вы знаете, кроме чая?2.Какие горячие напитки вы любите? Почему? Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации.

				Рассматривают т называют кофейник, турку. Делают записи в тетради. Читают текст статьи учебника. Знакомятся с правилами сервировки стола к кофе. Наблюдают за сервировкой стола учителем.	Рассматривают т называют кофейник, турку. Делают записи в тетради. Читают текст статьи учебника. Знакомятся с правилами сервировки стола к кофе. Наблюдают за сервировкой стола учителем. Отвечают на вопросы: 1. Какой кофе вы знаете? 2. Как называется специальный сосуд, в котором варят молотый кофе? 3. Почему кофе надо хранить в плотно закрытых банках? Рассказывают для чего используют турку.
170	Кофейное дерево	1	Кофейное дерево. Внешний вид. Место произрастания. Выращивание кофе. Плоды кофейного дерева.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Принимают участие в беседе после просмотра видеофрагмента «Где растет кофейное дерево». Рассматривают кофейные зерна. Выполняют записи и	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Принимают участие в беседе после просмотра видеофрагмента «Где растет кофейное дерево». Рассматривают кофейные зерна. Выполняют записи и

				зарисовки в тетради.	зарисовки в тетради.
171	Горячие напитки: какао	1	Какао. Приготовление какао. Хранение какао-порошка.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Читают статью в учебнике. Наблюдают за приготовлением какао учителем. Выполняют записи в тетради.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Читают статью в учебнике. Наблюдают за приготовлением какао учителем. Выполняют записи в тетради. Отвечают на вопросы: 1. Почему кофе и какао надо хранить в плотно закрытых банках? 2. Как приготовить какао?
172	Как и где растет какао	1	Дерево какао. Внешний вид. Место произрастания. Выращивание какао. Плоды дерева.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Принимают участие в беседе после просмотра видеофрагмента «Где растет какао». Выполняют записи и зарисовки в тетради. Чтение дополнительной литературы о кофе и какао.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Принимают участие в беседе после просмотра видеофрагмента «Где растет кофейное дерево». Выполняют записи и зарисовки в тетради. Чтение дополнительной литературы о кофе и какао

173-174	Первая помощь при ожогах	2	Ожог. Первая доврачебная помощь при ожогах.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Записывают в тетрадь определение понятия «Ожог». Слушают информацию о ожогах разной степени. Отвечают на вопросы учителя: 1. Какие опасности ожидают повара на кухне? 2.Какие травмы может получить повар при работе с кипятком? Знакомятся с правилами оказания первой доврачебной помощи. Оформляют памятку (с помощью учителя).	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Записывают в тетрадь определение понятия «Ожог». Слушают информацию о ожогах разной степени. Отвечают на вопросы учителя: 1. Какие опасности ожидают повара на кухне? 2.Какие травмы может получить повар при работе с кипятком? Знакомятся с правилами оказания первой доврачебной помощи. Оформляют памятку (с помощью учителя). Рассказывают, как оказать первую помощь при ожоге (с опорой на памятку). Отвечают на вопросы: 1. Что такое ожог? 2. Какие степени ожогов вы знаете? 3. Какую помощь можно оказать при легких ожогах? 4. Какую помощь вы можете

					оказать пострадавшему при более тяжелых ожогах?
175	Варочная панель	1	Варочная панель. Назначение. Устройство. Правила использования.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают варочную панель. Знакомятся с ее устройством. Оформляют памятку «Правила безопасности при работе с варочной панелью» (с помощью учителя). Отвечают на вопросы учителя.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают варочную панель. Знакомятся с ее устройством. Оформляют памятку «Правила безопасности при работе с варочной панелью». Рассказывают правила безопасной работы с варочной панелью (с опорой на памятку). Отвечают на вопросы учителя.
176	Правила и средства ухода за варочной панелью	1	Правила ухода за варочной панелью Средства для ухода за варочной панелью.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают варочную панель. Наблюдают за действиями учителя по уборке варочной панели. Знакомятся со средствами для	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают варочную панель. Наблюдают за действиями учителя по уборке варочной панели. Знакомятся со средствами для

