МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Отдел по образованию Администрации Дубовского муниципального района Волгоградской области
МКОУ СШ № 1 г. Дубовки

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
Руководитель ШМО учителей	зам. Директора МКОУ СШ №1 г. Дубовки	Директор МКОУ СШ №1 г. Дубовки
_____ ФИО	_____ И.В. Абакумова	_____ Л.А. Куракина
Протокол №1 от 28.08.26г	от 28.08.2026г.	приказ № 332 от 31.08.2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «___Труд___» _5Г_ класс
для обучающихся по адаптированной основной общеобразовательной программе для детей с интеллектуальными нарушениями
Вариант 1

(в соответствии с требованиями ФАООП УО)

г. Дубовка 2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 3

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ 6

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 9

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 14

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 5 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часа в год (6 часов в неделю).

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

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

Задачи обучения:

– овладение санитарно-гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;

– развитие потребности в труде;

– обучение обязательному общественно полезному труду;

– подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

– расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;

– расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;

– расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;

– формирование представлений о технологии производства пищи;

– ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

– ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;

– формирование трудовых навыков и умений, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;

– формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;

– совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;

– коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

– коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

– коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирование практических умений;

– развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

– формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

– формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

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

– введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;

– приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

– знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;

– расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности

– трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;

– формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;

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

– формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, электрический чайник, индукционная варочная панель.

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

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

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

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения

(например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

Содержание разделов

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

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

– сформированность начальных представлений о собственных возможностях;

– овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;

– владение начальными умениями и навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;

– сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;

– воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

– сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

Предметные:

Минимальный уровень:

– иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;

– готовить несложные блюда под руководством учителя;

– иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;

– соблюдать требования к процессу приготовления пищи;

– соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;

– отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;

– иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;

– читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;

– понимать значение и ценность труда;

– понимать красоту труда и его результатов;

– понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

– осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

– выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;

– комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;

– проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

– знать правила техники безопасности и соблюдать их;

– соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;

– производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;

– экономно расходовать продукты для приготовления блюд;

– планировать предстоящую практическую работу;

– составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;

– осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;

– знать способы хранения и переработки продуктов питания;

– составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

– самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;

– понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;

– адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;

– обращаться к взрослым при затруднениях;

– решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;

– корректно выражать свой отказ и недовольство;

– уметь быть самостоятельным в быту;

– понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Система оценки достижений

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

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

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

*Оценка «5»*ставиться если:

– обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;

– умеет использовать таблицы, схемы;

– понимает и объясняет терминологию предмета;

– самостоятельно выстраивает ответ.

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

– не может самостоятельно привести пример;

– отвечает на наводящий вопрос.

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

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

*Оценка «5»*ставиться, если:

– обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;

– умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

Оценка «4» ставиться, если:

– обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;

– соблюдает правила техники безопасности

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

– неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;

– незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» ставиться, если:

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

– грубо нарушена пооперационная последовательность;

– нарушены правила техника безопасности;

– не умеет пользоваться технологической картой

*Оценка «2»*не ставится

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Значение пищи в жизни человека – 12 часов					
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника. Знакомство с кабинетом технологии «Поварское дело». Первичный инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии поварского дела, с опорой на учебник. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют направления поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности
2	Инструменты и приспособления для кулинарных работ	1	Знакомство с инструментами и приспособлениями для выполнения кулинарных работ. Правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями при выполнении кулинарных работ	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой на учебник. Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления. Организовывают своё рабочее место. Называют правила безопасной работы с опорой на стенд «Техника безопасности»
3	История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека	1	Знакомство с историей возникновения и развития кулинарии: когда зародилась, как произошла и почему кулинария — это искусство. Сведения о роли и	Слушают об истории возникновения и развития кулинарии. Повторяют за учителем значение слова «кулинария». Определяют значение	Знакомятся с историей появления и развития кулинарии. Называют значение слова «кулинария». Участвуют в групповой работе по поиску информации, в сети

			значимости пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья	кулинарии для практической деятельности детей с помощью учителя	Интернет, о роли пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья
4	Разнообразие продуктов питания	1	Виды продуктов питания. Знакомство с основами питания. Формирование правил различия между питанием и едой. Повторение правил здорового питания	Читают и повторяют за учителем виды продуктов питания. Соотносят названия групп с изображениями продуктов. С помощью учителя находят различия между питанием и едой	Читают текст, выделяют виды продуктов питания. Называют основные группы продуктов питания и находят различия между понятиями: питание и еда
5	Питательные вещества в продуктах питания	1	Знакомство с питательными веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и их назначением. Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков. Определение питательных продуктов питания	Проговаривают за учителем названия питательных веществ. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя	Называют виды питательных веществ. Различают продукты растительного и животного происхождения. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ в продуктах питания
6	Значение питания для жизнедеятельности человека	1	Сведения о питании и его значении для жизнедеятельности человека. Знакомство с правилами рационального питания. Повторение основ правильного питания	Слушают учителя о значении питания для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем правила рационального питания. С помощью учителя заполняют пропуски слов в тексте	Знакомятся со значением питания для жизнедеятельности человека. Называют правила рационального питания и используют их в работе с текстом (вставляют пропущенные слова)

7	Роль витаминов в укреплении здоровья	1	Знакомство с видами витаминов и их значением для жизнедеятельности человека. Рассматривание таблицы «Классификация витаминов». Заполнение карточки по основным витаминам в питании человека	Называют виды витаминов. Рассматривают таблицу витаминов, читают названия и их значение для человека. С помощью учителя заполняют карточку по основным витаминам в питании человека	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают элементарные сведения о видах витаминов. Рассказывают о витаминах и их значении для жизнедеятельности человека, с опорой на таблицу
8	Основные принципы рационального питания	1	Понятие основ рационального питания. Приобретение определённых знаний по правилам рационального питания. Выделение элементов рационального питания	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о принципах рационального питания. Участвуют в беседе по выделению элементов рационального питания. Заполняют карточку с пропусками слов по правилам рационального питания, с помощью учителя	Участвуют в беседе о рациональном питании. Выделяют главное: основы рационального питания. Записывают в тетрадь с комментированием, правила рационального питания
9	Режим питания школьника	1	Знакомство с режимом питания школьника. Определение значимости соблюдения режима питания. Составление плана питания школьника	Рассказывают о режиме питания школьника, с опорой на таблицу. Участвуют в групповой работе по поиску информации по определению значимости соблюдения режима питания. Рассказывают по картинкам о режиме питания	Знакомятся с режимом питания школьника. Находят информацию (видеоматериал, карточки) о значимости соблюдения режима питания. Рассказывают о соблюдении режима питания в домашних условиях

10	Практическая работа «Составление режима дня для школьников»	1	Рассматривание примерного режима дня школьника по часам. Составление собственного режима дня с опорой на образец. Формирование вывода: • соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; • режим дисциплинирует, помогает быть собранным	Знакомятся с таблицей примерного режима дня школьника по часам. С помощью учителя составляют памятку режима дня, с опорой на образец. Проговаривают за учителем вывод: • соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; режим дисциплинирует, помогает быть собранным	Обсуждают примерный режим дня школьника по часам, с опорой на образец. Самостоятельно составляют памятку режима дня школьника по часам, с ориентировкой на образец. Делают вывод: • соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника; режим дисциплинирует, помогает быть собранным
11	Традиции русской кухни и русского гостеприимства	1	Знакомство с историей русского гостеприимства: «В старые времена трапеза начиналась с того, что хозяин дома отрезал и подавал каждому приглашённому гостю ломоть хлеба с солью, что символизировало гостеприимство и хлебосольство этого дома». Называние традиционных блюд России. Использование основных продуктов в русской кухне	Получают элементарные теоретические сведения о русском гостеприимстве. Знакомятся с историей русского гостеприимства: «В старые времена трапеза начиналась с того, что хозяин дома отрезал и подавал каждому приглашённому гостю ломоть хлеба с солью, что символизировало гостеприимство и хлебосольство этого дома». Различают русские национальные блюда (на доступном уровне, с помощью учителя)	Знакомятся с историей русского гостеприимства. Выделяют из увиденного традиционные русские блюда. Рассказывают о значении выражения «хлеб с солью». Различают традиционные русские блюда

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

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

18	Требования к одежде повара	1	Повторение видов одежды повара. Выделение основных санитарных требований к повару. Составление памятки «Как должен выглядеть повар»	Рассматривают комплект униформы повара и с помощью педагога называют предметы одежды. Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. С помощью учителя выделяют основные санитарные требования к повару. Участвуют в групповой работе по составлению памятки «Как должен выглядеть повар» (с помощью учителя)	Повторяют виды одежды повара. Читают текст, выделяют основные санитарные требования, предъявляемые к повару. Оформляют памятку «Как должен выглядеть повар»
19	Требования к одежде повара	1	Сведения об интересных исторических фактах, о профессии повара. Знакомство с названиями первых поваров на Руси. Выделение главного в работе повара: трудолюбие, талант, чувство вкуса, фантазия	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения об истории поварского дела. Знакомятся с названиями первых поваров на Руси. С помощью учителя называют главные качества в работе повара	Называют исторические факты о профессии повара. Знакомятся с названиями первых поваров на Руси. Читают текст, выделяют главное в успешной работе повара: трудолюбие, талант, чувство вкуса, фантазия
20	Видео экскурсия «Кухня древней Руси»	1	Просмотр видеоматериала об истории русской еды. Знакомство с питанием русских людей в старину. Называние основных продуктов питания для приготовления простых национальных блюд, связанных с бедностью населения на Руси	Получают элементарные сведения о древнерусской кухне. Рассказывают по картинкам о названиях блюд. Читают и записывают основные продукты питания для приготовления русских блюд	Узнают из видеоматериала о блюдах древней Руси. Находят значение слов - сбитень, ботвинья в словаре, записывают в тетрадь. Называют основные продукты питания для приготовления простых национальных блюд.

