

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
МО АЛАПАЕВСКОЕ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО


Дунаева Т.Н.
Протокол № 5
от «26» августа 2025 г.

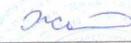
СОГЛАСОВАНО

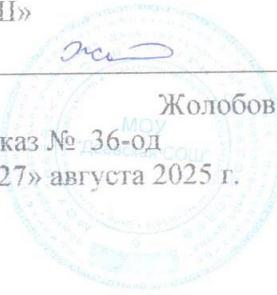
Зам. директора по УР


Болотова Л.В.
Протокол № 11
от «27» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ «Деевская
СОШ»


Жлобов А.А.
Приказ № 36-од
от «27» августа 2025 г.



Рабочая программа
общего образования обучающихся с умственной отсталостью
(легкими интеллектуальными нарушениями)
вариант 1

учебного предмета «Труд(технология)»
для обучающихся 6 класса

Деево
2025

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с нарушением интеллекта (далее ФАООП УО, вариант (1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>) и адресована обучающимся с нарушением интеллекта с учетом реализации особых образовательных потребностей.

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

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

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

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

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

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

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

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

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

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Контрольные работы
1	Значение продуктов в жизни человека	8	
2	Продовольственные товары Продовольственный магазин	10	
3	Кухня - место приготовления пищи, зоны кухни	20	1
4	Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла	20	1

5	Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля	28	1
6	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами	20	1
7	Виды зелени	20	1
8	Свежие и отварные овощи	24	1
9	Яйца. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц: варка, жарка и приготовление омлета	18	1
10	Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе)	18	1
11	Горячие напитки: кофе, какао	18	
	Итого	204	8

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

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

Уровни достижения

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

Предметные результаты

минимальный уровень

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

достаточный уровень

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимание что можно и чего нельзя делать;

- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Примерные планируемые результаты формирования базовых учебных действий (БУД):

Личностные учебные действия:

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

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

Коммуникативные учебные действия:

В ситуации взаимодействия между детьми, под контролем взрослого способен:

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

По инструкции взрослого в деятельности на уроке может:

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия:

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

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном верbalном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Значение продуктов в жизни человека – 8 часов					
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Знакомится с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя о правилах поведения на уроках поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности.	Знакомится с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя о правилах поведения на уроках поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомится с журналом инструктажей

2	Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека	b1	Определение значения слова «овощи». Классификация овощей по группам. Пищевая ценность овощей. Лечебные свойства фруктов	Проговаривают определение слова «овощи». Называют и показывают овощи разных групп с помощью описанию учителя. Повторяют овощи. Лечебные свойства фруктов	Называют определение слова «овощи». Классифицируют овощи на группы. Находят по описанию учителя. Повторяют овощи. Рассказывают о пищевой ценности овощей, фруктов и ягод. Приводят примеры из личного опыта
3	Витамины. Потребность витаминах	b1	Значение витаминов для жизнедеятельности человека. Выделение суточной потребности витаминах. Сведения о роли витаминов в укреплении иммунитета	Знакомятся со значением слова «витамины». Принимают участие в групповой беседе о значении витаминов для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем данные о суточной потребности витаминах помошью учителя	Знакомятся со значением слова «витамины». Участвуют в поиске информации, в сети Интернет, о роли витаминов для жизнедеятельности человека. Находят и называют в таблице суточную потребность в витаминах

4	Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения	в и	1	<p>Значение продуктов в питании человека.</p> <p>Продукты растительного и животного происхождения.</p> <p>Виды витаминов и их значение для жизнедеятельности человека.</p> <p>Рассматривание таблицы «Классификация витаминов».</p> <p>Заполнение карточки основным витаминам питании человека</p>	<p>Читают и повторяют за учителем о значении продуктов в питании человека.</p> <p>и Рассматривают и называют с помощью продуктов растительного и животного происхождения.</p> <p>и Рассматривают таблицу «Классификация витаминов» и заполняют карточку по видам витаминов в питании человека с помощью учителя</p>	<p>Читают текст, выделяют главное о значении продуктов в питании человека.</p> <p>и Называют продукты растительного и животного происхождения.</p> <p>Находят по описанию продукт, называют содержание витаминов.</p> <p>Рассматривают таблицу «Классификация витаминов».</p> <p>Заполняют карточки основным витаминам в питании человека</p>

5	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека	1	Значение продуктов в питании человека. Знакомство с питательными веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и назначением. Содержание питательных веществ различных продуктах питания: выполнение рисунков	Проговаривают запитательных учителем название веществ. Рассказывают о питательных веществах в содержании продуктах питания. Соотносят название питательных веществ различных с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку	Называют виды питательных веществ. рассказывают о питательных веществах в содержании продуктах питания, их назначением. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку по содержанию рисунку питательных веществ с помощью учителя

6	Значение мясных и рыбных продуктов	1	<p>Значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека.</p> <p>Определение питательного вещества в продуктах питания.</p> <p>Сведения о роли мяса и птицы в рационе детей.</p> <p>Место рыбы и рыбных продуктов в рационе человека.</p> <p>Значение микроэлементов в питании человека</p>	<p>Знакомятся со значением мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека.</p> <p>Рассматривают картинки с изображением мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека.</p> <p>Срисовывают схемы о питательных веществах в мясе и птице в продуктах питания, сравнивают и называют их названия.</p> <p>Заполняют пропуски слов в количестве.</p> <p>Заполняют пропуски слов в тексте «Микроэлементы»</p>

7	Значение супов	1	<p>Сведения о роли супов в питании человека.</p> <p>Приобретение определённых знаний по приданию аромата супам через добавки: лавровый лист, перец черный и красный, лук, чеснок и другие приправы.</p> <p>Составление рецепта своего любимого супа</p>	<p>Читают текст, выделяют с помощью сведения о роли супов в питании человека.</p> <p>Проговаривают за учителем названия специй, находят на образцах.</p> <p>С помощью учителя составляют рецепт своего любимого супа</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают сведения о роли супов в питании человека.</p> <p>Рассказывают о применении специй при приготовлении супов, приведением примеров из домашнего быта.</p> <p>Различают специи по аромату.</p> <p>Составляют рецепт своего любимого супа</p>

8	Значение молока и кисломолочных продуктов	1	Биологическая ценность молока и молочных продуктов. Знакомство видами молочных и кисломолочных продуктов: сливочное масло, сметана, йогурт, кефир, творог, простокваша. Содержание полезных веществ в кисломолочных продуктах. Рекомендуемый приём молока кисломолочных продуктов рационе детей	Через объяснение и учителья и показ получают и усваивают элементарные сведения о биологической ценности молока и молочных продуктов. Называют молочной продукции, различают молочные и кисломолочные продукты. Участвуют в беседе о содержании полезных веществ в кисломолочных продуктах. Участвуют в беседе по приёму молока кисломолочных продуктов в рационе детей	Читают текст, выделяют главное о биологической ценности молока и молочных продуктов. Называют виды молочной продукции, различают молочные и кисломолочные продукты. Участвуют в беседе о содержании полезных веществ в кисломолочных продуктах. Записывают в тетрадь, с комментированием, нормы приёма молока и кисломолочных продуктов в рационе детей

Продовольственные товары. Продовольственный магазин-10 часов

9	Продовольственный магазин. Виды отделов	<p>Определение значения выражения «продовольственные товары».</p> <p>Знакомство торговлей Древней Руси.</p> <p>Виды отделов в продовольственных магазинах и их характеристика.</p> <p>Заполнение таблицы «Отдел продукты»</p>	<p>Проговаривают за учителем значение выражения «продовольственные товары».</p> <p>Знакомятся с торговлей Древней Руси.</p> <p>Участвуют в групповой работе по поиску информации или (на доступном уровне, с помощью педагога) по называнию видов отделов. Заполняют таблицу «Отдел - продукты» с помощью учителя</p>	<p>Называют значение выражения «продовольственные товары». Находят информацию (видеоматериал, карточки) о торговле в Древней Руси. Называют виды отделов и дают их характеристику. Заполняют таблицу «Отдел - продукты» с</p>
---	---	---	---	---

10	Продовольственные товары	1	<p>Повторение значения выражения «продовольственные товары».</p> <p>Название товаров, которые можно купить в продовольственном магазине.</p> <p>Повторение правил поведения в магазине</p>	<p>Рассматривают виды продовольственных товаров, обозначают их выражением «продовольственные товары».</p> <p>Называют товары, которые можно вкупить в продовольственном магазине</p> <p>Составляют в совместной деятельности педагогом памятку правил поведения в магазине</p>	<p>Обозначают виды продуктов обобщающим выражением «продовольственные товары».</p> <p>Приводят примеры покупок в продовольственном магазине. Называют правила поведения в магазине</p>

11	Покупка продуктов	1	<p>Повторение правил определения свежести продуктов.</p> <p>Использование в продуктах. Читают речи слов: этикетка, определение слов ярлык, чек. «этикетка, ярлык, Значение этикеток чек» и соотносят с на продуктах рисунком. Находят питания. Чтение на этикетках информации на полезную информацию этикетках и чеках</p>	<p>Проговаривают правила определения свежести продуктов.</p> <p>Употребляют в речи слова: этикетка, ярлык, чек. Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания.</p> <p>Выполняют тренировочные упражнения по нахождению информации на этикетках и чеках</p>	
12	Качество и свежесть продуктов питания	1	<p>Способы определения свежести продуктов.</p> <p>Использование в продуктах. речи слов: этикетка, ярлык, чек. Соотносят определение слов</p> <p>Значение этикеток «этикетка, ярлык, чек» с образцами.</p> <p>на продуктах</p> <p>питания. Чтение Читают информации на информацию на этикетках и чеках</p>	<p>Проговаривают способы определения свежести продуктов.</p> <p>Используют в речи слова: этикетка, ярлык, чек. Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания. Находят полезную информацию на этикетках и чеках</p>	

13	Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков»	Изучение и чтение маркировочного ярлыка с указанием наименования адреса организации-изготовителя, даты и условий изготовления, сроков хранения и годности. Знакомство с значками маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено пищевой продукции	Рассматривают, читают маркировочные ярлыки. Выделяют полезную информацию на ярлыках. Различают значки маркировки пищевых продуктов: с разрешением или запрещением пищевой продукции с помощью учителя.	Изучают и читают маркировочные ярлыки с указанием наименования адреса организации-изготовителя, датой и часами изготовления, условиями хранения и сроками годности. Различают значки маркировки пищевых продуктов: разрешено или запрещено пищевой продукции. Выполнение рисунка «Разрешено пищевых продуктов» для

14	Практическая работа «Изучение и чтение этикетки»	1	Изучение этикеток на упаковке продуктов питания. Находят С помощью учителя знакомятся с этикетками на упаковке полезную информацию.	Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготвления, срок годности, условия хранения, наименование места нахождения изготовителя, рекомендации (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготвления, срок годности, условия хранения, наименование места нахождения изготовителя, рекомендации (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	Рассматривают этикетки на упаковке продуктов питания. Находят С помощью учителя знакомятся с этикетками на упаковке полезную информацию. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготвления, срок годности, условия хранения, наименование места нахождения изготовителя, рекомендации (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности

15	Торговые тележки и корзины продуктовом магазине	в 1	<p>Повторение правил поведения в магазине.</p> <p>Знакомство аксессуарами магазине продуктов:</p> <p>покупательские корзины и тележки.</p> <p>Виды корзин: пластиковые и железные.</p> <p>Знакомство законом при продаже товаров методом самообслуживания отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится</p>	<p>Составляют по рисункам правила поведения в магазине.</p> <p>Знакомятся с аксессуарами магазине продуктов:</p> <p>покупательские корзины и тележки.</p> <p>Различают пластиковые и железные корзины.</p> <p>В совместной деятельности знакомятся с законом при продаже товаров методом самообслуживания, отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится</p>	<p>Рассказывают о правилах поведения в магазине.</p> <p>Называют аксессуары в магазине продуктов:</p> <p>покупательские корзины и тележки.</p> <p>Рассказывают о назначении пластиковых и железных тележках. Читают закон при продаже товаров методом самообслуживания, отбор товаров покупателями в сумки, пакеты и иные подобные принадлежащие покупателям вещи не производится</p>

16	Советы потребителям при покупке продуктов питания	1	<p>Знакомство с советами потребителям при покупке продуктов питания: читать информацию, предоставленную на маркировке продуктов питания; обращать внимание на внешний вид продукта; проверять срок годности и дату изготовления продукта и т.д.</p> <p>Составление памятки «Советы потребителям»</p>	<p>Знакомятся с советами потребителям при покупке продуктов питания. Находят информацию о маркировке продуктов питания; описывают внешний вид продукта; называют сроки годности и дату изготовления продукта и т.д.</p> <p>Составляют памятку «Советы потребителям»</p>
----	---	---	--	---