				уборки варочной панели. Выполняют записи в тетради.	уборки варочной панели. Выполняют записи в тетради.
177	Виды посуды для варочной панели	1	Посуда для варочной индукционной панели. Уход за посудой.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают посуду для варочной панели, называют ее. Знакомятся со средствами для мытья посуды. Выполняют записи в тетради.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Рассматривают посуду для варочной панели, называют ее. Знакомятся со средствами для мытья посуды. Выполняют записи в тетради.
178-179	Плодово-ягодный компот (урок формирования практических умений и навыков)	2	Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота» Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.	Читают рецепт приготовления плодово-ягодного компота. Записывают рецепт в тетрадь. Подбирают продукты для приготовления компота. Рассматривают технологическую карту, читают алгоритм выполнения работы. Выполняют практическую работу (под контролем и руководством учителя). Участвуют в обсуждении и оценке выполненной работы (с помощью учителя).	Читают рецепт приготовления плодово-ягодного компота. Записывают рецепт в тетрадь. Подбирают продукты для приготовления компота. Рассматривают технологическую карту, читают алгоритм выполнения работы. Повторяют алгоритм выполнения работы с опорой на технологическую карту. Выполняют практическую работу (под контролем учителя). Участвуют в обсуждении и оценке выполненной работы

					(с помощью учителя).
180-181	Напитки в кулинарии (урок закрепления и систематизации знаний.	2	Напитки в кулинарии.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест. Отвечают на вопросы (с опорой на наглядность, слова для справок): 1. Какие травы можно использовать для приготовления вкусного чая? 2. Перечислите требования, предъявляемые к свежезаваренному чаю. 3. Почему стол к чаю можно накрыть заранее? 4. Почему кофе и какао надо хранить в плотно закрытых банках? 5. Какую помощь можно оказать при легких ожогах? 6. Почему посуду надо убирать сразу после приема гостей? Выполняют несложные практические работы.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест. Отвечают на вопросы: 1. Какие травы можно использовать для приготовления вкусного чая? 2. Перечислите требования, предъявляемые к свежезаваренному чаю. 3. Почему стол к чаю можно накрыть заранее? 4. Почему кофе и какао надо хранить в плотно закрытых банках? 5. Какую помощь можно оказать при легких ожогах? 6. Почему посуду надо убирать сразу после приема гостей? Выполняют несложные практические работы.
Правила оформления блюд					
182-183	Посуда для чаепития	2	Посуда для чаепития, ее использование (пиала, молочник, сахарница. чашка, блюдце, кружка,	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной

			фруктовница). Материалы, из которых изготавливается посуда для чаепития.	презентации. Знакомятся с понятием «чайная пара, записывают его в тетрадь. Рассматривают посуду для чаепития, называют ее. определяют материалы из которых она сделана. Выполняют записи и зарисовки в тетради. Читают статью учебника. Разгадывают кроссворд (с опорой на наглядный материал).	презентации. Знакомятся с понятием «чайная пара», записывают его в тетрадь. Рассматривают посуду для чаепития, называют ее. определяют материалы из которых она сделана. Выполняют записи и зарисовки в тетради. Читают статью учебника. Разгадывают кроссворд (с опорой на наглядный материал).
184-185	Накрывание стола скатертью (урок формирования практических умений и навыков)	2	Практическая работа «Накрывание стола скатертью». Последовательность выполнения работы: 1. Хорошо выглаженную скатерть возьмите двумя руками по ширине. 2. Резко встряхните скатерть над поверхностью стола. 3. Опустите скатерть на стол и потяните ее на себя. 4. Скатерть сдвиньте в нужном направлении. 5. Складки скатерти должны лежать строго по центру стола. 6.	Выполняют практическую работу с помощью учителя.	Выполняют практическую работу.