21	Входная диагностика, с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело»	1	Выполнение теста по предмету «Поварское дело». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Читают вопросы, находят правильный ответ
Основы кулинарии – 11 часов					
22	Значение кулинарии в жизни человека	1	Повторение понятия «кулинария». Определение роли кулинарии в жизни человека. Выделение главного из видеоматериала о том, что правильное питание-это залог здоровья	Слушают объяснения педагога о значении кулинарии в жизни человека. С помощью учителя выделяют в тексте понятия: повышение уровня развития, воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки (с помощью учителя). Проговаривают за учителем советы правильного питания	Повторяют понятие «кулинария». Принимают участие в групповой работе, по поиску информации в сети Интернет, о роли кулинарии в жизни человека. Читают текст, отвечают на вопросы о значении кулинарии в жизни человека
23	Технология приготовления пищи	1	Знакомство с понятием «Технология приготовления пищи». Основные способы приготовления пищи. Определение наиболее полезного способа приготовления пищи: варка на пару.	Находят в тексте определение понятия «Технология приготовления пищи». Рассматривают таблицу со способами приготовления пищи. С помощью учителя проговаривают слова: варка, тушение, жарение. Соотносят название способа с изображением, с помощью учителя	Знакомятся с понятием «Технология приготовления пищи». Решают проблемную ситуацию. Рассказывают об основных способах приготовления пищи: варка, тушение, жарение. Самостоятельно определяют способ приготовления по картинке

24	Способы механической обработки продуктов	1	Знакомство с механическими способами обработки продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Формирование навыка обработки продуктов. Заполнение карточки «Виды обработки продуктов»	Получают элементарные сведения о способах механической обработки продуктов. Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь. Заполняют карточку «Виды обработки продуктов», с помощью учителя	Знакомятся с механическими способами обработки продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Наблюдают за показом способов обработки и определяют вид работы. Самостоятельно заполняют карточку с пропущенными словами
25	Способы тепловой обработки продуктов	1	Знакомство с видами тепловой обработки продуктов. Формирование навыка обработки продуктов. Наблюдение за способами обработки продуктов (мытьё, варка)	Получают элементарные сведения о способах тепловой обработки продуктов. Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь. Заполняют карточку «Виды обработки продуктов», с помощью учителя. Выполняют простые действия по обработке продуктов (мытьё)	Знакомятся с видами тепловой обработки продуктов: варка, тушение, запекание. Наблюдают за показом учителя способов тепловой обработки, описывают способ. Оформляют схему способов тепловой обработки
26	Знакомство с кулинарными книгами	1	Знакомство с кулинарными книгами: знакомство с книгой, её разделами, условными обозначениями. Формирование навыков нахождения рецепта в кулинарной книге по определённому разделу	Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг. Участвуют в групповой работе по поиску информации по выбору рецепта	Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов

27	Общее представление о рецептах	1	Значение слова «рецепт». Виды рецептов в кулинарных книгах: салаты, закуски и т.д. Работа с кулинарной книгой. Формирование навыков нахождения рецепта в кулинарной книге по определённому разделу	Записывают в словарь терминов значение слова «рецепт». Рассматривают в кулинарных книгах виды рецептов. Узнают по картинкам знакомые блюда. Делятся домашними рецептами, с помощью учителя	Повторяют значение слова «рецепт». Находят рецепт в кулинарной книге по указанию учителя. Читают, называют ингредиенты, количество, способ приготовления. Повторяют измерение продуктов в: граммах, штуках, столовых и чайных ложках. Объясняют и показывают значение выражения «щепотка»
28	Практическая работа «Оформление рецепта»	1	Повторение значения выражения «кулинарный рецепт». Применение кулинарного рецепта в питании человека. Оформление кулинарного рецепта в тетради, с соблюдением плана записи	Рассматривают образец рецепта. Проговаривают этапы кулинарного рецепта. Повторяют за учителем последовательность оформления. Ориентируются на образец и заполняют карточку записи рецепта, с помощью учителя	Участвуют в беседе о применении кулинарного рецепта в питании человека. Рассказывают о домашних рецептах. Оформляют кулинарный рецепт в тетради, с опорой на образец
29	Практическая работа «Оформление рецепта»	1			

30	Классификация рецептов	1	Повторение значения выражения «кулинарный рецепт». Различение рецептов по описанию. Нахождение в кулинарной книге разных категорий рецептов: напитки, десерты и т.д. Различение рецептов по описанию. Нахождение в кулинарной книге разных категорий рецептов: первые блюда, вторые блюда, закуски и т.д.	Проговаривают значение выражения «кулинарный рецепт». С помощью учителя находят различие в рецептах. Рассматривают схему написания рецепта, называют последовательность написания	Рассказывают о применении кулинарных рецептов в жизнедеятельности человека. Различают рецепты по описанию, выполняют тренировочное упражнение по нахождению в кулинарной книге разных категорий рецептов: напитки, десерты и т.д. Повторяют схему написания рецептов
31	Варианты написания рецептов	1	Знакомство со структурой рецепта: краткое вступление, время приготовления, количество порций, ингредиенты, пошаговый процесс приготовления. Применение знаний при написании рецепта	Знакомятся с вариантами написания рецептов. С помощью учителя определяют структуру рецепта, проговаривают и записывают в тетрадь	Знакомятся с вариантами написания рецептов. Выделяют общее и различие в рецептах. Рассказывают (с опорой на образец) о структуре рецепта: краткое вступление, время приготовления, количество порций, ингредиенты, пошаговый процесс приготовления
32	Контрольная работа «Основы кулинарии». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений .	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

Роль кухни в жизни человека – 24 часа					
33	Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь	1	Знакомство с оборудованием кухни. Повторение правил поведения в зоне кухни. Назначение кухонной посуды и инвентаря. Соблюдение правил при использовании инвентаря	Повторяют правила поведения на кухне. Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об оборудовании кухни. Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. Участвуют в беседе по соблюдению правил безопасности при выполнении кулинарных работ	Знакомятся с оборудование кухни. Называют и различают виды посуды. Классифицируют посуду по назначению и применению. Отвечают на вопрос «из чего делают кухонную посуду». Называют источники опасности на кухне. Рассказывают о соблюдении техники безопасности при выполнении кулинарных работ
34	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур	1	Сведения о месте и условиях приготовления пищи в старину и в наши дни. Соблюдение правил использования кухонного гарнитура на кухне. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Зрительно воспринимают кухню для приготовления пищи. Получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об организации рабочего места, в зоне кухни. С помощью учителя рассказывают о правилах использования кухонного гарнитура на кухне. Делятся своим жизненным опытом	Определяют место для приготовления пищи. Описывают предметы кухонного гарнитура. Рассказывают о видах кухонной мебели в зоне кухни. Классифицируют кухонные принадлежности и посуду. Называют бытовую технику и знают её назначение. Приводят примеры из своей жизнедеятельности

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

38	Урок-игра «Кухонная посуда»	1	Формирование знаний о кухонной посуде, через игру. Повторение видов кухонной посуды. Санитарные требования к инвентарю и кухонной посуде. Приёмы ухода за кухонной посудой. Соблюдение правил ухода в повседневной жизни	Называют, какие бывают виды кухонной посуды. Рассматривают образцы посуды, рассказывают о её применении. Показывают, с помощью педагога, способы ухода за посудой	Повторяют виды кухонной посуды. Соотносят на картинке название посуды с изображением. Ориентируются в правилах по уходу за различными видами посуды. Выполняют действия по уходу за посудой. Рассуждают о подготовке инвентаря к приготовлению пищи
39	Столовая посуда	1	Знакомство с видами столовой посуды: применение, особенности, материал. Назначение столовой посуды. Выбор столовой посуды и требования к ней	Рассматривают демонстрационный материал по теме «Столовая посуда». С помощью учителя рассказывают о назначении столовой посуды. С помощью учителя определяют в тексте требования качества к столовой посуде	Различают виды столовой посуды: тарелки, блюдца, розетки, чашки и т.д. Описывают образцы столовой посуды по инструкции учителя. Рассказывают о назначении. Находят разницу между кухонной и столовой посудой.
40	Столовые приборы	1	Знакомство с видами столовых приборов и их назначением. История появления столовых приборов на Руси. Виды основных столовых приборов. Использование столовых приборов по назначению. Правила пользования столовыми приборами	Выделяют главное из видеоматериала об истории появления столовых приборов на Руси. Называют виды столовых приборов. С помощью учителя выполняют сравнение «столовая посуда - столовые приборы». Читают правила пользования	Рассказывают историю появления столовых приборов. Определяют виды столовых приборов. Находят в тексте требования к хранению столовых приборов в домашних условиях. Записывают правила пользования столовыми приборами

				столовыми приборами	
41	Посуда для хранения продуктов	1	Знакомство с посудой для хранения продуктов. Разбор различных видов посуды для хранения продуктов. Применение полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся с посудой для хранения продуктов. Соотносят названия посуды с продуктами. С помощью учителя рассказывают о хранении продуктов в домашних условиях	Рассматривают посуду для хранения продуктов. Определяют их назначение. Разбирают различные виды посуды для хранения продуктов. Приводят примеры с опорой на домашний опыт
42	Вспомогательная посуда	1	Назначение вспомогательной посуды. Использование инвентаря при приготовлении пищи. Определение вспомогательной посуды по назначению. Соотнесение продуктов питания со вспомогательной посудой	Знакомятся с видами вспомогательной посуды. Повторяют за учителем названия посуды. Рассказывают по картинкам об использовании инвентаря при приготовлении пищи.	Узнают и называют вспомогательную посуду: наборы для специй, салфетницы, ведёрки для льда. Понимают их значение и назначение. Самостоятельно соотносят на карточке названия с видами вспомогательной посуды
43	Виды посуды по материалу изготовления	1	Рассматривание видов посуды по материалу изготовления: пластиковая, стеклянная, керамическая, металлическая. Заполнение карточки по материалу изготовления посуды	Знакомятся с видами посуды по материалу изготовления. Выполняют простые действия: зрительно осматривают, различают на ощупь, стук. С помощью учителя определяют материал изготовления. Заполняют карточку по материалу изготовления посуды	Рассматривают виды посуды. Называют материал изготовления. Участвуют в групповой работе по нахождению информации о назначении разных видов посуды. Узнают посуду по материалу изготовления. Заполняют карточку с опорой на образцы посуды
44	Кухонный инвентарь	1	Назначение кухонного инвентаря для обработки и приготовления продуктов,	Проговаривают название предметов кухонного инвентаря.	Ориентируются в тексте о назначении кухонного инвентаря для обработки