17	Экскурсия продовольственный магазин	в 1	<p>Знакомство спецодеждой и униформой персонала магазина.</p> <p>Проговаривают правила внешнего вида продавца.</p> <p>Выделяют требования к внешнему виду продавца.</p> <p>Правила внешнего ношению одежды, виду продавца - обуви и другим элементам образа с помощью консультанта.</p> <p>Рассматривают требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа.</p> <p>Рассматривание таблички режимом работы магазина.</p> <p>отделов и видов информации о продуктах питания.</p> <p>Знакомство режимом работы магазина.</p> <p>Нахождение товара с ориентировкой на указатели магазине. Правила укладывания товара в продуктовую тележку</p>	<p>Знакомится со спецодеждой и униформой персонала магазина.</p> <p>Называют правила продавца.</p> <p>Выделяют требования к требованиям продавца.</p> <p>Правила внешнему ношению одежды, виду продавца - обуви и другим элементам образа с помощью консультанта.</p> <p>Рассматривают требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа.</p> <p>Ориентируются в табличке режимом работы магазина.</p> <p>Информацию о режиме работы магазина.</p> <p>Выполняют тренировочные упражнения по нахождению товара с ориентировкой на указатели магазине.</p> <p>Участвуют в групповой работе по составлению правил укладывания товара в продуктовую тележку</p>	<p>Знакомится со спецодеждой и униформой персонала магазина.</p> <p>Называют правила продавца.</p> <p>Выделяют требования к требованиям продавца.</p> <p>Правила внешнему ношению одежды, виду продавца - обуви и другим элементам образа с помощью консультанта.</p> <p>Рассматривают требования к ношению одежды, обуви и другим элементам образа.</p> <p>Ориентируются в табличке режимом работы магазина.</p> <p>Информацию о режиме работы магазина.</p> <p>Выполняют тренировочные упражнения по нахождению товара с ориентировкой на указатели магазине.</p> <p>Составляют правила укладывания товара в продуктовую тележку</p>	22

18	Экскурсия в продовольственный магазин	1
----	---------------------------------------	---

Кухня-место приготовления пищи, зоны кухни-20 часов

			Знакомятся с кухонным оборудованием: плитой, микроволновая печь, холодильник, мойка.	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании.	Называют кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка.
19	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	Использование кухонного оборудования по своему назначению. Приведение примеров повседневной жизни	Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя из приводят примеры из повседневной жизни	Рассказывают о назначении кухонного оборудования. Приводят примеры из повседневной жизни

20	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	<p>Знакомство с кухонным оборудованием на Руси: русская печь, картинки кухонной утвари. Название посуды и оборудования на Руси: русская печь, кухонная утварь. Название посуды и оборудования на Руси. Называют посуду от древности до наших дней. Повторение правил использования кухонного оборудования</p>	<p>Получают элементарные сведения о древнерусской кухне. Рассказывают о Руси: русская печь, кухонная утварь. названиях оборудования на Руси. Называют посуду от древности до наших дней. Соотносят правила древности до наших дней с помощью использования кухонного оборудования. Читают и выделяют правила использования кухонного оборудования</p> <p>Узнают о видеоматериала из кухонном оборудовании на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называют посуду от древности до наших дней. Соотносят правила использования кухонного оборудования с рисунком</p>

21	Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями	1	<p>Использование электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования</p>	<p>Слушают о использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Называют правила приготовления и безопасности при хранении пищи. Проговаривают правила безопасности при использовании электроприборов</p> <p>Рассматривают и описывают способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования</p> <p>Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи.</p>

22	Техника безопасности приготовления пищи	1	<p>Знакомство правилами безопасности приготовления пищи. Выполнение тренировочных упражнений по соблюдению безопасности приготовления пищи. Выделение главного из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья</p>	<p>Слушают объяснения педагога правилах безопасности приготовления пищи. Знакомятся с журналом инструктажей. Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности приготовления пищи. Выделяют главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья.</p> <p>Проговаривают главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья</p> <p>Называют правила безопасности при приготовлении пищи. Выполняют стренировочные упражнения по соблюдению безопасности при приготовлении пищи. Выделяют главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья.</p> <p>Применение на практике полученных знаний</p>

23	Функциональное назначение кухонного оборудования	1	<p>Повторение основных видов кухонного оборудования.</p> <p>Описание кухонного оборудования по своему назначению:</p> <p>плита, тостер, микроволновая печь. Соблюдение безопасности приготовления пищи.</p>	<p>Проговаривают основные виды кухонного оборудования.</p> <p>Проговаривают назначение плиты, тостера, их микроволновая печь.</p> <p>Читают правила безопасности при приготовлении пищи</p>	<p>Рассказывают об основных видах кухонного оборудования.</p> <p>Описывают кухонное оборудование по своему назначению: заплита, тостер, их микроволновая печь. Знают правила безопасности при приготовлении пищи.</p> <p>Самостоятельно решают проблемную ситуацию</p>

24	Правила использования кухонного оборудования	1	<p>Знакомство устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер.</p> <p>Название правил использования кухонного оборудования.</p> <p>Соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Заполнение карточки «Узнай по описанию бытовой прибор»»</p>	<p>с</p> <p>Получают элементарные сведения об устройстве</p> <p>варочной панели.</p> <p>Проговаривают за учителем правила использования кухонного оборудования.</p> <p>Заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»»</p>	<p>Знакомится с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер.</p> <p>Называют правила использования кухонного оборудования.</p> <p>Выделяют главное: соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Самостоятельно заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»»</p>
----	--	---	---	---	--

25	Правила использования кухонного оборудования	1	<p><i>Название правил эксплуатации и требований безопасности включении использования оборудования.</i></p> <p><i>Составление алгоритма действий при использовании кухонного оборудования:</i></p> <p>мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы</p>	<p>Проговаривают учителем записывают притетрадь правила безопасности работе оборудованием.</p> <p>С помощью учителя составляют алгоритм действий при использовании кухонного оборудования:</p> <p>мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы</p>	<p>Называют виды технологического оборудования.</p> <p>Рассказывают о правилах эксплуатации и требованиях безопасности при использовании оборудования.</p> <p>Самостоятельно составляют алгоритм действий при использовании кухонного оборудования:</p> <p>мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы</p>

26	Размещение кухонных приборов	1	<p>Значение рабочей зоны приготовления пищи. Описание удобства размещения: мойки, холодильника, плиты, панели, микроволновой печи. Повторение требований организаций рабочего места</p> <p>Слушают для объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг.</p> <p>Участвуют в групповой работе по поиску информации (на доступном уровне, с помощью учителя) по выбору рецепта</p>	<p>Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов</p>
----	------------------------------	---	---	--

27	Безопасность при использовании, электробезопасность	1	<p>Использование электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи.</p> <p>Соблюдение правил безопасности при использовании приборов.</p> <p>Наблюдение за способами защиты от действия электрического тока:</p> <p>использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения</p>	<p>Называют электрические бытовые приборы для приготовления и хранения пищи.</p> <p>Читают правила о соблюдении безопасности при использовании приборов.</p> <p>Наблюдают за способами защиты от действия электрического тока:</p> <p>использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения</p>	<p>Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи.</p> <p>Читают правила о соблюдении безопасности при использовании приборов.</p> <p>Называют способы защиты от действия электрического тока:</p> <p>использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения.</p> <p>Рассказывают о последствиях нарушения данных правил</p>

28	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	<p>Знакомство с последовательностью выполнения работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке.</p> <p>Закрепление алгоритма действий по организации рабочего места</p>	<p>Рассматривают образец работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке.</p> <p>Выполняют практическую работу, соблюдением алгоритма действий, помощью учителя</p>	<p>Участвуют в беседе по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке.</p> <p>Определяют алгоритм действий по организации рабочего места</p>
----	--	---	---	---	---

29	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Применение практике полученных знаний: размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники, изоляция проводов, освещение рабочего места	Выполняют практическую работу соответсвии алгоритмом действий. С помощью учителя отрабатывают размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники.	Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий. Отрабатывают сприёмы размещения бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники. Обсуждение и анализ выполненной работы

			Проверка знаний обучающихся к выполнению требований к организации рабочего места: при организации рабочего места (рабочей зоны) должно быть обеспечено устойчивое положение свободы движений обучающегося, возможность контроля деятельности безопасности выполнения трудовых операций при соблюдении требований охраны труда. Повторение правил поведения в зоне кухни и соблюдении санитарно-гигиенических требований	Рассказывают о требованиях к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования. Проговаривают правила поведения в зоне кухни. Структурируют требования к охране труда
30	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	с1		

31	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с1 использованием кухонного оборудования»	
----	--	--

32	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1	<p>Определение алгоритма действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола.</p> <p>Применение на практике полученных знаний. Умение приводить примеры и объяснить свой выбор средства для уборки кухни. Соблюдение правил санитарии гигиены повседневной жизни</p>	<p>С помощью объяснение и показ учителя получают и усваивают элементарные сведения о уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола.</p> <p>Получают представления о санитарии гигиене повседневной жизни Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту</p>	<p>Определяют алгоритм действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола.</p> <p>Применяют самостоятельно на практике полученные знания. Приводят примеры и объясняют свой выбор средства для уборки кухни.</p> <p>Самостоятельно выполняют уборку рабочей поверхности. Дают оценку выполненной работы</p>

33	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1
----	--	---

34	Практическая работа «Проверка умения пользования 1 электрической плитой»		Выделение инструкции пошаговых действий по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, приготовке пищи и использовании правил по технике безопасности при пользовании электрической плитой. Проговаривание правил по технике безопасности при пользовании электрической плитой. Выполнение тренировочных упражнений на использовании электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности) в Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. Выделяют в инструкции пошаговые действия по пользованию электрической плитой: С помощью электрической плитой: информацию о безопасности плиты рекомендации по эксплуатации. Проговаривают правила по технике безопасности при пользовании электрической плитой. С помощью учителя выполняют тренировочные упражнения на использовании плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности). Проговаривание правил по технике безопасности при пользовании электрической плитой. Учитель выполняет тренировочные упражнения на использовании плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности). Самостоятельно выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности). Приводят примеры из своей	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. Выделяют в инструкции пошаговые действия по пользованию электрической плитой: С помощью электрической плитой: информацию о безопасности плиты рекомендации по эксплуатации. Проговаривают правила по технике безопасности при пользовании электрической плитой. С помощью учителя выполняют тренировочные упражнения на использовании плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности). Проговаривание правил по технике безопасности при пользовании электрической плитой. Учитель выполняет тренировочные упражнения на использовании плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности). Самостоятельно выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности). Приводят примеры из своей	

35	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1
----	--	---

36	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1	<p>Выделение главного в инструкции: микроволновая печь является мощным источником магнитного поля с промышленной частотой в бытовых условиях. Четкое соблюдение правил пользования: микроволновую печь следует размещать вдали от других приборов; вентиляционное отверстие не должно быть закрыто и т.д.</p> <p>Классификация посуды по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Проверка знаний обучающихся при пользовании микроволновой печью</p>	<p>С помощью учителя находят информацию инструкции действии микроволновой печи.</p> <p>Проговаривают правила пользования.</p> <p>Находят образцах посуду для микроволновой печи. Показывают приёмы пользования микроволновой печью</p>	<p>Слушают учителя о значении выполнения правил пользования на сохранность здоровья человека. Обобщают и называют правила, записывают в отетрадь.</p> <p>Классифицируют посуду по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки.</p> <p>Самостоятельно показывают приёмы пользования микроволновой печью.</p> <p>Рассказывают о применении и особенностях.</p> <p>Используют домашний опыт</p>
----	---	---	--	--	---

37	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1			
38	Контрольная работа. «Правила безопасности»	Тест	1	Проверка знаний обучающихся по теме «Правила безопасности бытовыми приборами». Закрепление знаний по технике безопасности	Читают вопрос и с помощью учителя подбирают правильный ответ о правилах безопасности бытовыми приборами Читают вопрос и самостоятельно подбирают ответ по правилам безопасности бытовыми приборами
Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла-20 часов					