			Проверьте: концы скатерти должны равномерно свисать со всех сторон примерно на 25–30 см. Если скатерть будет свисать ниже, то она будет мешать сидящим за столом; если скатерть будет выше, то будет некрасиво смотреться. Каждый угол скатерти должен находиться строго против ножек стола и закрывать их (рис. 71).		
186-189	Сервировка стола для чаепития	4	Чаепитие. Сервировка и украшение стола.	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Записывают в тетрадь определение понятия «сервировка стола». Рассматривают и обсуждают фотографии (сервировка стола: скатерти, сервизы, украшение стола свечами, цветами, шишками и др.) Знакомятся с требованиями к сервировке стола, оформляют памятку (с помощью учителя). Знакомятся с	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Записывают в тетрадь определение понятия «сервировка стола». Рассматривают и обсуждают фотографии (сервировка стола: скатерти, сервизы, украшение стола свечами, цветами, шишками и др.) Знакомятся с требованиями к сервировке стола, оформляют памятку. Рассказывают о требованиях к сервировке стола (с опорой на

				последовательностью сервировки стола. Читают статью учебника. Выполняют записи и зарисовки в тетради. Отвечают на вопросы: 1. Что такое сервировка стола? 2. Какие предметы используются для сервировки стола?	памятку). Знакомятся с последовательностью сервировки стола. Читают статью учебника. Выполняют записи и зарисовки в тетради. Отвечают на вопросы: 1. Что такое сервировка стола? 2. Какие предметы используются для сервировки стола? 3. В какой последовательности сервируют стол?
190-191	Сервировка стола (урок формирования практических умений и навыков)	2	Выполнение практического задания.	Выполняют задание (с помощью учителя): Расставьте правильно последовательность сервировки стола: – расставляют тарелки; – расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.; – накрывают стол скатертью; – раскладывают столовые приборы; – тарелки и столовые приборы хорошо осматривают,	Выполняют задание: Расставьте правильно последовательность сервировки стола: – расставляют тарелки; – расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.; – накрывают стол скатертью; – раскладывают столовые приборы; – тарелки и столовые приборы хорошо осматривают, протирают и полируют до

				протирают и полируют до блеска полотенцем или салфеткой; – ставят стеклянную посуду; – раскладывают салфетки. Используют получившийся алгоритм для сервировки стола (с дифференцированной помощью учителя).	блеска полотенцем или салфеткой; – ставят стеклянную посуду; – раскладывают салфетки. Используют получившийся алгоритм для сервировки стола. Рассказывают в каком порядке следует сервировать стол.
192-193	Расстановка посуды (расставляем тарелки) (урок формирования практических умений и навыков)	2	Практическая работа «Расстановка посуды. Расставляем тарелки». Последовательность выполнения работы: 1. Накройте стол чистой и отглаженной скатертью. 2. Строго против каждого стула поставьте закусочную тарелку. 3. Расстояние от края стола до края тарелки должно быть 1,5–2 см (рис. 73). 4. При сервировке стола вначале в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки, а на них ставят закусочные тарелки. 5. Чтобы закусочная тарелка не скользила по мелкой столовой тарелке, между	Рассматривают и обсуждают иллюстративный материал учебника. Выполняют практическую работу (с помощью учителя).	Рассматривают и обсуждают иллюстративный материал учебника. Выполняют практическую работу. Рассказывают о том, как нужно расставлять тарелки.