			хранения, транспортировки и выкладки готовых блюд. Технологические требования к качеству кухонного инвентаря	Рассказывают о назначении инвентаря. Показывают, с помощью педагога, способы ухода за посудой. С помощью учителя называют требования к качеству кухонного инвентаря. Находят на изображениях дефекты инвентаря	и приготовления продуктов, хранения, транспортировки и выкладки готовых блюд. Рассуждают о подготовке инвентаря к приготовлению пищи
45	Маркировка разделочных досок	1	История происхождения разделочной доски. Виды разделочных досок по маркировке. Разделочные доски по материалу изготовления, форме и размеру. Цвета разделочных досок для порядка и безопасности	Знакомятся с историей происхождения разделочной доски. Различают маркировку разделочных досок: буквенные обозначения, цветное оформление. Соотносят цвет разделочной доски с изображением продукта, с помощью учителя	Повторяют правила санитарии и гигиены на кухне. Рассказывают об истории разделочных досок. Различают маркировку разделочных досок (буквенное обозначение, цветное назначение) и используют их по назначению. Определяют вид разделочной доски с предложенными продуктами
46	Посудомоечная машина. Управление и функции посудомоечной машины	1	История возникновения посудомоечной машины. Знакомство с инструкцией пользования. Устройство посудомоечной машины. Наблюдение за управлением и функциями посудомоечной машины. Знакомство с назначением и правилами безопасности	Слушают объяснения учителя, зрительно воспринимают устройство посудомоечной машины. Знакомятся с управлением и функциями посудомоечной машины. Выполняют зарисовку посудомоечной машины и соотносят с названием устройства.	Смотрят презентацию «История изобретения». Рассматривают посудомоечную машину. Знакомятся с инструкцией для пользования посудомоечной машиной. Наблюдают за показом учителя об управлении и функциях машины. Выполняют задание в рабочей тетради «Подпишите названия

			при пользовании посудомоечной машиной	Повторяют за учителем правила безопасности при пользовании посудомоечной машиной	устройства посудомоечной машины»
47	Способы укладывания посуды. Этапы мойки. Выбор моющих средств	1	Знакомство со способами укладывания посуды. Соблюдение правил, которые прописаны в инструкции. Определение места посуды по своему назначению. Выбор моющих средств: моющее средство, ополаскиватель, регенерирующая соль	Повторяют за учителем этапы мойки. Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину. Рассказывают о полезных качествах посудомоечной машины. С помощью учителя ориентируются в выборе моющих средств	Знакомятся со способами укладывания посуды. Выполняют тренировочное упражнение по укладыванию разных видов посуды с опорой на инструкцию. Понимают назначение моющих средств: моющее средство, ополаскиватель, регенерирующая соль. Рассказывают о выборе моющих средств
48	Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной	1	Правила техники безопасности при пользовании посудомоечной машиной. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Читают инструкцию при пользовании посудомоечной машиной. Проговаривают за педагогом правила ухода за посудомоечной машиной	Читают и выделяют в инструкции раздел по правилам техники безопасности при пользовании посудомоечной машиной
49	Практическая работа «Загрузка посудомоечной машины посудой»	1	Повторение правил загрузки посудомоечной машины. Размещение посуды по своему назначению	Применяют по назначению инструкцию по выбору средств и этапов мойки с помощью учителя. Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину. Проговаривают за педагогом правила ухода за посудомоечной машиной	Повторяют правила загрузки посудомоечной машины. Самостоятельно выполняют загрузку машины с опорой на инструкцию

50	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	Подготовка посудомоечной машины к мытью посуды. Подбор моющих средств. Наблюдение за мытьём посуды	Выполняют простые действия по укладыванию посуды в посудомоечную машину в соответствии с инструкцией учителя. Выполняют практические действия, совместно с педагогом, «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	Подготавливают посудомоечную машину для мытья посуды. Подбирают моющее средство. Самостоятельно укладывают посуду в соответствии их расположения. Выполняют выбор программы и функцию включения
51	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	Назначение посудомоечной машины. Повторение правил безопасности при использовании посудомоечной машины. Составление алгоритма ухода за посудомоечной машиной	Рассказывают о назначении посудомоечной машины. Проговаривают правила безопасности при использовании посудомоечной машины. Называют правила ухода. Составляют в тетради алгоритм ухода за посудомоечной машиной, с помощью учителя	Повторяют правила безопасности при использовании посудомоечной машины. Самостоятельно составляют алгоритм действия ухода за посудомоечной машиной, записывают в тетрадь
52	Требования к организации рабочего места	1	Описание рабочего места повара. Требования различных производственных цехов. Расположение основных рабочих инструментов для удобства работы повара. Заполнение таблицы по видам посуды	Описывают рабочее место повара с помощью учителя. Получают элементарные сведения о производственных цехах. Обозначают на схеме расположение рабочих инструментов для удобства работы, с помощью учителя	Рассматривают рабочее место повара. Описывают удобное расположение предметов. Заполняют таблицу по видам посуды, с опорой на инструкцию учителя

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

Столовая посуда: тарелка, чашка – 9 часов					
57	Тарелка. Назначение. Уход за тарелками	1	История появления первых тарелок. Знакомство с образцами столовой посуды. Назначение, виды столовой посуды по форме, материалу, размеру и глубине	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории появления первых тарелок. Называют виды тарелок и их использование. Повторяют за учителем правила ухода за тарелками	Узнают об истории появления первых тарелок. Знакомятся с видами тарелок и их назначением, в зависимости от размера и глубины тарелки. Рассматривают образцы тарелок, соотносят с использованием в домашних условиях
58	Виды столовых тарелок	1	Виды столовых тарелок по материалу изготовления. Знакомство с размерами столовых тарелок. Определение тарелок по их назначению. Соотнесение правильности названия и изображения столовых тарелок	Называют виды тарелок и их использование. С помощью учителя сравнивают тарелки по размеру и глубине. Соотносят название тарелки с изображением	Рассматривают виды столовых тарелок. Определяют материал изготовления: керамика, стекло, металл, пластмасса, дерево. Рассказывают об использовании видов тарелок в быту
59	Виды чашек	1	Знакомство с видами чашек: бульонные, чайные, кофейные. Основные отличия кружки от чашки. Определение чашек по их назначению. Соотнесение правильности названия и изображения чашки	Знакомятся с видами чашек. Рассматривают образцы чашек и определяют их название и назначение. С помощью учителя находят отличия кружки от чашки. Соотносят правильность названия и изображения чашки	Знакомятся с видами чашек: бульонные, чайные, кофейные. Находят и называют отличия кружки от чашки. Рассказывают об использовании чашек по назначению
60	Последовательность мытья посуды	1	Знакомство с последовательностью мытья посуды. Выбор моющего средства для мытья посуды.	Знакомятся с последовательностью мытья посуды. Называют виды моющих средств, для мытья посуды.	Знакомятся с видеоматериалом о последовательности мытья посуды. Определяют последовательность мытья.

			Требования к качеству чистой посуды	Повторяют правила безопасности при использовании моющих средств. Рассказывают о своём опыте мытья посуды	Знакомятся с видами моющих средств и читают инструкцию к их безопасному использованию. Называют требования к качеству чистой посуды: блеск, отсутствие разводов, чистая поверхность
61	Последовательность мытья посуды. Выбор моющих средств	1	Изучение инструкции при использовании моющих средств. Выбор моющего средства для мытья посуды. Требования к качеству чистой посуды. Заполнение карточки «Правила безопасной работы»	С помощью учителя подбирают моющие средства для мытья посуды. Повторяют правила безопасности при использовании моющих средств. Составляют алгоритм действий. С помощью учителя называют требования к качеству чистой посуды	Рассказывают о последовательности мытья посуды, с опорой на схему. Рассматривают предлагаемые образцы моющих средств. Выбирают средство, с учётом опыта в быту, рассказывают о качестве данного средства. Самостоятельно заполняют карточку «Правила безопасной работы»
62	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды»	1	Выполнение практической работы по мытью столовой посуды. Выполнение правил последовательности мытья посуды. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Повторяют алгоритм действий при мытье посуды. Выполняют простые практические действия по этапной инструкции педагога	Выполняют практическую работу по мытью столовой посуды. Различают чистую и грязную посуду. Соблюдают правила при мытье посуды. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Анализируют объект труда
63	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды»	1			

64	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1	Повторение правил безопасности при мытье посуды. Использование предметов ухода (губка, салфетка, перчатки). Определение мест сушки посуды. Расстановка предметов посуды. Уход за оборудованием кухни после мытья посуды	Повторяют правила безопасности при мытье посуды. Называют предметы ухода за посудой. Называют по картинкам места сушки и расстановки посуды. С помощью учителя рассказывают об уходе за оборудованием кухни после мытья посуды	Повторяют правила безопасности при мытье посуды. Определяют средства защиты для рук. Используют предметы ухода (губка, салфетка, перчатки) по назначению. Определяют места для сушки посуды. Рассказывают о значении правильной расстановки посуды. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Анализируют объект труда
65	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1			
Столовые приборы: ложки, вилки, ножи – 13 часов					
66	Назначение столовых приборов	1	История возникновения столовых приборов. Значение выражения «Столовые приборы». Различение столовых приборов по назначению	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения столовых приборов. Записывают значение выражения «столовые приборы». С помощью учителя различают столовые приборы	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения столовых приборов. Объясняют значение выражения «столовые приборы»
67	Виды столовых приборов	1	Знакомство с видами столовых приборов: десертные, закусочные, рыбные, фруктовые. Использование столовых приборов по их назначению	Знакомятся с видами столовых приборов. Рассматривают образцы, сравнивают и называют их назначение с помощью учителя. Соотносят название столовых	Рассматривают образцы столовых приборов, называют виды: закусочный, рыбный, десертный, фруктовый, с опорой на наглядность. Выполняют тренировочное