39	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	<p>Знакомство с понятием «кухонный инвентарь», опорой на наглядность.</p> <p>Определение значения кухонного инвентаря при подготовлении пищи. Разделочный материал: доски, скалки, консервные ножи, тёрки, лопатки, ножи, ложки, консервные ножи, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки).</p> <p>Расширение представления о перечне кухонного инвентаря, используемого на кухне. Умение подбирать примеры из</p> <p>Знакомство с понятием «кухонный инвентарь», опорой на наглядность.</p> <p>Определение значения кухонного инвентаря при подготовлении пищи. Разделочный материал: доски, скалки, консервные ножи, тёрки, лопатки, ножи, ложки, консервные ножи, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки).</p> <p>Расширение представления о перечне кухонного инвентаря, используемого на кухне. Умение подбирать примеры из</p>	<p>Проговаривают значение понятия «кухонный инвентарь».</p> <p>Рассматривают демонстрационный кухонный инвентарь, рассказывают о его назначении.</p> <p>Решают проблемные ситуации при использовании кухонного инвентаря.</p> <p>Соотносят виды инвентаря с его назначением</p> <p>Называют определение понятия «кухонный инвентарь».</p> <p>Различают виды кухонного инвентаря,</p> <p>рассказывают о его назначении.</p> <p>Решают проблемные ситуации при использовании кухонного инвентаря.</p> <p>Соотносят виды инвентаря с его назначением</p>

40	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	<p>Рассматривание кухонного инвентаря из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья.</p> <p>Использование вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы для специй, ножницы) при приготовлении пищи.</p> <p>Формирование умения пользоваться кухонным инвентарём по назначению.</p> <p>Разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой</p>	<p>Рассматривают кухонный инвентарь из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья.</p> <p>Называют материал изготовления и их использование по назначению.</p> <p>Рассказывают об использовании вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы для специй, ножницы)</p> <p>Составляют план приготовления пищи. Выполняют разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой</p>

41	Вспомогательные аксессуары	1	<p>Знакомство с понятием «вспомогательные аксессуары».</p> <p>Рассматривание образцов: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.</p> <p>Знакомство с приёмами работы с вспомогательными аксессуарами.</p> <p>Применение полученных знаний в повседневной жизни</p>	<p>Проговаривают значение выражения вспомогательные аксессуары».</p> <p>Рассматривают образцы: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.</p> <p>Соотносят названия аксессуаров с их назначением помошью учителя</p>	<p>Слушают объяснение учителя, называют значение «выражения «вспомогательные аксессуары».</p> <p>Рассматривают образцы, дают описание их назначения:</p> <p>венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы.</p> <p>Рассказывают о приёмах работы с вспомогательными аксессуарами</p>

42	Средства ухода за кухонным инвентарём	1	<p>Рассматривание образцов моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Чтение этикетки на средствах ухода, выделяют с помощью учителя полезной информации: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата.</p> <p>Определение места хранения чистого инвентаря кухонной посуды: хранение на высотой не менее 0,5 метров от пола</p>	<p>Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют с помощью учителя полезную информацию: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устраниния неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. С помощью учителя определяют место хранения чистого инвентаря и хранение на кухонной посуды: на высотой не менее 0,5 метров от пола</p> <p>Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют полезную информацию: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устраниния неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. Приводят примеры из домашнего опыта. Самостоятельно определяют место хранения чистого инвентаря и хранение на кухонной посуды: на высотой не менее 0,5 метров от пола</p>

43	Химические средства ухода за кухонными принадлежностями	1	<p>Рассматривание образцов химических средств. Чтение информации на упаковке средства. Соблюдение инструкции: тщательно смываем водой — не менее 15 секунд; применяем по назначению; не смешиваем средства, если этого не предполагает инструкция; применяем средства защиты; соблюдаем рекомендации производителя по дозировке; следим за сроком годности. Приведение примеров из домашнего опыта</p>	<p>Знакомятся с образцами химических средств. Читают информацию на упаковке средства. Самостоятельно выделяют главное: соблюдаем рекомендации производителя по дозировке и средства защиты. Приводят примеры из домашнего опыта</p>

44	Чистящие и моющие средства	и	<p>Определение чистящих и моющих средств по своему назначению.</p> <p>Нахождение различия между средствами.</p> <p>Повторение правил безопасности при использовании чистящих и моющих средств</p>	<p>Проговаривают название чистящих и моющих средств.</p> <p>С помощью учителя находят различия между средствами.</p> <p>Показывают (с помощью педагога) приёмы пользования чистящими и моющими средствами</p>	<p>Ориентируются в тексте о назначении чистящих и моющих средств.</p> <p>Рассуждают о различии между средствами.</p> <p>Рассказывают о правилах безопасности, при использовании чистящих и моющих средств</p>
45	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	и	<p>Закрепление правил техники безопасности при работе с чистящими и моющими средствами.</p> <p>Применение на практике полученных знаний. Умение находить средства по описанию загрязнения инвентаря</p>	<p>Читают правила безопасности при работе с чистящими и моющими средствами.</p> <p>С помощью учителя находят средство для удаления загрязнения по описанию инвентаря</p>	<p>Читают правила безопасности при работе с чистящими и моющими средствами.</p> <p>Самостоятельно подбирают средство для удаления загрязнения с описанием инвентаря</p>

46	Инвентарь и приспособления для мытья посуды	1	<p>Рассматривание образцов инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Умение подбирать инвентарь и приспособления по указанию учителя. Заполнение карточки «Описание действия - подбор инвентаря»</p>	<p>Слушают объяснения учителя, зрительно воспринимают образцы инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя. С помощью учителя заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»</p>	<p>Слушают объяснения учителя, называют образцы инвентаря и приспособлений для мытья посуды: скребок с защитой от царапин; ёршики; губки; силиконовые перчатки для мытья посуды; коврик для сушки посуды; сетка для раковины. Участвуют в групповой работе по подбору инвентаря и приспособлений по указанию учителя. Самостоятельно заполняют карточку «Описание действия - подбор инвентаря»</p>

47	Безопасность при работе с режущими предметами	1	<p>Расширение представления о видах ножей. Знакомство с общими требованиями безопасности режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топорики, ножи керамические, ножницы необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор</p>	<p>Слушают объяснение учителя о видах ножей. С помощью учителя находят различия ножи поварские, ножи универсальные Читают правила безопасности работы с режущими предметами</p> <p>Называют виды ножей. Находят различия и дают описание их использованию. Рассказывают о требованиях безопасности режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные ножи керамические, ножницы необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Приводят примеры, объясняют свой выбор</p>

48	Практическая работа «Приёмы работы с ножом» ¹		Правила техники безопасности при использовании режущими инструментами. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Читают инструкцию по пользовании режущими инструментами. Проговаривают правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение безопасному пользованию ножом	Читают и выделяют в инструкции правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом

49	Практическая работа «Приёмы работы с ножом» ¹		<p>Применение практике полученных знаний по владению ножом.</p> <p>Закрепление приёмов работы с ножом. Выбор места хранения ножей: на магнитной планке; в специальном органе яйзере в кухонном ящике</p>	<p>Рассматривают приёмы работы с ножом.</p> <p>Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с ножом.</p> <p>Рассказывают о местах для хранения ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органе яйзере в кухонном ящике.</p>	<p>Рассматривают приёмы работы с ножом.</p> <p>Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с ножом.</p> <p>Рассказывают о местах для хранения ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органе яйзере в кухонном ящике.</p>

50	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	Повторение правил безопасности режущими инструментами. Определение инструментов для шинкования капусты. Изучение технологической карты шинкованию капусты	Повторяют с учителем правила безопасности режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту шинкованию капусты	Повторяют за учителем правила безопасности режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту шинкованию капусты

51	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по шинкованию капусты. Умение подбирать и выполнять форму нарезки капусты соломка.</p> <p>Выполнение требований качеству выполненной работы.</p> <p>Применение практике полученных знаний</p>	<p>Выполняют практические действия, совместно педагогом.</p> <p>Выполняют требования качеству выполненной работы.</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты.</p> <p>Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов.</p> <p>Подбирают и выполняют форму нарезки капусты соломка.</p> <p>Выполняют требования качеству выполненной работы</p>
----	---	---	---	---	--

52	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	1	<p>Повторение правил безопасности при работе овощерезкой.</p> <p>Определение нужной насадки для нарезки моркови.</p> <p>Изучение технологической карты по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки</p>	<p>Повторяют правила безопасности при работе с овощерезкой. С помощью учителя определяют нужную насадку для нарезки моркови. Изучают технологическую карту по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки</p>	<p>Рассказывают о правилах безопасности при работе с овощерезкой.</p> <p>Описывают устройство и принцип работы овощерезки.</p> <p>Изучают технологическую карту по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки</p>

53	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	<p>Повторение правил безопасности при использовании овощерезки.</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке моркови соломкой.</p> <p>Соблюдение формы нарезки моркови соломка. Отработка приёмов нарезки соломкой.</p> <p>Применение практике полученных знаний.</p> <p>Выполнение требований качества выполненной работы</p>	<p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. С помощью учителя отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой.</p> <p>Выполняют требования к качеству выполненной работы</p>	<p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.</p> <p>Отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой.</p> <p>Выполняют требования к качеству выполненной работы</p>

					Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна».
54	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1	Чтение инструкции «Эксплуатация кухонного комбайна». Беседа с элементами демонстрации учителя кухонного комбайна. Выполнение задания в карточке «Подпиши части кухонного комбайна»	Читают инструкцию «Эксплуатация кухонного комбайна». Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна. Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна. С помощью учителя заполняют карточку «Подпиши части кухонного комбайна»	Участвуют в групповой работе по изучению кухонного комбайна. Называют правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Заполняют карточку «Подпиши части кухонного комбайна»

55	Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты»	1	<p>Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном.</p> <p>Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу.</p> <p>Наблюдение за работой кухонного комбайна при нарезке капусты</p>	<p>Называют устройство кухонного комбайна.</p> <p>Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном.</p> <p>С помощью учителя производят сборку кухонного комбайна.</p> <p>Знакомятся алгоритмом действий по нарезке капусты на кухонном комбайне, помощью учителя</p>	<p>Называют устройство кухонного комбайна.</p> <p>Проговаривают правила безопасности при работе с кухонным комбайном.</p> <p>С работе с кухонным комбайном.</p> <p>Производят сборку кухонного комбайна.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты на кухонном комбайне</p>

56	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при кухонного комбайна»	1	<p>Повторение правил безопасности при работе с кухонным комбайном.</p> <p>Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу.</p> <p>Соблюдение правил гигиены подготовке выполнению практической работы.</p> <p>Выполнение требований качеству выполненной работы</p>	<p>Повторяют правила безопасности при работе с кухонным комбайном.</p> <p>Правила безопасности при работе с кухонным комбайном.</p> <p>Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу.</p> <p>Правильное расположение на приводном валу</p> <p>Правила гигиены при подготовке к выполнению практической работы.</p>

57	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна»	1	<p>Определение нужной насадки и правильного расположения на приводном валу.</p> <p>Выполнение алгоритма действий по нарезке моркови соломкой.</p> <p>Использование полученных знаний в повседневной жизни.</p> <p>Выполнение требований качества выполненной работы</p>	<p>Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу.</p> <p>Выполняют алгоритм действий по нарезке моркови соломкой помошью.</p> <p>Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы</p>	<p>Определяют нужную насадку и правильное расположение на приводном валу.</p> <p>Выполняют практическую работу по нарезке моркови соломкой.</p> <p>Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы</p>
58	Контрольная работа. Тест «Безопасность при работе с режущими предметами»	1	<p>Выполнение теста по теме «Безопасность при работе с режущими предметами».</p> <p>Определение правильного ответа на поставленные вопросы, использованием своих знаний и умений</p>	<p>Выполняют тест по теме «Безопасность при работе с режущими предметами».</p> <p>Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, использованием своих знаний, помошью учителя</p>	<p>Выполняют тест по теме «Безопасность при работе с режущими предметами».</p> <p>Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, использованием своих знаний и умений</p>

Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля-28 часов

59	Металлическая посуда.	Виды	1	<p>Знакомство понятием «металлическая посуда».</p> <p>Рассматривание образцов металлической посуды.</p> <p>Расширение представления классификации металлической посуды. Различие видов посуды.</p> <p>Алюминиевая посуда, нержавеющая, чугунная, эмалированная.</p> <p>Посуда антипригарным покрытием, стальной алюминиевой основах, керамическим покрытием</p>	<p>Проговаривают значение выражения «металлическая посуда».</p> <p>Рассматривают образцы металлической посуды.</p> <p>С помощью учителя классифицируют виды посуды.</p> <p>Соотносят правильность названия и изображения посуды с помощью учителя</p>	<p>Рассказывают о значении выражения «металлическая посуда».</p> <p>Рассматривают образцы металлической посуды.</p> <p>Классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия различных видов металлической посуды.</p> <p>Соотносят правильность названия и изображения посуды</p>	