			ними кладут салфетку (рис. 74), при этом нужно соблюдать то же расстояние от края стола до края тарелки, что и при расстановке закусочных тарелок; 6. На расстоянии 5–15 см, слева от закусочных ставят пирожковые тарелки, помня при этом, что их центр должен находиться на одной линии (рис. 75).		
194-195	Расстановка посуды (расставляем приборы) (урок формирования практических умений и навыков)	2	«Расстановка посуды. Расставляем приборы». Последовательность выполнения работы: 1. Количество ножей, вилок и ложек зависит от состава меню приема пищи. 2. Справа от тарелок раскладывают ножи в таком порядке: – ближе к тарелке – столовый нож; – правее рядом с ним – рыбный нож; – последний – закусочный нож. 3. Все ножи кладут лезвием к тарелке (рис. 76). Рис. 76. Раскладывание ножей 4. Если подается суп, то между закусочным и	Рассматривают и обсуждают иллюстративный материал учебника. Выполняют практическую работу (с помощью учителя). Рассматривают и обсуждают иллюстративный материал учебника. Выполняют практическую работу (с помощью учителя).	Рассматривают и обсуждают иллюстративный материал учебника. Выполняют практическую работу. Рассказывают, как нужно правильно располагать на столе приборы.

			рыбным ножами кладут ложку носиком вверх. 5. Если рыбное блюдо не подается, то ложка кладется между закусочным и столовым ножами. 6. Слева от тарелок раскладывают зубцами вверх вилки, соответствующие ножам – столовую, рыбную, закусочную (рис. 77). Рис. 77. Раскладывание вилок 108 Глава 12. Правила оформления блюд 7. Расстояние между тарелкой и приборами должно быть примерно 0,5 сантиметров. 8. Все приборы располагают параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола (рис. 78); расстояние между концами ручек приборов и краем стола – 1,5–2 сантиметра. 9. Десертный прибор можно использовать частично, а не полностью: если на десерт будет одно сладкое блюдо, например, кисель, то для сервировки нужны только десертные ложки; если на		

			десерт будут еще фрукты, например, яблоки, груши, персики или кондитерские изделия – торт, то кроме ложек, нужны десертные ножи и вилки.		
196-197	Складывание салфетки (урок формирования практических умений и навыков)	2	Складывание салфетки: способ «Диагональ»	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Наблюдают за демонстрацией образца учителем. Рассматривают иллюстративный материал в учебнике. Читают последовательность складывания салфетки «Диагональ». Учатся складывать салфетку данным способом (с дифференцированной помощью учителя).	Слушают объяснение учителя, участвуют в беседе с опорой на слайды мультимедийной учебной презентации. Наблюдают за демонстрацией образца учителем. Рассматривают иллюстративный материал в учебнике. Читают последовательность складывания салфетки «Диагональ». Учатся складывать салфетку данным способом (при необходимости с дифференцированной помощью учителя).
198-200	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину (урок формирования практических умений и навыков)	3	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Правила сервировки стола к приемам пищи. Посуда для сервировки стола к завтраку, обеду,	Рассматривают иллюстрации с видами сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Называют атрибуты сервировки и элементы украшения стола.	Рассматривают иллюстрации с видами сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Называют атрибуты сервировки и элементы украшения стола.

			ужину. Выполнение практических работ с опорой на технологическую карту.	Выбирают посуду и украшения для стола. Приводят примеры из личного опыта. Рассматривают технологическую карту, отвечают на вопросы учителя с опорой на карту. Выполняют практические работы с опорой на технологическую карту и с помощью учителя. Обсуждают и оценивают выполнение практических работ (с помощью учителя).	Выбирают посуду и украшения для стола. Приводят примеры из личного опыта. Анализируют технологическую карту, называют порядок сервировки стола. Выполняют практические работы с опорой на технологическую карту и с помощью учителя. Обсуждают и оценивают выполнение практических работ.
201	Правила оформления блюд (урок закрепления и систематизации знаний	1	Правила оформления блюд.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест.
Повторение					
202-203	Что мы узнали и чему научились на уроках «Поварского дела» в 5 классе.	2	Повторение учебного материала за год обучения.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест. Выполняют несложные практические работы.	Выполняют задания учителя. Принимают участие в беседе. Играют в дидактические игры. Выполняют тест. Выполняют несложные практические работы.
204	Что я умею, что я	1	Выполнение контрольной	Выполняют задания	Выполняют задания

	могу (контрольный урок)		работы	контрольной работы.	контрольной работы.

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