				приборов с их изображением	упражнение по показу использования столовых приборов
68	Различие столовых приборов	1	Различие столовых приборов. Столовые приборы и порядок их сервировки. Соотнесение правильности названия и изображения	Повторяют виды столовых приборов. С помощью учителя сравнивают столовые приборы. Выполняют зарисовку расположения приборов на столе	Рассматривают образцы столовых приборов, называют виды: закусочный, рыбный, десертный, фруктовый, с опорой на наглядность. Находят различия в столовых приборах. Определяют порядок их сервировки, с опорой на наглядность
69	Правила использования столовых приборов	1	Знакомство с правилами использования столовых приборов. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся с правилами использования столовых приборов. Выполняют простые действия по использованию столовых приборов, с помощью учителя	Знакомятся с правилами использования столовых приборов. Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов. Выполняют зарисовку «Сервируем правильно»
70	Правила ухода за столовыми приборами	1	Повторение правил ухода за столовыми приборами. Рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами	Называют правила ухода за столовыми приборами. Читают рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами. Рассказывают об уходе за столовыми приборами в домашних условиях	Повторяют правила ухода за столовыми приборами. Читают рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами. Отвечают на вопросы об уходе за столовыми приборами
71	Правила хранения столовых приборов	1	Рекомендации по хранению столовых приборов. Определение мест хранения в зависимости от группы назначения	Знакомятся с рекомендациями по хранению столовых приборов в домашних условиях. С помощью учителя определяют места хранения.	Знакомятся с рекомендациями по хранению столовых приборов. Соотносят правила хранения с хранением столовых приборов в домашних условиях.

				Заполняют карточку с пропусками мест хранения столовых приборов	Записывают рекомендации в рабочую тетрадь
72	Основы этикета: как пользоваться столовыми приборами	1	Знакомство с основами этикета: как пользоваться столовыми приборами. Формирование навыков правильного пользования столовыми приборами. Зарисовка расположения столовых приборов. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся с основами этикета. Выделяют из видеоматериала информацию о правилах пользования столовыми приборами. Выполняют зарисовку расположения столовых приборов. Выполняют простые действия по использованию столовых приборов, с помощью учителя	Знакомятся с основами этикета: как пользоваться столовыми приборами. Выполняют зарисовку в тетради «Сервируем правильно», подписывают назначение столовых приборов
73	Порезы. Виды порезов	1	Определение слова «порез». Виды порезов. Причины возникновения порезов. Соблюдение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	Знакомятся с видами порезов и причинами их появления. Читают правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами. Выполняют простые действия по оказанию первой медицинской помощи при порезах, с помощью учителя	Рассказывают о видах порезов и причинах их появления. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Оказывают первую медицинскую помощь при порезах с использованием медицинской аптечки
74	Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	1	Повторение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	Называют виды режущих инструментов. Повторяют правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	Называют виды режущих приборов и инструментов. Определяют правила безопасности с разными видами инструментов
75	Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»	1	Повторение правил безопасности при работе с режущими приборами и	Выполняют практические действия по показу учителя, соблюдая поэтапную	Работают с предметно-технологической картой. Закрепляют навыки пользования

76	Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»	1	инструментами. Работа с предметно-технологической картой «Нарезка хлеба». Закрепление навыка пользования ножом при нарезке хлеба. Требования к качеству выполненной работы	инструкцию нарезки хлеба. Называют требования к качеству выполненной работы с помощью учителя	ножом при нарезке хлеба. Самостоятельно подбирают инвентарь: нож, разделочная доска, хлебница. Определяют вид нарезки хлеба. Проговаривают последовательность выполнения нарезки хлеба с опорой на предметно-технологическую карту. Разбирают объект труда
77	Практическая работа «Первая помощь при порезах»	1	Порядок оказания первой помощи при порезах. Использование медицинской аптечки для оказания первой помощи при порезах	Называют виды порезов и причины их появления. С помощью учителя используют медицинскую аптечку по назначению. Выполняют простые действия по оказанию первой медицинской помощи при порезах с помощью учителя	Рассматривают медицинскую аптечку. Подбирают средства для оказания первой помощи при порезах. Повторяют алгоритм обработки пореза. Выполняют практическую работу на «кукле». Разбирают объект труда
78	Контрольная работа «Столовые приборы». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Продукты. Их свойства – 27 часов					
79	Классификация продуктов питания	1	Знакомство с классификацией продуктов. Виды продуктов питания по группам Таблица	Рассматривают наглядность и видеоматериал о классификации продуктов питания.	Смотрят видеоматериал «Классификация продуктов». Выделяют группы продуктов питания.

			классификации продуктов питания	Выделяют в таблице группы продуктов питания с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по заполнению схемы классификации продуктов питания	Приводят примеры к каждой группе. Выполняют работу в группах по заполнению схемы классификации продуктов питания
80	Классификация продуктов питания	1	Повторение групп продуктов питания. Выделение в группах природных (натуральных) и производимых промышленностью (промышленных) продуктов.	Повторяют группы продуктов питания. Слушают объяснение учителя о природных и промышленных продуктах питания. Соотносят название групп продуктов питания с их изображением.	Рассказывают о группах продуктов питания. Знакомятся с природными и промышленными продуктами питания. Рассматривают образцы продуктов питания и соотносят их: натуральные или промышленные.
81	Натуральные продукты	1	Понятие «натуральные продукты»: фрукты, овощи, птица. Рассматривание образцов продуктов питания. Значение овощей для организма человека	Знакомятся с понятием «натуральные продукты». Рассматривают продукты питания и определяют натуральные продукты. Слушают учителя о значении овощей для здоровья человека	Знакомятся с понятием «натуральные продукты». Записывают значение в рабочую тетрадь. Приводят примеры с опорой на наглядность. Рассказывают о значении овощей для организма человека
82	Промышленные продукты	1	Понятие «промышленные продукты». Назначение промышленных продуктов питания. Соотнесение правильности названия и изображения продуктов питания	Знакомятся с понятием «промышленные продукты». Рассматривают образцы промышленных продуктов и рассказывают о их назначении с помощью учителя. Соотносят правильность названия промышленных продуктов с их изображением	Знакомятся с понятием «промышленные продукты». Записывают значение в рабочую тетрадь. Приводят примеры с опорой на наглядность. Рассказывают о назначении промышленных продуктов питания

83	Теоретические сведения. Полезные свойства яиц	1	Виды яиц: строение, размер, цвет яиц. Полезные свойства. Зарисовка строения яйца в рабочую тетрадь	Узнают информацию из видеоматериала о видах яиц. Называют полезные свойства яиц. Выполняют зарисовку строения яиц	Выделяют главное из видеоматериала о видах яиц. Слушают объяснение учителя о полезных свойствах куриных яиц. Классифицируют куриные яйца и яичные продукты. Выполняют зарисовку строения яйца в тетрадь, подписывают строение
84	Значение яиц в питании человека	1	Использование яиц разных птиц в питании: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Питательная ценность куриных яиц. Соотнесение правильности названия и изображения яиц	Знакомятся с использованием яиц разных птиц в питании человека. Слушают объяснение учителя о питательной ценности куриных яиц. Соотносят правильность названия яиц с их изображением	Смотрят презентацию об использовании яиц разных птиц в питании человека: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Знакомятся с интересными фактами. Читают текст и выделяют питательную ценность яиц. Записывают в тетрадь виды яиц
85	Хлеб – это основной продукт питания человека	1	История возникновения хлеба. Содержание питательных веществ. Различие хлеба по составу, размеру, форме и вкусовым качествам. Соотнесение правильности названия и изображения видов хлеба	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории возникновения и полезных свойствах хлеба. Выполняют цветную зарисовку по содержанию в хлебе питательных веществ. Различают виды хлеба с помощью учителя	Знакомятся с историей возникновения хлеба. Повторяют выражение «хлеб издревле служит основой питания русского народа». Дают объяснение. Знакомятся с видами хлеба. Выполняют цветную зарисовку «хлеба», называют содержание питательных веществ.

86	Сорта хлеба	1	Получение хлеба из пшеничной и ржаной муки. Определение полезных качеств в разных видах хлеба. видов хлеба по полезным свойствам, форме, размеру и вкусовым свойствам	Повторяют виды хлеба. С помощью учителя определяют полезные качества в разных видах хлеба. Рассматривают образцы хлеба и сравнивают по полезным свойствам с помощью учителя	Рассматривают виды хлеба из пшеничной и ржаной муки. Находят информацию в сети Интернет о полезных качествах хлеба. Сравнивают виды хлеба по полезным свойствам, форме, размеру и вкусовым свойствам (на вкус)
87	Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека	1	История появления чая в России. Рассматривание видов чая: виды, сорта, свойства, цвета. Знакомство с ценностью чая для здоровья человека. Содержание питательных веществ	Знакомятся с историей появления чая в России. Проговаривают значение слова «напитки» совместно с педагогом. Слушают рассказ о полезных свойствах напитков. Участвуют в беседе о роли чая в питании человека	Знакомятся с историей появления чая в России. Рассматривают коллекцию видов чая и называют: вид, сорт, цвет. Приводят примеры использования чая в домашних условиях. Слушают учителя о ценности чая для здоровья человека
88	Фруктовые и травяные чаи	1	Содержание витаминов и очищающих организм веществ. Технология получения фруктового чая. Заполнение карточки по значению групп продуктов питания. Соотнесение правильности названия и изображения видов чая	Знакомятся с содержанием витаминов во фруктовых и травяных чаях. Читают о технологии получения фруктового чая. Определяют виды фруктов для приготовления фруктового чая. Заполняют карточку по значению групп продуктов питания с помощью учителя	Повторяют виды чая. Рассказывают о питательной ценности. Читают текст и выделяют содержание витаминов и очищающих организм веществ. Заполняют карточку по значению групп продуктов питания