			Знакомство с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки.	Рассматривают виды металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки.	Знакомятся с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки.
60	Металлическая посуда. Виды	1	Описание посуды по её назначению. Использование посуды в быту. Приведение примеров из домашнего опыта.	форма для выпечки. Описывают посуду по её назначению. Описывают посуду по её назначению в быту. Приводят примеры из посуды в быту.	форма для выпечки. Описывают посуду по её назначению. Рассказывают об использовании посуды в быту. Приводят примеры из домашнего опыта. Соотносят правильность названия изображения металлической посуды с помощью

			Знакомство с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассматривание образцов: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Выделение главного: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы	Знакомится с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. С помощью учителя выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы	Знакомится с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Читают текст, выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы	
61	Посуда из нержавеющей стали	1	Название посуды из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки. Определение посуды зависимости назначения. Знакомство с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали	в от с из	Называют посуду из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки. С помощью учителя определяют название посуды в зависимости от назначения. Знакомятся с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали	Называют посуду из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки. Называют посуду в зависимости от назначения, рассказывают о её назначении. Знакомятся с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали

				Слушают объяснение учителя о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривают образцы: сковороды четырёх типов - сковороды четырёх типов - тефлон, гранит/мрамор, керамика, титан. Описывают посуду: внешний вид, цвет, назначение, материал изготавления.	Рассказывают о выражении «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривают образцы: сковороды четырёх типов - сковороды четырёх типов - тефлон, гранит/мрамор, керамика, титан. С помощью текста и выделяют главное с помощью: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна
63	Посуда антипригарным покрытием	c 1		Знакомство понятием «посуда антипригарным покрытием». Рассматривание образцов: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан. Выделение учителя главного: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна	Слышат выражения «посуда с антипригарным покрытием». Рассматривают образцы: сковороды четырёх типов - сковороды четырёх типов - тефлон, гранит/мрамор, керамика, титан. С помощью текста и выделяют главное с помощью: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна

64	Посуда антипригарным покрытием	с 1	<p>Расширение представления о полезных свойствах посуды антипригарным покрытием: быстрый равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида.</p> <p>Знакомство с правилами ухода за посудой антипригарным покрытием</p>	<p>Расширяют свои представления о полезных свойствах посуды антипригарным покрытием: быстрый равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида.</p> <p>Проговаривают за учителем основные свойства данной посуды. Знакомятся с правилами ухода за посудой антипригарным покрытием</p>	<p>Расширяют свои представления о полезных свойствах посуды с антипригарным покрытием: быстрый и равномерный прогрев; стойкость к коррозии; литая посуда не подвержена образованию ржавчины; высокая прочность, стойкость к механическим повреждениям; подходит для плит любого вида. Употребляют в речи основные свойства данной посуды. Читают текст, рассказывают о правилах ухода за посудой с антипригарным покрытием</p>
----	--------------------------------------	--------	--	---	--

65	Посуда эмалированным покрытием	с 1	Знакомство понятием «посуда эмалированным покрытием». Рассматривание образцов: кастрюля, чайник, ковш. Выделение главного: посуда эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо- голубое и синее. Выполнение зарисовки посуды эмалированным покрытием	Знакомится спонтии «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш. С помощью учителя выделяют главное: спондиа эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо- голубое и синее. Выполняют зарисовку посуды эмалированным покрытием	Знакомится спонтии «посуда с эмалированным покрытием». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, ковш. С помощью учителя выделяют главное: объяснение учителя си выделяют главное: посуда с эмалированным покрытием должна иметь только 4 цветных решения: черное, белое, серо- голубое и синее. Выполняют зарисовку посуды с эмалированным покрытием

66	Посуда эмалированным покрытием	c 1	Название видов посуды эмалированным покрытием. Определение признаков хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей. Знакомство с правилами ухода за посудой эмалированным покрытием	Называют виды посуды эмалированным покрытием. Определяют зрительно и на ощупь признаки хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей. Проговаривают за учителем правила ухода за посудой с эмалированным покрытием	Называют виды посуды эмалированным покрытием. Определяют зрительно и на ощупь признаки хорошего качества посуды: поверхность эмали должна быть ровной и блестящей, допускается наличие каких-либо пятен, царапин, трещин, сколов, шершавых областей или не покрытых эмалью областей. Называют признаки хорошего качества посуды. Рассказывают о правилах ухода за посудой с эмалированным покрытием

67	Виды металлической посуды, различие	1	<p>Рассматривание видов посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, антипригарным покрытием.</p> <p>Нахождение посуды по описанию учителя.</p> <p>Определение различия между видами посуды.</p> <p>Расширение представления об использовании видов посуды по своему назначению</p>	<p>Рассматривают виды посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, антипригарным покрытием.</p> <p>Находят с помощью посуду по описанию учителя.</p> <p>В совместной деятельности находят различия между видами посуды. Приводят примеры из домашнего опыта</p>	<p>Рассматривают виды посуды: нержавеющая сталь, эмалированная, антипригарным покрытием.</p> <p>Находят посуду по описанию учителя.</p> <p>В совместной деятельности находят различия между видами посуды. Приводят примеры из домашнего опыта</p>

			Знакомство с рекомендациями по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь. Заполнение карточки «Уход за посудой»	Читают рекомендации по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь. С помощью заполняют карточку «Уход за посудой»	Читают рекомендации по уходу за металлической посудой: мягкие губки и неагрессивные абразивные средства, вытирание посуды после мытья, не оставлять пустые кастрюли и сковородки на включенной плите; не помещать металлическую посуду в микроволновую печь. Заполняют карточку «Уход за посудой»
68	Правила ухода за металлической посудой	1			

69

			<p>Повторение правил ухода за металлической посудой.</p> <p>Выполнение практических упражнений:</p> <p>Подбор средства для ухода за металлической посудой в разных ситуациях: содовый или мыльный раствор. Чтение правила от налета на посуде из алюминия, достаточно прокипятить в кастрюлях или сковороде воду со столовым уксусом (примерно 1 ст. л. на литр воды).</p> <p>Использование полученных знаний в повседневной жизни</p>	<p>Проговаривают правила ухода за металлической посудой. С помощью учителя выполняют практическое упражнение.</p> <p>Подбирают средства для ухода за металлической посудой, в разных ситуациях. Читают правила от налета на посуде из алюминия, достаточно прокипятить в кастрюлях или сковороде воду со столовым уксусом (примерно 1 ст. л. на литр воды).</p> <p>Используют полученные знания в повседневной жизни</p>	<p>Выполняют практическое упражнение по подбору средства для ухода за металлической посудой в разных ситуациях.</p> <p>Используют правило ухода от налета на посуде из алюминия</p>
69	Правила ухода за металлической посудой	1			

70	Последовательность мытья посуды	1	<p>Выделение главного: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды.</p> <p>Ознакомление алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы.</p> <p>Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды»</p>	<p>Читают текст, с помощью учителя выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Отвечают на вопросы.</p> <p>Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»</p>	<p>Читают текст, выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Отвечают на вопросы.</p> <p>Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»</p>

			Повторение рекомендаций по мытью посуды.	Повторяют	Повторяют
71	Последовательность мытья посуды	1	Составление алгоритма мытья кухонной столовой посуды.	Проговаривают	Проговаривают
			Определение места хранения зависимости от группы назначения	алгоритм действий по мытью кухонной и столовой посуды.	алгоритм действий по мытью кухонной и столовой посуды.
				Определяют место вхранения зависимости от группы назначения	Определяют место вхранения зависимости от группы назначения
					в

			Знакомство с технологической картой выполнения практической работы. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды. Выполнение замачивания посуды практической работой с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Соблюдение требований качеству выполненной работы. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Знакомится с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды. Выполняют замачивание посуды практическую работой с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Соблюдение требований качеству выполненной работы.	Знакомится с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды. Выполняют замачивание посуды практическую работой с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Соблюдение требований качеству выполненной работы.
72		1	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»		

73	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1		
74	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	<p>Знакомство с посудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы.</p> <p>Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средств для посудомоечной машины.</p> <p>Нахождение инструкции правил по уходу за посудомоечной машиной.</p> <p>Обсуждение анализ выполненной работы</p>	<p>Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы.</p> <p>Читают инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средств для посудомоечной машины. Находят в Синструкции правила по уходу за посудомоечной машиной. Отвечают на вопросы по за посудомоечной машиной</p>

75	Выбор средства для посудомоечной машины. Практическая работа: «Мытьё посуды посудомоечной машине	1 в	<p>Расширение представления о типах средства для посудомоечных машин по назначению: для удаления жира и загрязнений с посуды; для ухода за посудомоечной машиной; для улучшения процесса мытья.</p> <p>Рассматривание образцов: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды. Выбор средства для мытья в посудомоечной машине.</p> <p>Повторение правил техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной.</p> <p>Повторение приёмов расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине.</p> <p>Обсуждение и</p>	<p>Слушают объяснение учителя о средствах по уходу за посудомоечной машиной.</p> <p>Рассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды. Находят средство по описанию учителя.</p> <p>Повторяют правила техники безопасности и охраны труда при пользовании посудомоечной машиной.</p> <p>Проговаривают приёмы расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине</p> <p>Рассказывают о приёмах расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине</p>
				74

76	Правила расстановки посуды после мытья в 1 посудомоечной машине	
----	---	--

77	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1	<p>Чтение инструкции по использованию посудомоечной машины.</p> <p>Выделение в инструкции требований безопасности завода-изготовителя:</p> <p>следить за показаниями приборов автоматики световыми указателями режима работы машины.</p> <p>Знакомство с важными предупредительным и предотвращающим и получение травм.</p> <p>Заполнение карточки «Предупредительные знаки» с опорой на образец</p>	<p>Читают инструкцию по использованию посудомоечной машины.</p> <p>С помощью учителя выделяют в инструкции требования безопасности завода-изготовителя:</p> <p>следить за показаниями приборов автоматики световыми указателями режима работы машины.</p> <p>Знакомятся с важными предупредительным и предотвращающим и получение травм.</p> <p>Заполняют, с помощью учителя, карточку «Предупредительные знаки», с опорой на образец</p>

78	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1			
79	Сушилки для посуды. Правила сушки	1	<p>Знакомство с видами сушилок для посуды: пластиковые сушилки для посуды; металлические; из пластика и нержавеющей стали. Нахождение различия: 1 ярус, 2 яруса.</p> <p>Определение места расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни. Выбор наиболее эргономичного варианта расположение в зоне мойки</p>	<p>Рассматривают виды сушилок для посуды. С помощью учителя различают материал изготовления, находят различия.</p> <p>Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни</p>	<p>Рассматривают виды сушилок для посуды. Различают материал изготовления, находят различия. Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни</p>

			Чтение рекомендаций по сушке посуды: в сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или на навесной сушилке; на рейлинге в на рейлинге в навесной сушилке; на навесной сушилке; в нижнем ящике в нижнем ящике в специальных подставках. Умение приводить примеры сушки по описанию и объяснять свой выбор	Читают рекомендации по сушке посуды: в сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или на навесной сушилке; на рейлинге в на рейлинге в навесной сушилке; на навесной сушилке; в нижнем ящике в нижнем ящике в специальных подставках.	Читают рекомендации по сушке посуды: в сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или на навесной сушилке по описанию и примеры из домашнего опыта
80	Сушилки для посуды. Правила сушки	для 1			

81	Практическая работа «Сушка посуды разными способами» 1		<p>Название приёмов сушки посуды разными способами.</p> <p>Выполнение тренировочных упражнений по расположению посуды для сушки посуды. Выбор способа сушки посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура.</p> <p>Обсуждение анализ выполненной практической работы Применение на практике полученных знаний</p>	<p>С помощью учителя называют приёмы сушки посуды разными способами.</p> <p>Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы</p>	<p>Рассказывают о приёмах сушки посуды разными способами.</p> <p>Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы</p>
82	Практическая работа «Сушка посуды разными способами» 1				

83	Правила расстановки посуды на кухне	1	<p>Знакомство понятием «функциональная и комфортная расстановка посуды».</p> <p>Расширение представления о правилах расстановки посуды на кухне.</p> <p>Выделение главного:</p> <p>располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего:</p> <p>используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами</p>	<p>Слушают объяснение учителя о понятии «функциональная и комфортная расстановка посуды». Читают текст и выделяют главное:</p> <p>располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего:</p> <p>используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами</p>	<p>Слушают объяснение учителя о понятии «функциональная и комфортная расстановка посуды». Читают текст и выделяют главное:</p> <p>располагайте их в непосредственной близости от того места, где они используются чаще всего:</p> <p>используемую посуду поместите внизу и на средних полках, менее используемую вверху; для поддержания порядка пользуйтесь разделителями и органайзерами</p>

84	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1	<p>Ознакомление алгоритмом действий выполнения практической работы. Повторение выполнения приёмов сушки посуды разными способами.</p> <p>Выполнение тренировочных упражнений расположению посуды для сушки посуды. Выбор тренировочные способы сушки расположению посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура.</p> <p>Обсуждение анализ выполненной практической работы Применение на практике полученных знаний</p>	<p>Знакомится алгоритмом действий выполнения практической работы. С помощью учителя повторяют упражнения расположению посуды для сушки посуды. Выбирают тренировочные способы сушки расположению посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура.</p> <p>Изучают выполнение практической работы Применяют на практике полученные знания</p>	<p>Знакомится алгоритмом действий выполнения практической работы. С помощью учителя повторяют упражнения расположению посуды для сушки посуды. Выбирают тренировочные способы сушки расположению посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура.</p> <p>Изучают выполнение практической работы Применяют на практике полученные знания</p>	
85	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1				

86	Контрольная работа. Тест «Виды посуды. Уход» ¹		<p>Выполнение теста по теме «Виды посуды. Уход». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, использованием своих знаний и умений</p>	<p>Выполняют тест по теме «Виды посуды. Уход». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений и помощью учителя</p>	<p>Выполняют тест по теме «Виды посуды. Уход». Определяют правильные ответы на споставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>
----	---	--	---	--	--

<p>Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал-20 часов</p>
--

			Знакомство с понятием «промышленные и природные продукты». Расширение представления о значении промышленных продуктов: человек получает их, перерабатывая природные продукты; природных натуральных продуктах: которые не переработаны человеком, например, фрукты и овощи, поваренная соль. Умение подбирать примеры природных и промышленных продуктов и объяснять свой выбор	Знакомится с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. Помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов	Знакомится с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов и объясняют свой выбор
87	Природные промышленные товары	и	1		

88	Соль. Основные свойства и виды соли	1	Значение слова «соль». Называние основных свойств соли. Рассматривание образцов соли. Использование соли при приготовлении пищи. Соль, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описание свойств соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Умение подбирать соль по описанию учителя	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли. Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли. Рассматривают образцы соли. Рассматривают образцы соли. Морская соль, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соли. Слушают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. С помощью соли. С помостью соли. Подбирают соль по описанию учителя	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли. Рассматривают образцы соли. Рассказывают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описывают свойства соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Подбирают вид соли по описанию учителя

89	Сахар. Основные свойства и виды сахара	<p>Значение слова «сахар». Выделение в тексте основных свойств сахара: вещество белого цвета, хорошо растворим в воде. Расширение представления о видах сахара: тростниковый сахар (из сахарного тростника); Свекловичный сахар (из сахарной свеклы); пальмовый (из пальмового сока); кокосовый, финиковый и т. д.); кленовый сахар (из сока сахарного и серебристого клена); сорговий (из сорго). Выделение главного: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме</p>	<p>Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойства сахара: это вещество белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, мелкокристаллический, сладкий на вкус, хорошо растворим в воде.</p> <p>Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме</p>	<p>Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойства сахара. Называют виды сахара. Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме</p>
----	--	--	--	---

90	Основные свойства пищевой соды	1	<p>Значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Название основных свойств пищевой соды: обладает пеняющими и разрыхляющими свойствами. Использование пищевой соды при приготовлении теста. Применение пищевой соды в медицинских целях</p>	<p>Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называют основные свойства пищевой соды: обладает пеняющими и разрыхляющими свойствами. С помощью называют основные свойства пищевой соды: обладает пеняющими разрыхляющими свойствами.</p> <p>Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называют основные свойства пищевой соды: обладает пеняющими и разрыхляющими свойствами. Рассказывают об использовании пищевой соды при приготовлении теста, в медицинских целях</p>

			Значение слова «крахмал». Название основных свойств и видов крахмала: кукурузный крахмал, картофельный, пшеничный, рисовый, соевый.	Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. С помощью учителя рассказывают об образцах крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями.	Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. С помощью учителя рассказывают об образцах крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями.
91	Крахмал. Основные свойства и виды крахмала	1	Использование крахмала в кулинарии: загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов.	Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.	Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля.

92	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1	<p>Повторение значение вещества в приготовлении пищи.</p> <p>Рассматривание образцов продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода.</p> <p>Описание свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполнение таблицы «Основные свойства веществ».</p> <p>Применение в быту полученных знаний.</p>	<p>Повторяют значение вещества в приготовлении пищи.</p> <p>Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. С помощью учителя описывают свойства веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью</p>	<p>Повторяют значение веществ в приготовлении пищи.</p> <p>Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. Описывают свойства веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью.</p> <p>Рассказывают о применении в быту продуктов и материалов</p>
93	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1			

			Использование сахара в кулинарии: приготовлении несладких блюд: соусов, различных рагу; для сохранения варенья, джемов, мармеладов.	Читают текст об использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы.	Читают текст об использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы.
94	Хранение сахара. Подготовка к использованию сахара	к 1	Рассматривание ёмкостей для хранения сахара. Определение оптимальной температуры воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Нахождение места для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения сахара в быту	Рассматривают ёмкости для хранения сахара. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение	Рассматривают ёмкости для хранения сахара, описывают их. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение.

			Знакомство со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривание ёмкостей для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.	Знакомится со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.
95	Хранение соли. Срок годности	1	Определение условий хранения ёмкости соли: правильно помочь хранить соль в прохладном, темном и сухом месте герметичном контейнере. Умение приводить примеры объяснять свой выбор хранения соли в быту	Определение условий хранения ёмкости соли: правильно помочь хранить соль в прохладном, темном и сухом месте герметичном контейнере. Умение приводить примеры объяснять свой выбор хранения соли в быту	Определяют условия хранения соли: правильно помочь хранить соль в прохладном, темном и сухом месте герметичном контейнере. Рассказывают о хранении соли в домашних условиях

96	Использование крахмала в кулинарии	в1	<p>Повторение полезных свойств крахмала.</p> <p>Назначение крахмала в кулинарии: крахмал добавляют для загущения разных продуктов и блюд.</p> <p>Выделение главного: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвоемостью</p>	<p>Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвоемостью</p>	<p>Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии.</p> <p>Выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвоемостью</p>
----	------------------------------------	----	---	--	--

97	Практическая работа «Подготовка крахмала к использованию»	1	Чтение памятки по приготовлению крахмала к использованию: разводят холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в отваре или соке, а отваре или соке, а блюдо. Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию. Обсуждение и анализ выполненной работы	Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят холодной воде, в отваре или соке, а потом добавляют в отваре или соке, а блюдо. Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию. Обсуждают и анализируют выполненную работу	Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, в отваре или соке, а потом добавляют в отваре или соке, а блюдо. Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию. Рассказывают о подготовке крахмала к использованию. Обсуждают и анализируют выполненную работу

98	Использование пищевой соды в кулинарии	1	<p>Знакомство применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки.</p> <p>Нахождение в тексте заменителя пищевой соде.</p> <p>Выделение главного: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушаются вкус блюде</p>	<p>Знакомится с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде. С помощью выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушаются вкус блюде</p>	<p>Знакомится с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соде. Выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде</p>
----	--	---	--	---	---

			Значение слова «гасить». Ознакомление с алгоритмом действий подготовки пищевой соды к использованию. Расширение представления о том, что гасить соде можно любой кислотой: лимонным соком, апельсиновым, кефиром, кислым молоком, кипятком. Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию. Наблюдение за гашением пищевой соды лимонным соком. Обсуждение и анализ работы	Знакомится со значением слова «гасить». Рассматривают алгоритм действий подготовки пищевой соды к использованию. Выделяют главное о том, что гасить соде можно любой кислотой: лимонным соком, апельсиновым, кефиром, кислым молоком, кипятком. Выбор средства для приготовления пищевой соды к использованию. Наблюдают за гашением пищевой соды лимонным соком. Обсуждают и разбирают работу
99	Практическая работа «Подготовка пищевой соды к использованию»	1		

100	Свойства пищевых веществ	1	<p>Повторение свойств пищевых веществ.</p> <p>Применение кулинарии.</p> <p>Заполнение карточки «Подготовка использованию веществ».</p> <p>Применение практике полученных знаний</p>	<p>Повторяют свойства пищевых веществ.</p> <p>Слушают о применении в кулинарии.</p> <p>С помощью заполняют карточку «Подготовка на использованию веществ»</p>	<p>Повторяют свойства пищевых веществ. Слушают о применении в кулинарии.</p> <p>Заполняют карточку «Подготовка на использованию веществ»</p>
-----	--------------------------	---	---	---	--

101	Применение пищевой соды в быту	1	<p>Знакомство со способами применения пищевой соды в быту: для мытья посуды; спасения пригоревших кастрюль, мытья овощей и фруктов, пищевой соды в удаление засоров в быту. Приводят примеры из канализации, от запаха холодильнике, очистка серебра, очищение плитки. Умение приводить примеры объяснять свой выбор. Выделение главного: экономия на бытовую химию, чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни поддерживает чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни</p>	<p>Знакомится со способами применения пищевой соды в быту. Приводят примеры из домашнего быта. С решают проблемные ситуации.</p> <p>Выделяют главное: экономия на бытовую химию, чистоту и уют без риска для здоровья, более экологичный образ жизни</p>

102	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	<p>Повторение способов применения пищевой соды в быту. Выделение способа:</p> <p>использование пищевой соды для чистки и мытья посуды.</p> <p>Ознакомление алгоритмом действий для чистки и мытья посуды.</p> <p>Выбор средства выполнения практической работы</p>	<p>Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту. Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды.</p> <p>Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды.</p> <p>С помощью учителя выбирают средство для выполнения практической работы</p>	<p>Участвуют в групповой работе поиска информации о применении пищевой соды в быту. Знакомятся со способом использования пищевой соды для чистки и мытья посуды.</p> <p>Рассматривают алгоритм действий для чистки и мытья посуды.</p> <p>Самостоятельно выбирают средство для выполнения практической работы</p>

103	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	<p>Повторение алгоритма действий по чистке и мытью посуды.</p> <p>Выполнение практической работы соблюдением требований качества чистки и мытья посуды.</p> <p>Обсуждение разбор выполненной работы</p>	<p>Проговаривают алгоритм действий по чистке и мытью посуды.</p> <p>Выполняют практическую работу соблюдением требований качества чистки и мытья посуды.</p> <p>Обсуждают разбирают выполненную работу</p>	<p>Повторяют алгоритм действий по чистке и мытью посуды.</p> <p>Выполняют практическую работу соблюдением требований качества чистки и мытья посуды.</p> <p>Обсуждают разбирают выполненную работу</p>
104	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	<p>Выполнение заданий текущей аттестации: - выбор правильного ответа по теоретической части теста;</p> <p>выполнение практической работы «Заваривание чая»</p>	<p>Читают вопросы и находят правильные ответы.</p> <p>Выполняют простые действия практическую работу по завариванию чая. Соблюдают завариванию чая с алгоритм действий опорой на (на доступном технологическую уровне, с помощью педагога), правила выполнении практической работы</p>	<p>Отвечают на вопросы теста.</p> <p>Выполняют действия практическую работу по завариванию чая с опорой на карту. Соблюдают правила безопасности горячей жидкостью</p>

105	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	
Виды зелени– 20 часов			
106	Виды зелени	1	<p>Определение понятия «зелень».</p> <p>Название известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук.</p> <p>Различие и называние зелени по виду. Чтение текста и выделение полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды</p> <p>Проговаривают значение слова «зелень». Называют «зелень».</p> <p>Различают и по картинке виды зелени. С помощью зелени. Читают учителя различают текст и выделяют и называют виды зелени. Читают зелени: витамины, текст и с помощью эфирные масла, учителя выделяют натуральные полезные свойства антибиотики, зелени. Соотносят которые защищают название зелени с наш организм от простуды.</p> <p>Соотносят название зелени с картинкой</p>