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

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

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

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

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

Классификация овощей – 21час					
106	Полезные вещества в овощах	1	Виды овощей. Влияние питательных веществ на здоровье человека. Определение питательных веществ в овощах. Зарисовка содержания веществ в овощах	Знакомятся с видами овощей, с опорой на наглядность. Выделяют в тексте о влиянии питательных веществ на здоровье человека, с помощью учителя. Выполняют цветную зарисовку о содержании питательных веществ в овощах	Рассуждают о влиянии овощей на здоровье человека. Выполняют цветную зарисовку питательных веществ на рисунках. Называют содержание веществ в овощах. Оформляют рисунки в рабочую тетрадь
107	Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах	1	Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах. Определение полезных овощей. Выполнение зарисовки по содержанию витаминов и минеральных веществ в рабочей тетради «Разговор о правильном питании». Заполнение таблицы по содержанию минеральных веществ и витаминов	Слушают о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах. Выполняют зарисовку по содержанию витаминов и минеральных веществ в рабочей тетради «Разговор о правильном питании». С помощью учителя заполняют таблицу по содержанию минеральных веществ и витаминов	Знакомятся с видеоматериалом о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах. Рассказывают о роли витаминов для здоровья человека. Рассказывают по зарисовке в рабочей тетради «Разговор о правильном питании», о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах. Заполняют таблицу по содержанию минеральных веществ и витаминов с опорой на наглядность
108	Использование в пищу разных частей растений	1	Определение и называние частей растений, пригодных для пищи. Рассматривание образцов овощей, определение съедобной части. Использование разных частей растений в пищу.	Рассматривают образцы растений пригодных в пищу. Определяют с помощью учителя части растений в пищу. Соотносят части растений с названиями овощей	Рассматривают образцы растений. Слушают рассказ учителя о частях растений, пригодных в пищу. Наблюдают за демонстрацией растений: луковица репчатого лука, боб чечевицы, тыквина, корнеплод свеклы, клубень картофеля.

			Соотнесение частей растений с названиями овощей		Называют части растений, пригодных для пищи
109	Группы овощей	1	Повторение видов овощей. Деление овощей на группы. Называние основных групп овощей: луковичные, пасленовые, тыквенные, корнеплоды, клубнеплоды, капуста, листовые, бобовые, пряности	Повторяют виды овощей. Располагают овощи по группам с помощью учителя. Проговаривают названия основных групп. Заполняют карточку по группам овощей, с помощью учителя	Называют виды овощей. Рассматривают корзину с овощами, называют. Распределяют овощи на основные группы. Заполняют карточку «Группы овощей», с опорой на наглядность
110	Группы овощей	1	Называние основных групп овощей. Распределение овощей по группам. Соотнесение названий групп овощей с изображениями овощей	Рассматривают образцы овощей. Распределяют овощи по группам. Заполняют таблицу по группам овощей с помощью учителя	Называют основные группы овощей. Подбирают названия к каждой группе. Рассказывают об использовании овощей в домашних условиях
111	Правила обработки овощей	1	Значение слов: сортировка и калибровка. Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Последовательность первичной обработки овощей	Получают представление о значении слов: сортировка, калибровка. Записывают значение слов в словарь терминов. Наблюдают за показом учителя первичной обработки овощей. Проговаривают правила обработки овощей	Работают со словарём и находят значение слов «сортировка и калибровка». Записывают в тетрадь. Знакомятся с видеоматериалом о первичной обработке овощей. Объясняют действия по сортировке и калибровке
112	Правила обработки овощей	1	Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Использование	Называют по картинкам виды обработки овощей. Рассматривают оборудование для первичной обработки овощей, выполняют простые	Повторяют виды первичной обработки овощей. Называют дефекты в овощах: потертости, помятости, царапины, гниль.

			оборудования при обработке овощей. Определение дефектов в овощах. Соблюдение инструкции по обработке овощей.	действия по инструкции учителя (на доступном уровне, с помощью педагога)	Рассматривают инвентарь для обработки овощей. Подбирают инструменты для удаления дефектов в овощах
113	Инструменты для обработки овощей	1	Знакомство с ручной обработкой овощей. Использование специальных инструментов и приспособлений: кухонный и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрка, дуршлаг. Правила безопасности при работе с инструментами	Знакомятся с ручной обработкой овощей. Наблюдают за показом приёмов учителем и проговаривают названия используемых инструментов и приспособлений. Подписывают в тетради изображения предметов. Повторяют за учителем правила безопасности при работе с ножом	Знакомятся с ручной обработкой овощей. Рассматривают специальные инструменты и приспособления: кухонный и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрка, дуршлаг. Рассказывают о правилах безопасности при работе с инструментами
114	Последовательность обработки овощей	1	Санитарные правила обработки овощей. Знакомство с первичной обработкой овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Основные стадии механической обработки. Составление схемы последовательности обработки овощей	Знакомятся с санитарными правилами обработки овощей. Называют по картинкам способы обработки овощей. Составляют схему механической обработки, проговаривают с помощью учителя	Дают определение понятию *«сортировка».* Называют санитарные правила обработки овощей. Выполняют первичную обработку овощей по инструкции учителя. Заполняют схему первичной обработки овощей, с опорой на наглядность

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

117	Правила обработки и хранения овощей	1	Повторение способов нарезки овощей. Правила обработки, хранения и приготовления овощей. Рекомендации по хранению овощей в домашних условиях	Знакомятся с видеоматериалом о способах нарезки овощей. Читают рекомендации по хранению овощей в домашних условия. Записывают правила в тетрадь с помощью учителя	Называют способы нарезки овощей. Повторяют способы хранения. Читают рекомендации по хранению овощей в домашних условиях. Записывают правила в тетрадь
118	Технология приготовления овощей	1	Использование инструментов для приготовления блюд из овощей. Называние основных способов приготовления блюд из овощей: отваривание, тушение, запекание, приготовление на пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Соотнесение названия блюд с изображением	Слушают объяснение учителя о способах приготовления овощей. Проговаривают названия, записывают в таблицу способы приготовления блюд из овощей (на доступном уровне, с помощью педагога)	Рассказывают об использовании инструментов для приготовления блюд из овощей. Знакомятся с основными способами приготовления блюд из овощей: отваривание, тушение, запекание, приготовление на пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Различают способ приготовления на наглядности
119	Очистка овощей с помощью приспособлений	1	Называние приспособлений для очистки овощей. Правила безопасности при работе с инструментами. Определение качеств овощечистки: простота, безопасность, количество и украшение блюд. Сравнение видов	Рассматривают приспособления для очистки овощей. Проговаривают названия специальных инструментов. Сравнивают с помощью учителя виды овощечисток. Выделяют понятия: простота, безопасность, количество,	Различают приспособления для очистки овощей. Рассказывают о их использовании. Называют качества овощечисток: : простота, безопасность, количество и украшение блюд. Сравнивают овощечистки, находят различия

			овощечисток. Описание устройства для очистки овощей	украшение блюд. Подписывают на рисунке название устройств (на доступном уровне, с помощью педагога)	
120	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1	Выполнение практической работы по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Соблюдение последовательности выполнения работы. Заполнение таблицы по определению названий овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы	Рассматривают образцы овощей. Определяют названия по внешнему виду овощи. Заполняют таблицу по определению вида овощей, записывают данные по форме, строению, величине и цвету с помощью учителя	Выполняют практическую работу по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Соблюдают последовательность выполнения работы. Разбирают объект труда. Заполняют таблицу по определению названий овощей
121	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1			
122	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»	1	Выполнение практической работы по очистке овощей с помощью приспособлений. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами. Требования к качеству выполненной работы. Обсуждение и анализ	Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Разбирают объект труда
123	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»	1			

			выполненной работы		
124	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	1	Повторение приёмов работы при выполнении простой нарезки овощей. Область применения простой нарезки овощей. Технологические требования к выполнению данной операции. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами	Наблюдают за приёмами простой нарезки овощей. Повторяют действия нарезки за учителем. Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя	Рассматривают образцы простой нарезки овощей: соломка, кубики. Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами. Работают с предметно-технологической картой. Рассматривают и обсуждают объект труда
125	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	1			
126	Контрольная работа «Классификация овощей». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Подбирают правильные ответы на вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Значение хлеба в питании человека – 12часов					
127	Бутерброды. Виды бутербродов	1	История возникновения бутербродов. Бутерброды и их значение в питании человека. Знакомство с видами бутербродов. Отличие разных видов бутербродов	Знакомятся с видеоматериалом и узнают об истории возникновения бутербродов. Проговаривают за педагогом значение слова «бутерброд». Участвуют в беседе о значении бутербродов в питании человека. Называют по картинкам виды бутербродов.	Знакомятся с историей возникновения бутербродов. Рассуждают о значении бутербродов в питании человека. Называют виды и их отличия

128	Бутерброды. Виды бутербродов	1	Значение бутербродов в питании человека. Классификация бутербродов: открытые, закрытые; горячие, холодные; простые, сложные; канапе. Соотнесение названия бутербродов с изображением бутерброда	Повторяют виды бутербродов. Рассматривают виды бутербродов и распределяют их на группы. Заполняют таблицу по классификации бутербродов с помощью учителя	Рассказывают о значении бутербродов в питании человека. Работают с таблицей «Классификация бутербродов», называют виды и их особенности
129	Приготовление бутербродов	1	Умение подбирать продукты для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов: простые, сложные. Заполнение карточки «последовательность приготовления бутербродов». Составление схемы «Приготовление бутербродов» в рабочей тетради	Знакомятся с продуктами для приготовления бутербродов. Участвуют в беседе о правилах приготовления бутербродов, делятся свои опытом. Составляют схему последовательности приготовления бутербродов	Читают технологию приготовления бутербродов. Определяют сочетаемость продуктов. Рассказывают о своём опыте приготовления бутербродов. Оформляют в рабочей тетради схему приготовления бутербродов
130	Требования к качеству бутербродов	1	Повторение: виды бутербродов, значение в питании человека. Правила при приготовлении бутербродов. Отличие простого и	Повторяют виды бутербродов. Находят отличия простого и сложного бутерброда. Проговаривают за учителем требования к качеству готовых бутербродов	Повторяют виды бутербродов. Находят отличия простого и сложного бутерброда. Называют требования к качеству готовых бутербродов