107	Зелень и её полезные свойства ¹	<p>Название известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук. Различение и называние зелени по виду. Называние полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды</p>	<p>Рассматривают виды зелени, подбирают название к каждому растению.</p>	<p>Рассказывают о видах зелени. Приводят примеры из домашнего быта. Сравнивают зелень по внешнему виду. Рассуждают о полезных свойствах зелени: витамины, и эфирные масла, виды натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды</p>
-----	--	---	--	--

108	Значение зелени в питании. Укроп	1	<p>Значение зелени в питании человека: способствует лучшему перевариванию пищи, очищает организм от шлаков.</p> <p>Использование укропа в кулинарии и в медицинских целях. Выделение главного: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей</p>	<p>Рассматривают растение-укроп. Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии. С помощью учителя выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей</p> <p>Рассматривают растение-укроп. Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии. Выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей</p>

109	Значение зелени в питании. Петрушка	1	<p>Повторение видов зелени.</p> <p>Рассматривание видов петрушки: листовая и кудрявая. Различие видов петрушки.</p> <p>Название полезных свойств петрушки: способствует улучшению пищеварения, зрения.</p> <p>Использование петрушки в свежем и сушеном виде.</p> <p>Выделение главного: добавляют специю, подают отдельной закуской и используют для украшения готовых блюд</p>	<p>Повторяют виды зелени.</p> <p>Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая. С помощью учителя различают виды петрушки: визуально, на ощупь. Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде</p>	<p>Повторяют виды зелени.</p> <p>Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая. Находят различие видов петрушки: визуально, на ощупь. Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде</p>
-----	-------------------------------------	---	--	--	--

110	Значение зелени в питании. Зелёный лук	1	<p>Рассматривание образца зелёного лука. Описание зелёного лука: перья, листва, вытянутые трубчатые, сочные, цвет насыщенный зеленый.</p> <p>Ознакомление полезными свойствами зелёного лука для человека: свежая зелень способствует профилактике простудных заболеваний</p>	<p>Рассматривают образец зелёного лука. С помощью учителя выполняют описание: перья, листва вытянутые трубчатые, сочные, цвет насыщенный зеленый.</p> <p>Знакомятся с цветом насыщенным зеленым.</p> <p>Знакомятся с полезными свойствами. Выполняют зарисовку в тетради</p>

111	Практическая работа «Определение вида зелени зависимости от строения, вкуса, аромата»		<p>Повторение видов зелени. Узнавание зелени по описанию учителя.</p> <p>Рассматривание зелени: укроп, петрушка, зелёный лук. Применение на практике полученных знаний в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата.</p> <p>Заполнение таблицы «Значение зелени в питании человека».</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Узнают зелень по описанию учителя. Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата. Самостоятельно заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»</p>	<p>Узнают зелень по описанию учителя. Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата. Самостоятельно заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»</p>
112	Практическая работа «Определение вида зелени зависимости от строения, вкуса, аромата»				

113	Переборка зелени	1	<p>Знакомство понятием «переборка зелени».</p> <p>Использование упаковки (полиэтилен, баночка), позволяет продлить сроки хранения зелени.</p> <p>Чтение текста и нахождение последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу. Наблюдение за хранением зелени в холодильнике:</p> <p>поставьте ее в баночку с холодной водой, заверните в полиэтиленовый пакет и уберите в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Выделение главного:</p> <p>употребление плохо промытой зелени приводит к риску заражения глистами</p>	<p>с</p> <p>Повторяют значение выражения «переборка зелени». Слушают учителя об использовании упаковки. Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пишу. Наблюдают за хранением зелени в холодильнике</p>	<p>Работают со словарём. Находят значение слов «переборка, зелень».</p> <p>Записывают в тетрадь. Слушают учителя об использовании упаковки. Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пишу.</p> <p>Рассматривают и описывают способ хранения зелени в холодильнике</p>
-----	------------------	---	---	--	--

114	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, промывкой на перья, листья и стебли; очистка; вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание. Выполнение практической работы с применением практике полученных знаний, соблюдением санитарных правил обработки. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомится с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, промывкой на перья, листья и стебли; очистка; вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание. Выполняют практическую работу с применением практике полученных знаний, соблюдением санитарных правил обработки и с опорой на помощь учителя. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	с	Называют порядок обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, промывкой на перья, листья и стебли; очистка; вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание. Выполняют практическую работу с применением практике полученных знаний, соблюдением санитарных правил обработки. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	с

115	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	
-----	--	--

116

116	Хранение зелени в холодильнике	1	<p>Повторение видов зелени. Расширение представления о других видах зелени: шпинат, кинза, руккола, сельдерей.</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения по хранению зелени в холодильнике:</p> <p>поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Умение приводить примеры домашнего хранения.</p> <p>Обсуждение разбор выполненной работы.</p> <p>Применение повседневной жизни</p>	<p>Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике:</p> <p>поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик).</p> <p>Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях</p>	<p>Выполняют тренировочное упражнение по хранению зелени в холодильнике:</p> <p>поставить ее в баночку с холодной водой, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик).</p> <p>Рассказывают о хранении зелени в домашних условиях</p>

117	Условия хранения зелени	1	<p>Знакомство с условиями хранения зелени: для сохранения вкуса и полезных качеств оптимальная температура хранения зелени – 0-4 °С.</p> <p>Расширение представления о хранении зелени: в магазинах, столовых, домашних условиях.</p> <p>зелень лучше всего хранить на увлажненной подстилке, на поддонах с водой (корнями в воде), «подпаивать» талой водой</p>	<p>Знакомится с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, домашних условиях. С помощью вчителя проговаривают условия хранения зелени</p>	<p>Знакомится с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, домашних условиях. Рассказывают об условиях хранения зелени в домашних условиях</p>

118	Использование зелени в кулинарии	1	<p>Знакомство способами украшения блюд зеленью.</p> <p>Выполнение требований использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков.</p> <p>Умение придумать и рассказать об украшении своего блюда</p>	<p>Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью.</p> <p>Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>С помощью учителя выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков.</p> <p>Выполняют зарисовку украшения своего блюда</p>	<p>Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью.</p> <p>Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта.</p> <p>Выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков.</p> <p>Придумывают и рассказывают об украшении своего блюда</p>

119	Сочетание зелени с овощами и травами	1	<p>Чтение и выделение в тексте: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус.</p> <p>Выполнение практического упражнения: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком.</p> <p>Приготовление салата. Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус.</p> <p>Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком (на доступном уровне, с помощью педагога).</p> <p>В совместной деятельности обсуждают разбирают выполненную работу</p>	<p>Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус.</p> <p>Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком . В совместной деятельности обсуждают разбирают выполненную работу</p>

120	Способы украшения зеленью блюд	1	<p>Знакомство основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не украшение салата; нарезают, а при украшении положить на салат салатов зеленью или рядом с ним молодые листья не целиком. С нарезают, а помощью учителя положить на салат или рядом с ним целиком</p>	<p>Знакомится основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком.</p> <p>Проговаривают основные правила украшения салатов.</p> <p>Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью</p>

121	Способы украшения блюд зеленью	1	Знакомство основным правилом: сочетаемость украшений и ингредиентов блюд по вкусу, аромату и цвету. Выполнение зарисовок: «Рисунок блюда с зеленью»	с Повторяют основные правила сочетаемости и украшений салатов. Выполняют зарисовку: «Рисунок блюда с зеленью»	Рассказывают о способах украшения блюд зеленью, сочетаемости украшений салатов. Выполняют зарисовку: «Рисунок блюда с зеленью»
-----	--------------------------------	---	---	--	--

122	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью» 1	<p>Название видов зелени.</p> <p>Ознакомление алгоритмом действий в подборе способа украшения блюд зеленью.</p> <p>Умение подбирать зелень по цвету, форме, базилик, укроп, петрушку, розмарин.</p> <p>Выполнение практической работы применением полученных знаний.</p> <p>Обсуждение разбор выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с предметно-технологической картой «Способы украшения блюд зеленью».</p> <p>С помощью учителя подбирают зелень по цвету, форме, базилик, укроп, петрушку, розмарин.</p> <p>Выполняют практическую работу применением полученных знаний.</p> <p>и(на доступном уровне, с помощью педагога)</p>	<p>Работают предметно-технологической картой.</p> <p>Выполняют практическую работу применением полученных знаний. Соблюдают технологические требования выполнению данной операции.</p> <p>Разбирают объект труда</p>
123	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью» 1			

124	Правила использования зелени в кулинарии	1	<p>Знакомство с понятием «зелень в кулинарии». Специи, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд. Чтение текста и выделение правил использования зелени в кулинарии</p>	<p>Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Проговаривают названия зелени, молодых побегов, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд</p>	<p>Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Называют виды зелени, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд.</p>
125	Контрольная работа. Тест «Виды зелени»	1	<p>Проверка знаний обучающихся на поставленные вопросы, теме «Виды зелени»</p>	<p>Выполняют тест по теме «Виды зелени». Определяют правильный ответ</p>	<p>Выполняют тест по теме «Виды зелени». Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)</p>
Свежие и отварные овощи - 24 часа					

126	Определение свежести овощей	1	<p>Название способов хранения овощей в домашних условиях.</p> <p>Знакомство показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, кочерыги капусты, высушенной шейки у лука. Умение приводить примеры из домашнего опыта</p> <p>Повторяют за учителем способы хранения овощей в домашних условиях.</p> <p>Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука</p>	<p>Рассказывают о способах хранения овощей в домашних условиях.</p> <p>Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука</p>

127	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»	1	<p>Название показателей определения свежести овощей.</p> <p>Рассматривание овощей: огурец, капуста, морковь, помидор.</p> <p>Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Знакомство алгоритмом действий заполнению таблицы «Определение качества»</p>	<p>С помощью учителя называют показатели определения свежести овощей.</p> <p>Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.</p> <p>помощью учителя определяют качество овощей:</p> <p>вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Знакомятся по алгоритмом действий заполнению таблицы «Определение качества»</p>	<p>Называют показатели определения свежести овощей.</p> <p>Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, Спомидор.</p> <p>Определяют качество овощей:</p> <p>вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»</p>

128	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»	1	<p>Название показателей определения свежести овощей.</p> <p>Рассматривание овощей: огурец, капуста, морковь, помидор.</p> <p>Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Заполнение таблицы определение качества овощей.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор.</p> <p>Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость.</p> <p>Заполняют таблицу на определение качества овощей.</p> <p>(на доступном уровне, с помощью) Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>

129

Механические и физиологические повреждения овощей

1

Знакомство с механическими и физиологическими повреждениями овощей. Выделение механических повреждений. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. Называние физиологических повреждений: загар (повреждение кожицы), слабое увядание, под кожная пятнистость, позеленение, израстание. Сравнение различие повреждений овощах

Рассматривают механические физиологические повреждения овощей. С помощью учителя определяют механические повреждения овощах. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. совместной деятельности сравнивают различают повреждения овощах

Рассматривают механические физиологические повреждения овощей. Определяют механические повреждения на овощах. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах

			Чтение текста и выделение главного: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомство с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Название правил обработки овощей длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. С помощью учителя проговаривают правила обработки овощей длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Рассказывают о правилах обработки овощей на длительное хранение. Приводят примеры из домашнего опыта
130	Условия хранения свежих овощей	1			

131	Условия хранения свежих овощей	1	<p>Знакомство с условиями хранения чеснока, капусты, солёных огурцов. Называние на длительное время на овощей способах хранения. Слушают овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Соотносят маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Различие способов хранения по описанию учителя</p> <p>Называют правила обработки овощей на длительное хранение. Слушают овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Соотносят название способа с картинкой</p> <p>Различие способов хранения по описанию учителя</p>

132	Способы длительного хранения овощей	1	<p>Нахождение информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур». Описание способов длительного хранения овощей.</p> <p>Заполнение карточки «Подбери правильный ответ»</p>	<p>Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур». С помощью учителя описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей.</p> <p>Заполняют карточку «Подбери правильный ответ»</p>	<p>Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет «Условия хранения овощных культур».</p> <p>Описывают, на доступном уровне, способы длительного хранения овощей.</p> <p>Заполняют карточку «Подбери правильный ответ»</p>
133	Последовательность и правила обработки овощей для салатов	1	<p>Повторение питательных свойств овощей.</p> <p>Знакомство технологической схемой обработки овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> сортировка, мойка, очистка, промывание нарезка. <p>Зарисовка схемы обработки овощей</p>	<p>Называют питательные свойства овощей.</p> <p>Знакомятся с технологической схемой обработки овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> сортировка, мойка, очистка, промывание нарезка. <p>помощью учителя выполняют зарисовку схемы обработки овощей</p>	<p>Называют питательные свойства овощей.</p> <p>Знакомятся с технологической схемой обработки овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> сортировка, мойка, очистка, промывание нарезка. <p>Выполняют зарисовку схемы обработки овощей</p>

134

Последовательность и правила обработки овощей для салатов

Чтение текста и выделение главного: салаты должны быть сочными, свежими и сочетаться с последующими блюдами.