			сложного бутерброда. Требования к качеству готовых бутербродов		
131	Технология приготовления бутербродов	1	Виды бутербродов по технологии приготовления: открытые, закрытые (сэндвичи) и слоеные. Соотнесение названия бутербродов с изображением. Организация рабочего места для приготовления бутербродов	Определяют по внешнему виду бутерброды по технологии приготовления. Соотносят названия бутербродов с их изображением. Рассказывают об организации рабочего места для приготовления бутербродов по инструкции учителя	Определяют по описанию вид бутерброда. Называют ингредиенты. Рассматривают наглядность, определяют их название. Рассказывают об организации рабочего места
132	Оформление бутербродов	1	Знакомство с образцами оформления разных видов бутербродов. Выделение ингредиентов для украшения бутербродов. Правила подачи бутербродов. Рекомендации по оформлению бутербродов	Рассматривают образцы оформления бутербродов. Называют ингредиенты для украшения. Читают рекомендации по оформлению бутербродов, отвечают на вопросы с помощью	Рассуждают о значении оформления бутербродов на вкусовые качества. Называют ингредиенты для украшения бутербродов (зелень, овощи). Рассказывают о правилах подачи бутербродов
133	Выбор продуктов для бутербродов	1	Выбор продуктов для приготовления бутербродов. Разновидность бутербродов и сочетаемость продуктов. Выполнение тренировочного упражнения в выборе продуктов для бутербродов	Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Записывают в тетрадь с образца разновидность бутербродов	Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Выполняют тренировочное упражнение по составлению бутербродов из предложенных ингредиентов

134	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера	1	Знакомство с тостером: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера. Заполнение карточки по устройству тостера	Слушают объяснение педагога об устройстве тостера. Знакомятся с печатной инструкцией по применению тостера. Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Рассказывают о своём опыте использования тостера в домашних условиях	Слушают объяснение педагога об устройстве тостера. Знакомятся с печатной инструкцией по применению тостера. Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Рассказывают о своём опыте использования тостера в домашних условиях
135	Практическая работа «Приготовление тостов»	1	Правила безопасности при пользовании тостером. Выбор хлеба для приготовления тостов. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают правила безопасности при пользовании тостера. Определяют выбор хлеба для приготовления тостов с помощью учителя. Выполняют практические действия, под наблюдением педагога, по приготовлению тостов	Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Определяют выбор хлеба для приготовления тостов. Выполняют практическую работу «Приготовление тостов». Рассматривают и разбирают объект труда
136	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром	1	Применение полученных знаний при выполнении практической работы. Соблюдение правил безопасности. Технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром	Соблюдают правила безопасности при выполнении практической работы по инструкции учителя. Работают с предметно-технологической картой с помощью учителя. Проговаривают требования к качеству бутербродов	Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов. Самостоятельно выполняют нарезку продуктов. Соблюдают технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром. Работают с предметно-технологической картой
137	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром	1			

138	Контрольная работа «Значение хлеба в питании человека». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание с определением правильных ответов на поставленные вопросы
Использование яиц в кулинарии – 19 часов					
139	Значение яиц в питании человека	1	История происхождения яйца. Значение яиц в питании человека. Содержание питательных веществ в куриных яйцах. Знакомство с составом и калорийностью куриного яйца	Знакомятся с видеоматериалом об истории происхождения яиц. С помощью учителя узнают о значении яиц в питании человека. Выполняют зарисовку строения яйца, подписывают названия с помощью учителя	Знакомятся с видеоматериалом об истории происхождения яиц. Читают текст, выделяют значение яиц в питании человека. Находят информацию о питательных веществах и калорийности куриного яйца. Выполняют зарисовку строения яйца, подписывают названия
140	Виды яиц	1	Классификация и маркировка куриных яиц. Знакомство с видами яиц по сроку хранения: диетические и столовые. Нахождение различия между диетическими и столовыми яйцами	Слушают объяснение учителя о классификации и маркировке куриных яиц. Рассматривают образцы яиц, проговаривают названия: диетические и столовые. Находят различия между диетическими и столовыми яйцами с помощью учителя	Знакомятся с классификацией и маркировкой куриных яиц. Рассматривают образцы яиц, называют маркировку. Выполняют упражнение по различению яиц: диетические и столовые. Записывают в рабочую тетрадь различия по сроку хранения
141	Способы определения свежести яиц	1	Знакомство со способами определения свежести яиц: овоскоп, погружение в воду, на тарелку, срок годности. Определение свежести яиц в магазине. Выполнение опыта по определению свежести яиц,	Знакомятся со способами определения свежести яиц. Участвуют в беседе об определении свежести яиц в магазине. С помощью учителя выполняют опыт, по определению свежести яиц, через способ	Знакомятся со способами определения свежести яиц. Рассматривают овоскоп: устройство, принцип работы. Проверяют свежесть яиц на овоскопе. Выполняют опыт, по определению свежести яиц, через

			через способ погружения яйца в воду. Применение полученных знаний в повседневной жизни	погружения яйца в воду. Проговаривают за учителем результат погружения яиц в воду	способ погружения яиц в воду. Называют результат погружения яиц в воду
142	Упаковка для яиц		Знакомство с видами упаковок для яиц. Выбор экологичной упаковки. Соотнесение названий и изображения упаковок для яиц	Рассматривают виды упаковок для яиц. Участвуют в выборе наиболее экологичной упаковки. Записывают название в тетрадь. Соотносят названия и изображения упаковок для яиц	Рассматривают виды упаковок для яиц. Участвуют в выборе наиболее экологичной упаковки. Разбирают выбор упаковки
143	Использование яиц в кулинарии	1	Повторение строения яиц. Называние вкусовых качеств яиц. Значение питательных веществ в питании человека. Сочетание яиц с другими продуктами	Слушают объяснение учителя об использовании яиц в кулинарии. Называют по образцу меры предосторожности при работе с яйцами. Проговаривают за учителем правила сочетания яиц с другими продуктами	Повторяют строение яйца. Сравнивают белок и желток по ценности питательных веществ. Знакомятся с сочетанием яиц с другими продуктами. Называют меры предосторожности при работе с яйцами
144	Использование яиц в кулинарии	1	Называние способов приготовления яиц. Определение роли яиц при приготовлении блюд. Нахождение особенностей приготовления куриного яйца	Участвуют в беседе о роли яиц при приготовлении блюд. Называют по таблице способы приготовления. Читают текст и находят особенности приготовления куриного яйца	Знакомятся со способами приготовления яиц. Рассказывают о своём опыте приготовления блюд из яиц. Читают текст об использовании яиц в кулинарии. Рассказывают о роли яиц при приготовлении блюд. Знакомятся с особенностями приготовления куриного яйца

145	Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц	1	Знакомство с видами инструментов. Проговаривание правил безопасности при пользовании инструментов. Соотнесение названия инструментов с их изображением	Рассматривают виды инструментов для яиц, описывают с помощью учителя устройство инструментов. Проговаривают правила безопасности	Рассматривают виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц. Знакомятся с устройством и правилами безопасности
146	Практическая работа «Нарезка яйца специальным ножом для яиц»	1	Повторение правил безопасности при пользовании ножом для яиц. Выполнение практической работы по нарезке яйца. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности при пользовании ножом для яиц. Зрительно воспринимают образец выполнения и соотносят с практическими действиями по нарезке яйца ножом	Работают с предметно-практической картой. Повторяют правила безопасности при пользовании ножом для яиц. Выполняют практическую работу по нарезке яйца. Рассматривают и разбирают объект труда
147	Способы приготовления яиц	1	Знакомство со способами приготовления яиц. Выделение правил санитарии при выборе яиц. Соблюдение режима при тепловой обработке. Правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц	Читают правила санитарии при выборе яиц. Называют по картинкам дефекты яиц. Проговаривают правила безопасности труда	Знакомятся со способами приготовления яиц. Наблюдают за показом учителя способов приготовления яиц. Рассказывают о соблюдении режима времени при варке яиц. Называют правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц

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

151	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую»	1	Работа с предметно-технологической картой. Определение времени варки яиц разными способами. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Технология обработки яиц для варки яиц. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с интересными примерами о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо. Рассматривают иллюстрации о сервировочной посуде (рюмка для яйца, пашотница) для подачи варёных яиц. Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами (на доступном уровне, с помощью учителя)	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Разбирают объект труда
152	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую»	1			
153	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление. Подача готовых блюд	1	Знакомство с блюдами из яиц. Расширение представления о питательной ценности блюд из яиц. Поиск рецептов по продуктам, калориям, времени приготовления. Сочетание яиц с другими продуктами	Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности яичницы-глазуньи, омлета натурального. Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в сети Интернет, в кулинарных книгах. Читают, проговаривают последовательность приготовления
154	Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы –	1	Значение украшения готового блюда. Использование зелени для украшения блюда. Знакомство с блюдом из яиц: правила этикета и	Рассматривают виды украшений. Называют используемые продукты для украшения. Повторяют правила поведения за столом.	Рассказывают о значении украшения готового блюда. Предлагают свои варианты украшения. Повторяют правила этикета и подачи яичницы-глазуньи.