Знакомство съяснение последовательность педагога

ю обработки последовательности овощей: изучить правила

набор продуктов; обработка овощей

вареные продукты, для салатов.

то их надо Рассказывают

подготовить своём опыте

заранее, чтобы они приготовления

успели остить; овощных салатов.

обрабатывают помощью учителя

сырые продукты -отрабатывают

моют, чистят, последовательность

нарезают; и правила

нарезанные обработки овощей

продукты кладут в в заполнении

большую миску, карточки

перемешивают и

заправляют.

Отработка

последовательности

и правил обработки

в заполнении

карточки

Слушают объяснение

педагога

последовательности

и правилах

обработки овощей

для салатов.

Рассказывают

о своём опыте

приготовления

овощных салатов.

Отрабатывают

последовательность

и правила

обработки овощей

в заполнении

карточки

Слушают объяснение

педагога

последовательности

и правилах

обработки овощей

для салатов.

Рассказывают

о своём опыте

приготовления

овощных салатов.

Отрабатывают

последовательность

и правила

обработки овощей

в заполнении

карточки

135	Требования качеству салатов	к 1	<p>Чтение требований, предъявляемые к качеству салатов:</p> <p>качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты сквашенными и солеными овощами солеными овощами - кисловатые; цвет - кисловатые; цвети запах блюд - и запах блюд - свойственные свойственные свежим продуктам, свежим продуктам, из которых они из которых они приготовлены.</p> <p>Отвечают на вопросы</p>	<p>Чтение требований, предъявляемые к качеству салатов:</p> <p>качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты сквашенными и солеными овощами солеными овощами - кисловатые; цвет - кисловатые; цвети запах блюд - и запах блюд - свойственные свойственные свежим продуктам, свежим продуктам, из которых они из которых они приготовлены.</p> <p>Отвечают на вопросы</p>

136	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1	<p>Выполнение подготовительной работы по выбору и очистке варёных овощей.</p> <p>Выполнение практической работы с помощью овощерезки, соблюдением санитарно-гигиенических правил, правил безопасности</p>	<p>С помощью учителя делают выбор нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет».</p> <p>Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», с соблюдением требований качества к готовому блюду</p>
137	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1		

138	Формы нарезки овощей для салатов 1	<p>Расширение представления о формах нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками, брусками, дольками, брусками одним закругленным концом.</p> <p>Использование форм нарезки для разных овощей. Знакомство ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки ножи для очистки овощей с круглыми резными и выемками</p>	<p>Рассматривают и называют формы для нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками, брусками, дольками, брусками сбрусками одним закругленным концом (на доступном уровне, помошью).</p> <p>Знакомятся с ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми резными и выемками</p>	<p>Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками, брусками, дольками, брусками сбрусками одним закругленным концом. Знакомятся с ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками</p>

			Чтение текста и выделение главного: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов.	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов.	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов.
139	Общие правила приготовления салатов	1	Проговаривание правил приготовления салатов. Выполнение задание в карточках «Подбери правильный ответ»	Проговаривают правила приготовления салатов. С помощью учителя выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Проговаривают правила приготовления салатов. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»

140	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1	<p>Рассматривание устройства кухонного комбайна.</p> <p>Назначение кухонного комбайна:</p> <p>многофункциональный прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто.</p> <p>Выполнение действий по сборке кухонного комбайна.</p> <p>Повторение правил безопасности при пользовании кухонным комбайном</p>	<p>Рассматривают устройство кухонного комбайна. Слушают учителя назначении кухонного комбайна:</p> <p>многофункциональный прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто.</p> <p>Выполняют действия по сборке кухонного комбайна (на доступном уровне, с помощью).</p> <p>Повторяют правила безопасности при пользовании кухонным комбайном</p>	<p>Рассматривают устройство кухонного комбайна. Слушают учителя назначении кухонного комбайна:</p> <p>многофункциональный прибор, который перемалывает овощи, фрукты и мясо, готовит сок и замешивает тесто.</p> <p>Выполняют действия по сборке кухонного комбайна.</p>

141	Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови»	1	<p>Ознакомление технологической картой приготовления овощного салата.</p> <p>Выбор оборудования материала для выполнения практической работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные. ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные. доски разделочные. <p>Повторяют правила безопасности</p> <p>Повторение правил безопасности</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований.</p> <p>Обсуждение разбор выполненной работы</p> <p>Знакомится технологической картой приготовления овощного салата.</p> <p>Подбирают необходимое оборудование и материал: ножи, миска, салатник, доски разделочные.</p> <p>Повторяют правила безопасности</p> <p>срезающими инструментами.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований.</p> <p>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы</p> <p>Знакомятся технологической картой приготовления овощного салата.</p> <p>Подбирают необходимое оборудование и материал: ножи, миска, салатник, доски разделочные.</p> <p>Повторяют правила безопасности</p> <p>срезающими инструментами.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований.</p> <p>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы</p>	

142	Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови»	1			
143	Правила и формы нарезки овощей	1	<p>Знакомство с классическим способом нарезания овощей кубиками определённого размера. Описание последовательности нарезания кубиками: нарезаем определённого размера кружочки толщиной 7 миллиметров; каждого кружочка нарезаем соломку 7 миллиметров; соломку разрезаем на кубики толщиной 7 миллиметров</p>	<p>Слушают учителя о классическом способе нарезания овощей кубиками определённого размера.</p> <p>Наблюдают за показом учителя.</p> <p>Проговаривают последовательность нарезания кубиками</p>	<p>Слушают учителя о классическом способе нарезания овощей кубиками определённого размера.</p> <p>Наблюдают за показом учителя.</p> <p>Описывают последовательность нарезания кубиками</p>

144	Правила и формы нарезки овощей ¹	<p>Повторение форм нарезки овощей. Соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусками, ломтиками.</p> <p>Зарисовка простых форм нарезки овощей.</p> <p>Обсуждение разбор выполненной работы</p>	<p>Повторяют формы нарезки овощей, с опорой на картинки. Отмечают соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусками, ломтиками.</p> <p>С помощью учителя выполняют зарисовку простых форм нарезки овощей.</p> <p>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы</p>	<p>Повторяют формы нарезки овощей, с опорой на картинки. Отмечают соблюдение правил при нарезке овощей соломкой, брусками, ломтиками.</p> <p>Выполняют зарисовку простых форм нарезки овощей.</p> <p>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы</p>

145	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1		<p>Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Проговаривают алгоритм действий по нарезанию овощей вручную.</p> <p>Наблюдают за действиями учителя по нарезке овощей соломкой и кубиками.</p> <p>Выполняют практические действия с опорой на технологическую карту (на технологическую карту. Обсуждение с помощью).</p> <p>и разбор выполненной работы</p> <p>Обсуждают и разбирают качество выполненной работы</p>
146	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1		

			Чтение текста и проговаривание требований безопасности при работе с режущими и колющими предметами.	Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами.	Читают текст и проговаривают требования безопасности при работе с режущими и колющими предметами.
147	Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм	1	Значение понятия «порез». Знакомство видами травм причинами получения. Описание колющих режущих ран	Работают со словарём, находят значение понятия «порез». Знакомятся видами травм причинами получения	Работают со словарём, находят значение понятия «порез». Знакомятся видами травм причинами получения

148	Требования безопасности при работе с режущими инструментами	1	<p>Повторение требований безопасности при работе с режущими инструментами.</p> <p>Выполнение тренировочных действий по использованию режущих инструментов.</p> <p>Определение нужного инструмента для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов.</p> <p>безопасности при работе с режущими инструментами</p>	<p>Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов.</p> <p>С помощью учителя определяют нужный инструмент для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов.</p> <p>Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами</p>	<p>Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов.</p> <p>Определяют нужный инструмент для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов.</p> <p>Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами</p>
149	Контрольная работа. Тест «Нарезка овощей»	1	<p>Определение правильного ответа на поставленные вопросы, использованием своих знаний и умений</p>	<p>Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)</p>	<p>Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений</p>

Яйца-18 часов

150	Блюда из яиц. Определение свежести яиц	1	<p>Значение понятия «яйцо». Способы определения категории яиц.</p> <p>Хранение и сроки годности.</p> <p>Определение качественных характеристик куриных яиц.</p> <p>Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты.</p> <p>Соблюдение правил санитарии при использовании пищи</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь.</p> <p>Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании пищи</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь.</p> <p>Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании пищи</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь.</p> <p>Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании пищи</p>

151	Знакомство технологией приготовления блюд из яиц	с 1	Знакомство технологией приготовления блюд из яиц. Применение яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, некоторых операций и травм. Рассматривание строения яйца: желток, белок и скорлупа. Выполнение зарисовки подписание строения яйца	Знакомится с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, некоторых операций и травм. Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа. Выполняют зарисовку подписание строение яйца с опорой на образец	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, некоторых операций и травм. Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа. Выполняют зарисовку подписание строение яйца с опорой на образец

152	<p>Способы приготовления блюд из яиц.</p> <p>Варёные яйца</p>	1	<p>Использование в питании яиц разных птиц: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Знакомство со способом приготовления варёных яиц.</p> <p>Работа предметно-технологической картой.</p> <p>Определение времени варки варёных яиц.</p> <p>Правила безопасности при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Технология обработки яиц для варки яиц</p> <p>Знакомится с информацией о куриных яйцах и с перепелиными, готовых яиц, также блюд, которых основным ингредиентом служит яйцо. Рассматриваю ст таблицу времени варки яиц. Повторяют правила безопасности при варке яиц.</p> <p>工作中 с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами.</p> <p>разными способами труда (на доступном уровне, с помощью учителя)</p>
-----	---	---	---

153	Способы приготовления блюд из яиц. Жареные яйца	1	Знакомство с блюдами из яиц. Питательная ценность блюд. Чтение текста и выделение алгоритма действий приготовления яичницы-глазуны. Сочетание яиц с другими продуктами	Выделяют видеоматериала информацию блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет, в Интернет. Записывают рецепт в тетрадь	Знакомятся с из видеоматериалом о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной оценности яичницы- глазуны, омлета натурального. Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет, в Интернет. Читают, проговаривают последовательность приготовления

154	Способы приготовления блюд из яиц. Варка яиц без скорлупы (пашот)	1	Знакомство способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот). Ознакомление текстом, выделение порядка действий для приготовления яиц-пашот. Использование яиц,варенных без скорлупы, в холодном или горячем виде	Знакомятся способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот). Читают текст, выделяют порядок действий для приготовления яиц-пашот, на доступном уровне. Слушают об использовании яиц,варенных без скорлупы, в холодном или горячем виде	Работают со словарём, находят значение слова «пашот», записывают в тетрадь. Знакомятся со способом приготовления варки яиц без скорлупы (пашот). Читают текст, выделяют порядок действий для приготовления яиц-пашот, на доступном уровне. Слушают об использовании яиц,варенных без скорлупы

155	Посуда для подачи яиц	1	<p>Рассматривание предметов столовой посуды, предназначенных для сервировки столовой посуды, предназначенных для сервировки варёных яиц для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц). (рюмка или подставка для яиц). Знакомится с понятием «подставка для яица, а для яйца, понятием яйца, а для яйца, мешочек для сваренного яйца, а для яйца, мешочек (без сваренного яйца, а для яйца, мешочек (без скорлупы), —кодлер». Проговаривают слова. Выполняют тренировочное упражнение по упражнению: пользованию: воспользоваться ручкой подставки и ручкой подставки сразу переместить сразу переместить ручкой подставки и ее в емкость с ее в емкость с сразу переместить холодной водой или холодной водой или ее в емкость с просто оставить просто оставить холдной водой или оставать оставать (напросто оставить доступном уровне, оставать с помощью)</p>	<p>Рассматривают предметы столовой посуды, предназначенные для сервировки столовой посуды, предназначенные для сервировки варёных яиц для сервировки варёных яиц (рюмка или подставка для яиц). (рюмка или подставка для яиц). Знакомится с понятием «подставка для яица, а для яйца, понятием яйца, а для яйца, мешочек для сваренного яйца, а для яйца, мешочек (без сваренного яйца, а для яйца, мешочек (без скорлупы), —кодлер». Проговаривают слова. Выполняют тренировочное упражнение по упражнению: пользованию: воспользоваться ручкой подставки и ручкой подставки сразу переместить сразу переместить ручкой подставки и ее в емкость с ее в емкость с сразу переместить холдной водой или холдной водой или ее в емкость с просто оставить просто оставить холдной водой или оставать оставать (напросто оставить доступном уровне, оставать с помощью)</p>