	глазуньи и омлета натурального»		подачи яичницы-глазуньи. Правила поведения за столом. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при пользовании варочной панелью. Требования к качеству готового блюда. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу по приготовлению омлета натурального (на доступном уровне, с помощью учителя)	Работают с предметно-практической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению яичницы-глазуньи
155	Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального»	1			
156	Контрольная работа «Использование яиц в кулинарии». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют практические действия по приготовления омлета натурального. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту
157	Контрольная работа «Приготовление омлета»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при пользовании варочной панелью		
Напитки в кулинарии – 20 часов					
158	Полезные и вредные напитки	1	История напитков на Руси. Знакомство с видами напитков. Определение пользы и вреда для организма человека. Выделение самых полезных	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории напитков на Руси. Проговаривают названия старинных напитков: сбитень,	Знакомятся с историей напитков на Руси. Называют полезные и вредные качества напитков. Читают текст, определяют самые полезные напитки для здоровья

			напитков для здоровья человека. Соотнесение названия и изображения напитков	квас, мёд, морс. Записывают в тетрадь. С помощью учителя определяют самые полезные продукты для здоровья человека. Соотносят названия и изображения напитков	человека. Соотносят названия и изображения напитков
159	Молочные коктейли	1	Знакомство с видами молочных коктейлей. Выделение полезных свойств молочных коктейлей. Упражнение в подробном описании технологии приготовления коктейлей. Выбор посуды для подачи молочных коктейлей	Слушают рассказ учителя о полезных свойствах молочных коктейлей. Называют по картинкам виды молочных коктейлей. Знакомятся с технологией приготовления молочных коктейлей	Знакомятся с видами молочных коктейлей. Рассказывают о полезных свойствах. Читают технологию приготовления молочных коктейлей. Называют требования к качеству готового напитка
160	Практическая работа «Приготовление молочного коктейля»	1	Знакомство с рецептом приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований; правил безопасности с электроприборами	Знакомятся с рецептом с рецептом приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. С помощью учителя подготавливают ингредиенты и выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Обсуждают рецепт приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. Выполняют подготовительную работу к приготовлению молочного коктейля. Разбирают выполненную работу

161	Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе	1	История появления кофе. Определение пользы и вреда для организма детей. Виды кофейных напитков. Знакомство с технологией приготовления кофе	Знакомятся с презентацией об истории появления кофе. Называют виды кофейных напитков. Читают текст о технологии приготовления растворимого кофе	Знакомятся с презентацией об истории появления кофе. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей. Приводят примеры приготовления растворимого кофе. Читают о технологии приготовления кофе, выделяют основные пункты
162	Посуда для подачи кофе	1	Знакомство с предметами для приготовления кофе. Выбор посуды для сервировки при подаче кофе. Выполнение тренировочного упражнения по выбору посуды для подачи кофе	Рассматривают образцы посуды для приготовления и подачи кофе. Называют и записывают названия в тетрадь. Выполняют зарисовку кофейной пары	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки для изделий из хлопчатобумажных тканей, правила утюжки наволочки с клапаном, технологические требования к выполнению операции
163	Правила подачи кофе. Правила этикета за столом	1	Культура подачи кофе. Знакомство со способами подачи кофе. Определение продуктов, подаваемых к кофе. Называние правила этикета за столом, применение правил этикета при моделировании ситуаций	Знакомятся с видеоматериалом о культуре подачи кофе. Определяют по наглядности виды продуктов, подаваемых к кофе. Повторяют правила этикета за столом	Знакомятся с культурой подачи кофе. Наблюдают за показом учителя способы подачи кофе. Повторяют за учителем действия подачи кофе. Называют правила этикета за столом. Записывают правила в рабочую тетрадь
164	Горячий напиток: какао. Полезные свойства какао	1	История и география продукта. Знакомство с полезными свойствами: польза и вред для	Знакомятся с презентацией об истории и географии продукта. Проговаривают полезные свойства какао	Знакомятся с презентацией об истории и географии какао. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма

			организма человека		детей. Называют полезные свойства какао
165	Какао-порошок. Какао в кулинарии	1	Знакомство с составом и полезными свойствами какао-порошка. Выбор и хранение какао-порошка. Нахождение в тексте способов применения какао-порошка в кулинарии	Работают по таблице, называют состав и полезные свойства какао-порошка. Знакомятся со способами применения в кулинарии с помощью учителя. Соотносят изображение какао-порошка с названиями блюд	Рассматривают образец какао-порошка. Слушают о полезных свойствах. Работают по таблице, называют состав какао-порошка. Знакомятся со способами применения в кулинарии. Соотносят изображение какао-порошка с названиями блюд
166	Практическая работа «Определение цвета, вкуса и запаха»	1	Рассматривание образцов какао. Анализ образцов. Выполнение практической работы с использованием полученных знаний. Заполнение карточки по определению цвета, вкуса и запаха какао-порошка	Разбирают образцы какао по цвету, вкусу и запаху с помощью учителя. Заполняют данные наблюдения в карточку	Ориентируются по схеме определения качеств какао-порошка при выполнении практической работы. Записывают данные в карточку. Обсуждают объект труда
167	Технология приготовления какао. Подача напитка	1	Технология приготовления напитка. Выделение требований к качеству готового какао. Определение температуры подачи горячих напитков. Правила этикета: способы подачи какао	Знакомятся с технологией приготовления напитка. С помощью учителя определяют температуру подачи горячих напитков. Повторяют правила подачи: температура подачи должна быть не ниже -75 и записывают в тетрадь	Знакомятся с технологией приготовления напитка какао. Проговаривают требования к качеству готового какао. Определяют температуру подачи горячего напитка с помощью. . Называют правила этикета: способы подачи какао

168	Первая помощь при ожогах	1	Знакомство с правилами оказания первой помощи при ожогах. Составление алгоритма действий при оказании первой помощи. Выполнение тренировочного упражнения по оказанию первой помощи при ожогах. Соблюдение правил безопасности при работе с горячими предметами	Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах. Называют причины возникновения ожогов. Рассматривают наглядность, определяют алгоритм действий при оказании помощи с помощью учителя. Повторяют правила безопасности при работе с горячими предметами	Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах. Называют причины возникновения ожогов. Повторяют правила безопасности при работе с горячими предметами. Составляют алгоритм действий при оказании первой помощи. Записывают схему в рабочую тетрадь
169	Варочная панель Устройство. Принцип работы	1	Назначение варочной панели: описание, устройство, принцип работы. Знакомство с инструкцией использования варочной панели. Заполнение карточки по устройству варочной панели	Слушают объяснение педагога о назначении варочной панели. Знакомятся с печатной инструкцией по применению варочной индукционной плиты. Повторяют правила безопасности при использовании варочной панели. Заполняют карточку устройства варочной панели с помощью	Рассматривают варочную индукционную панель. Знакомятся с устройством и назначением плиты. Выполняют тренировочное упражнение по включению плиты с опорой на инструкцию пользования. Заполняют карточку по устройству варочной индукционной плиты
170	Правила и средства ухода за варочной панелью	1	Знакомство с областью применения варочной панели. Применение правил пользования в повседневной жизни. Определение средства для	Слушают учителя об использовании варочной панели в повседневной жизни. Участвуют в групповой работе поиска информации средств ухода, в сети Интернет, с помощью учителя.	Слушают учителя об использовании варочной панели в повседневной жизни. Рассматривают образец средства по уходу за стеклокерамической поверхностью: шуманит. Наблюдают за приёмами показа

			чистки стеклокерамики	Рассматривают образец средства по уходу за стеклокерамической поверхностью: шуманит. Наблюдают за приёмами показа учителем ухода за варочной поверхностью. Проговаривают правила безопасности	учителем ухода за варочной поверхностью. Рассказывают о применении средства. Выделяют правила безопасности
171	Виды посуды для варочной панели	1	Знакомство с видами посуды для варочной поверхности. Определение особенностей посуды для стеклокерамических плит. Рассматривание образцов посуды. Выделение требований к подбору посуды в соответствии с размером конфорки	Знакомятся с видеоматериалом о видах посуды для варочной поверхности. Проговаривают за учителем названия посуды: из нержавеющей стали, титана. Рассматривают, различают с помощью учителя посуду из разных материалов. Называют посуду непригодную для использования на варочной поверхности (на доступном уровне, с помощью учителя)	Знакомятся с видеоматериалом о видах посуды для варочной поверхности. Выбирают посуду, объясняют особенности посуды для варочной панели. Записывают в тетрадь требования к подбору посуды в соответствии с размером конфорки
172	Практическая работа «Приготовление какао»	1	Выполнение расчёта пропорций продуктов для приготовления какао. Повторение правила поведения за столом. Соблюдение правил поведения при моделировании ситуаций. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.	Читают рецепт приготовления какао. Выделяют в рецепте ингредиенты. Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления какао с помощью учителя. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя)	Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления какао. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают технологические требования к приготовлению какао. Разбирают объект труда
173	Практическая работа «Приготовление какао»	1			

			Соблюдение требований к качеству готового напитка. Обсуждение и анализ выполненной работы		
174	Холодные напитки. Классификация холодных напитков	1	История русских напитков. Знакомство с видами и полезными свойствами холодных напитков. Температура подачи холодных напитков. Соблюдение требований к качеству холодных напитков	Знакомятся с видеоматериалом об истории русских напитков. Называют виды холодных напитков и их использование в питании человека. Проговаривают температуру подачи. Заполняют карточку с пропусками слов о полезных свойствах холодных напитков, с помощью учителя	Знакомятся с видеоматериалом об истории русских напитков. Проговаривают названия старинных напитков. Называют напитки в наши дни. Рассказывают о полезных свойствах холодных напитков. Заполняют карточку с пропусками слов о полезных свойствах холодных напитков
175	Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота»	1	Расчёт пропорций продуктов для приготовления плодово-ягодного компота. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Соблюдение требований к качеству готового напитка. Обсуждение и разбор выполненной работы	Читают рецепт приготовления плодово-ягодного компота. Выделяют в рецепте ингредиенты. Называют другие виды ягод. Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления компота с помощью учителя. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя)	Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления плодово-ягодного компота. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают технологические требования к приготовлению компота. Разбирают объект труда
176	Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота»	1			

177	Контрольная работа «Напитки в кулинарии». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений
Правила оформления блюд – 23 часа					
178	Посуда для чаепития	1	Знакомство с посудой для чаепития: чашка, пиала. Рассматривание набора для чайной церемонии. Называние требований к заварочному чайнику. Использование знаний в повседневной жизни	Узнают из видеоматериала виды чайной посуды на Руси, в настоящее время и в других странах. Рассматривают виды посуды, проговаривают названия и их назначение. Читают о требованиях к заварочному чайнику	Узнают из видеоматериала виды чайной посуды на Руси, в настоящее время и в других странах. Рассматривают виды посуды, проговаривают названия. Рассказывают о применении посуды для чаепития
179	Чайный сервиз	1	Знакомство с чайной парой. Описание чайного сервиза. Называние предметов чайного сервиза: молочник, фруктовница, сахарница. Соотнесение названия с изображением предметов чайного сервиза	Знакомятся с чайной парой. Описывают понятие «чайная пара» с помощью учителя. Выполняют зарисовку чайной пары. Соотносят названия с изображением предметов чайного сервиза	Рассматривают образцы: чайная пара, чайный сервиз. Объясняют назначение, называют предметы чайного сервиза. Работают с рисунком, подписывают назначение предметов чайного сервиза
180	Практическая работа «Накрывание стола скатертью»	1	Перечень предметов для сервировки стола. Знакомство с требованиями к подбору скатерти на стол. Соблюдение правил выбора размера скатерти на стол. Выполнение тренировочного	Повторяют перечень предметов для сервировки стола. Анализируют проблемную ситуацию Рассматривают скатерть, называют требования к качеству. Наблюдают за приёмами накрывания стола, повторяют	Повторяют перечень предметов для сервировки стола. Рассказывают о требованиях к подбору скатерти на стол. Наблюдают за приёмами накрывания стола. Самостоятельно повторяют действия по накрыванию стола скатертью.

			упражнения по накрыванию стола скатертью	действия за учителем	Рассматривают объект труда
181	Сервировка чайного стола	1	Повторение правил сервировки чайного стола, перечня предметов сервировки. Составление требований санитарии и гигиены к предметам сервировки, с опорой на свой опыт	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Сервировка стола к чаю». Участвуют в групповой работе по выбору предметов сервировки для чайного стола. Проговаривают за учителем требования санитарии и гигиены к предметам сервировки	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Сервировка стола к чаю». Повторяют правила сервировки чайного стола, перечень предметов. Называют требования санитарии и гигиены к предметам сервировки
182	Требования к сервировке стола	1	Повторение требований санитарии и гигиены к предметам сервировки стола. Соблюдение основных требований к сервировке стола. Составление схемы последовательности сервировки стола	Читают текст об основных требованиях к сервировке стола. Выделяют правила и записывают в тетрадь. Составляют схему последовательности сервировки стола с помощью учителя	Повторяют требования санитарии и гигиены к предметам сервировки стола. Читают текст об основных требованиях к сервировке стола. Составляют схему последовательности сервировки стола с опорой на образец
183	Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	1	Знакомство с видами сервировки стола к завтраку. Выделение атрибутов сервировки стола к завтраку: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Называние основных	Просматривают иллюстрации с видами сервировки стола к завтраку. Называют атрибуты сервировки и элементы украшения стола. Приводят примеры из личного опыта. Выполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя. Разбирают	Знакомство с видами сервировки стола к завтраку. Подбирают самостоятельно атрибуты сервировки стола к завтраку: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические
184	Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	1			

			правил сервировки стола. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	выполненную работу	требования к сервировке стола к завтраку. Разбирают объект труда
185	Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	1	Повторение схемы «Сервировка стола к обеду». Выделение атрибутов сервировки стола к обеду: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Нахождение отличия сервировки стола к обеду и завтраку. Повторение основных правил сервировки стола. Соблюдение технологических требований к предметам сервировки при выполнении практической работы. Обсуждение и анализ выполненной работы	Просматривают видеоматериал с видами сервировки стола к обеду. Называют атрибуты сервировки и элементы украшения стола. Приводят примеры из личного опыта. Находят отличия сервировки стола к обеду и завтраку Выполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя. Разбирают выполненную работу	Просматривают видеоматериал с видами сервировки стола к обеду. Сравнивают с сервировкой стола к завтраку. Подбирают самостоятельно атрибуты сервировки стола к обеду: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к сервировке стола к обеду. Разбирают объект труда
186	Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	1			

187	Практическая работа «Сервировка стола к ужину»	1	Повторение основных правил сервировки стола. Называние требований к качеству выполненной работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Участвуют в беседе о значении сервировки стола для человека. Повторяют за учителем основные правила сервировки стола. Выполняют по карточкам упражнение по разграничению понятия сервировки: завтрак, обед, ужин. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту	Работают с предметно-технологической картой. Повторяют требования к качеству выполняемой работы. Соблюдают технологические требования к сервировке стола к ужину. Разбирают объект труда
188	Практическая работа «Сервировка стола к ужину»	1			
189	Салфетки. Виды салфеток	1	История возникновения салфеток. Назначение и виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые. Рассматривание образцов салфеток	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения салфеток. Рассматривают виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые. Различают салфетки по материалу, назначению, с помощью учителя. Записывают в тетрадь значение слова «салфетки»	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения салфеток. Рассматривают виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые. Различают салфетки по материалу, назначению. Рассказывают о назначении салфеток
190	Значение салфеток для сервировки стола	1	Назначение сервировочных салфеток: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар. Формулирование вывода: защита поверхности стола от грязи, повреждений и царапин	Участвуют в беседе о назначении сервировочных салфеток. Выделяют главное: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар, защита стола от грязи. Наблюдают за приёмами учителя об использовании салфеток. Выполняют простые	Читают текст, выделяют назначение сервировочных салфеток: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар, защита поверхности стола от грязи, повреждений и царапин. Наблюдают за приёмами учителя об использовании салфеток. Самостоятельно повторяют действия по использованию

				действия по использованию салфеток по назначению	салфеток
191	Способы складывания салфеток и их расположение	1	Знакомство со способами складывания салфеток. Правила расположения салфеток на столе. Рассматривание простых способов складывания салфеток: «гармошка», «веер». Выделение технологических требований к выполнению данной операции	Наблюдают за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания. Знакомятся с правилами расположения на столе. Выполняют зарисовку способов складывания салфеток: «гармошка», «веер» с помощью учителя	Знакомятся со способами складывания салфеток. Наблюдают за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания. Определяют расположение салфеток на столе. Выполняют зарисовку способов складывания салфеток: «гармошка», «веер»
192	Способы складывания салфеток и их расположение	1	Повторение способов складывания салфеток. Правила расположения на столе. Рассматривание простых способов складывания салфеток: «гармошка», «веер». Называние технологических требований к выполнению данной операции	Проговаривают за учителем способы складывания салфеток. Рассматривают образцы «гармошка», «веер». С помощью учителя знакомятся с требованиями к выполнению данной операции.	Повторяют способы складывания салфеток, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы «гармошка», «веер». Определяют приёмы складывания. Называют требования к качеству выполнения работы по складыванию салфеток
193	Практическая работа «Складывание салфеток»	1	Повторение простых способов складывания салфеток. Выбор способа складывания салфеток. Составление плана по складыванию салфеток.	Повторяют за учителем способы складывания салфеток. Составляют алгоритм действий по складыванию салфеток: «гармошка», «веер» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Повторяют за учителем способы складывания салфеток. Составляют алгоритм действий по складыванию салфеток: «гармошка», «веер». Работают с предметно-практической картой.
194	Практическая работа «Складывание	1			

	салфеток»		Соблюдение технологических требований к выполнению складывания салфеток «гармошка», «веер»		Соблюдают технологические требования к выполнению складывания салфеток «гармошка», «веер». Рассматривают объект труда
195	Культура поведения за столом, культура еды	1	Определение понятия «культура еды», Называние правил обращения с приборами. Знакомство с особенностями этикета разных стран. Участие в беседе по определению понятия «культура еды». Выполнение тренировочного упражнения по владению столовыми приборами	Участвуют в беседе по определению понятия «культура еды». Повторяют правила владения столовыми приборами. Рассматривают картинки и находят ошибки. Выполняют упражнение для тренировки осанки и правильного положения локтей во время еды	Участвуют в беседе по определению понятия «культура еды». Повторяют правила владения столовыми приборами. Находят ошибки в правилах владения столовыми приборами. Выполняют упражнение для тренировки осанки и правильного положения локтей во время еды
196	Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»)	1	Представление подготовленных проектов. Защита проектов. Обсуждение и анализ выполненных работ. Подведение итогов по изученной теме	Участвуют в групповой защите своих проектов, отвечают на вопросы, представляют свои исследования, фотоматериал. Наблюдают за защитой проектов своих одноклассников, задают им вопросы (на доступном уровне, с помощью учителя)	Участвуют в групповой защите своих проектов, отвечают на вопросы, представляют свои исследования, фотоматериал. Наблюдают за защитой проектов своих одноклассников. Обсуждают и анализируют выполненные работы Подводят итоги прохождения темы с опорой на инструкцию учителя
197	Обобщающий	1			

	урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»)				
198	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление какао»	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполняют практическую работу «Приготовление какао» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполняют практическую работу «Приготовление какао»
199	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1			
200	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1			
201	Повторение. Правила безопасности при выполнении кулинарных работ	1	Повторение правил безопасности: при выполнении; после выполнения кулинарных работ	Повторяют правила безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ. Рассматривают на стенде «Техника безопасности» приёмы работы с бытовыми	Повторяют правила безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ. Рассматривают на стенде «Техника безопасности» приёмы работы с бытовыми приборами, называют правила безопасной

				приборами, называют правила безопасной работы	работы
202	Контрольная работа «Техника безопасности в кабинете технологии-«Поварское дело». Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
203	Значение питания для жизнедеятельности человека	1	Роль питания для жизнедеятельности человека	Участвуют в беседе о роли питания в жизнедеятельности человека. Читают текст «Роль питания». С помощью учителя выделяют главное: питание даёт энергию, необходимую для покрытия затрат на процессы жизнедеятельности	Рассказывают о роли питания для жизнедеятельности человека. Делают вывод: питание даёт энергию, необходимую для покрытия затрат на процессы жизнедеятельности
204	Правила здорового питания	1	Повторение принципов правильного питания. Определение главного в правильном питании. Составление памятки о правилах здорового питания школьников	Повторяют принципы правильного питания. Составляют памятку о правилах здорового питания школьников с помощью учителя	Повторяют принципы правильного питания. Составляют памятку о правилах здорового питания школьников