156	<p>Расчёт потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы</p> <p>1</p>	<p>Содержание полезных веществ в курином яйце.</p> <p>Определение яиц на качество: штамп с указанием даты, промывание тёплым раствором кальцинированной соды, яйцо не имеет признаков порчи.</p> <p>Знакомство с таблицей расхода сырья на приготовление яичницы из одного яйца. Выделение главного: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы</p>	<p>Знакомятся по таблице с расчётом потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы.</p>	<p>Знакомятся по таблице с расчётом потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы.</p> <p>Выделяют главное: расчет потребности в сырье - важный этап планирования работы</p>
-----	---	---	---	---

157	Технология приготовления яичницы	1	<p>Рассматривание кухонной посуды, приборов и инструментов для приготовления блюд из яиц: специальная сковородка с углублением для желтка; порционная сковородка; ложка для приготовления яиц-пашот; яйцерезка; чашки и подставка для яиц; блендер; миксер; яйцеварка</p> <p>Повторение санитарных требований к тепловой обработке продуктов.</p> <p>Знакомство технологией приготовления яичницы: осторожно выпускают яйца на порционную сковороду растопленным жиром, не нарушая целостности желтков, солят и жарят до полного</p>	<p>Рассматривают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц. Соотносят название посуды картинкой.</p> <p>Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов.</p> <p>Знакомятся технологией приготовления яичницы</p>	<p>Различают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц. Соотносят название посуды картинкой.</p> <p>Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов.</p> <p>Знакомятся технологией приготовления яичницы</p>	142

158	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуны»	1	<p>Повторение санитарных требований к проверке качества, состояния упаковки и наличие маркировки.</p> <p>Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуны.</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Рассмотрение и соблюдение требований к подаче готового блюда: внешний вид готовой яичницы: форма, цвет, вкус и запах свежих жареных яиц, с привкусом масла, умеренно соленый</p>	<p>Знакомится с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуны.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью).</p> <p>Соблюдают требования к подаче готового блюда</p>	<p>Знакомится с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуны.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают требования к подаче готового блюда</p>
-----	---	---	--	--	--

159	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуны»	1	
160	Способы варки яиц	1	<p>Повторение видов яиц и называние полезных свойств куриных яиц. Знакомство со способами варки яиц: яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца вскрутыми. Нахождение в тексте времени варки яиц разными способами.</p> <p>Выделение главного: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотнесение названия изображением готовых яиц</p> <p>Выделяют в тексте (на доступном уровне, с помощью учителя) виды яиц яиц и полезные свойства.</p> <p>Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами.</p> <p>Выделяют главное: помошью учителя отсчёт времени выделяют главное: надо вести с отсчётом времени момента закипания надо вести своды. Соотносят момента закипания названия воды. Соотносят изображением названия изображением готовых яиц</p>

161	Практическая работа «Варка яиц (всмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц»	1	<p>Повторение санитарных требований подготовке яиц употреблению.</p> <p>Знакомство технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую.</p> <p>Определение времени варки яиц.</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение выполненной работы</p>	<p>Повторяют санитарные требования подготовке яиц к употреблению.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую.</p> <p>Проговаривают время варки яиц.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью помощника разборучителя).</p> <p>Обсуждают выполненную работу</p>	<p>Рассказывают о санитарных требованиях к подготовке яиц к употреблению.</p> <p>Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую.</p> <p>Отмечают время варки яиц.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждают и выполняют выполненную работу</p>

162	Практическая работа «Варка яиц (в мешочек). Очистка яиц»	1	<p>Знакомство алгоритмом действий варки яиц в мешочек.</p> <p>Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Сравнение разных способов варки яиц.</p> <p>Обсуждение разбор выполненной работы</p>	<p>Знакомится алгоритмом действий варки яиц в мешочек.</p> <p>Соблюдают правила безопасности при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на работу с опорой на доступном уровне, с помощью учителя).</p> <p>и</p>	<p>Знакомится алгоритмом действий варки яиц в мешочек.</p> <p>Соблюдают правила безопасности при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Сравнивают разные способы варки яиц.</p> <p>Обсуждают разбирают выполненную работу</p>

			Выделение главного: сочетание яиц с другими продуктами молочными, овощными, рыбными, мясными.	Знакомится с видеоматериалом способах подачи отварных яиц. С помощью учителя определяют наглядности	Знакомятся с видеоматериалом способах подачи отварных яиц. Определяют по наглядности сочетание яиц с другими продуктами молочными, овощными, рыбными, мясными.
163	Способы подачи отварных яиц	1	Знакомство со способами подачи варёных яиц: с рыбой, в салатах, фаршировать, соусом. Культура подачи отварных яиц. Правила этикета подачи.	сочетание яиц с другими продуктами молочными, овощными, рыбными, мясными. Проговаривают способы правила этикета за столом	сочетание яиц с другими продуктами молочными, овощными, рыбными, мясными. Проговаривают правила этикета за столом

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

165	Сервировка стола к завтраку с подачей гастрономических продуктов	1	<p>Повторение основных терминов и понятий: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна. Называние понятия «Сервировка стола»— процесс подготовки и оформления условий для приема пищи. Знакомство со схемой и основными правилами подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки</p>	<p>Проговаривают за учителем основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна. Соотносят названия с картинками.</p> <p>Работают со словарём, находят определение слова «сервировка стола».</p> <p>Рассматривают схему и основные правила подачи:</p>	<p>Называют основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна. Соотносят названия с картинками.</p> <p>Работают со словарём, находят определение слова «сервировка стола».</p> <p>Рассказывают по схеме основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки</p>
-----	--	---	--	--	---

166	Требования к качеству блюд из яиц	<p>Знакомство с требованиями качества готовых блюд из яиц.</p> <p>Формирование вывода: варёные яйца должны быть чистыми, без трещин и наплывов из трещин; хорошо очищаться от называются скорлупы; яичница-требования к глазунья должна иметь сохранившийся форму полужидкий желток без белых пятен от соли; омлет жареный должен быть слегка коричневым, поджаристой корочкой, иметь форму пирожка; запечённый омлет должен иметь над поверхности слегка подрумяненную корочку.</p> <p>Соотнесение названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму</p>	<p>С помощью учителя</p> <p>Знакомится с глазунья</p> <p>требованиями</p> <p>иметь сохранившийся</p> <p>форму полужидкий</p> <p>Описывают блюда</p> <p>блюда из яиц.</p> <p>Описывают блюда из яиц. Соотносят названия с изображением</p> <p>коричневым, с</p> <p>поджаристой</p> <p>корочкой, име</p> <p>форму пирожка;</p> <p>запечённый</p> <p>омлет</p> <p>должен иметь</p> <p>поверхности</p> <p>подрумяненную</p> <p>корочку.</p> <p>Соотнесение</p> <p>названия с</p> <p>изображением</p> <p>готовых яиц,</p> <p>описание качества</p> <p>готового блюда по</p> <p>алгоритму</p>	
-----	-----------------------------------	--	---	--

167	Контрольная работа. «Блюда из яиц» Тест 1		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью)	Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью)	Самостоятельно подбирают правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
-----	---	--	---	---	--

Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе) - 18 часов

68	Бутерброды. Виды бутербродов	1	Определение понятия «бутерброд». Чтение текста, словарём, находят выделение свойств хлеба, сочетание с другими продуктами. Значение бутербродов в питании человека. Знакомство формами и видами бутербродов: открытые, закрытые закусочные	Работают со значением слова «бутерброд», с помощью. Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов. Приводят примеры из личного опыта с помощью и	Работают со значением слова «бутерброд», с помощью. Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов. Приводят примеры из личного опыта
----	------------------------------	---	--	---	---

169	Закусочные бутерброды (канапе)	1	<p>Соотнесение названия бутерброда изображением, описание готового бутерброда по алгоритму.</p> <p>Знакомство закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. Заполнение карточки:</p> <p>составление закусочных бутербродов предлагаемым продуктам.</p> <p>Обсуждение разбор выполненной работы</p>	<p>Соотносят название бутерброда изображением, описывают готовый бутерброд по алгоритму, помощью.</p> <p>Знакомятся закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. С помощью учителя заполняют карточку:</p> <p>составление закусочных бутербродов предлагаемым продуктам.</p> <p>Обсуждают разбирают выполненную работу</p>	<p>По описанию учителя находят бутерброд, описывают по алгоритму. Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. Заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждают разбирают выполненную работу</p>

170	Способы подачи канапе	1	<p>Знакомство с понятиями «крекер, галеты, сервировочные этажерки».</p> <p>Назначение сервировочных этажерок больших тарелок.</p> <p>Описание закусочных бутербродов: форма нарезки, продукты, сочетание по цвету.</p> <p>Чтение текста и выделение продуктов.</p> <p>Применение закусочных бутербродов</p>	<p>Проговаривают значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарик.</p> <p>Выделяют названия нарезки, продуктов в качестве основы для приготовления канапе. Слушают учителя в применении для приготовления закусочных бутербродов</p> <p>Работают со словарём, находят значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарик. Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе. Слушают учителя в применении закусочных бутербродов</p>

171	Варианты приготовления канапе	1	<p>Рассматривание вариантов приготовления канапе. Знакомство с основными компонентами канапе для фуршета: морепродукты, мясо, овощи.</p> <p>Подбор овощи. С помощью зелени для украшения:</p> <p>зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты</p>	<p>Рассматривают варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбор овощи. С помощью зелени для украшения: зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты</p> <p>Называют варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты</p>

172	Варианты приготовления канапе	1	<p>Значение закусочных бутербродов в питании человека.</p> <p>Название форм нарезки: ромб, круг, квадрат.</p> <p>Приведение примеров приготовления канапе в быту.</p> <p>Выполнение двух тренировочных упражнений по собиранию канапе</p>	<p>Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека.</p> <p>Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат.</p> <p>Приводят примеры приготовления канапе. Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе с помощью учителя</p>	<p>Слушают о значении закусочных бутербродов в питании человека.</p> <p>Называют по наглядности формы нарезки: ромб, круг, квадрат.</p> <p>Приводят примеры приготовления канапе. Выполняют два тренировочных упражнения по собиранию канапе</p>

173	Нарезка колбасы и сыра для канапе	1	<p>Повторение правил безопасности при пользовании режущими инструментами.</p> <p>Требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Выделение главного: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров</p>	<p>Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. С помощью учителя выделяют требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе.</p> <p>Проговаривают главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров</p>	<p>Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. Выделяют в тексте требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе.</p> <p>Проговаривают главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров</p>

174	Технология приготовления бутербродов «канапе»	1	<p>Знакомство технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы.</p> <p>Выполнение интерактивного упражнения формированию канапе.</p> <p>Обсуждение анализ выполненной работы</p>	<p>Знакомится технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе (на доступном уровне, с помощью).</p> <p>Обсуждают разбирают выполненную работу</p>	<p>Знакомится технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе. Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	
-----	---	---	---	--	--	--

175	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера	1	Повторение правил назначении безопасности при устройстве тостера. работе с тостером. Проговаривают назначение тостера. Рассматривание устройства, набора функций, режима работы. Приведение примеров использованию тостера в быту	Слушают учителя о назначении и правилах безопасности при устройстве тостера. Рассматривают тостер, набор функций, режим работы. Приведение примеров использованию тостера в быту	Рассказывают о назначении и правилах безопасности при устройстве тостера. Рассматривают тостер, набор функций, режим работы. Приведение примеров использованию тостера в быту

176	Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах	Правила безопасности при работе с тостером. Проговаривание правил первой помощи при ожогах.	Наблюдают за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментируют действия учителя по приготовлению тостов. Наблюдение за действиями учителя по приготовлению тостов. Выполняют практическую работу по приготовлению тостов, (на доступном уровне, с помощью). Выполняют требования качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус	Наблюдают за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению тостов. Выполняют требования качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус

177	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	<p>Знакомство технологической картой приготовления канапе. Выбор продуктов для приготовления канапе с колбасой и сыром.</p> <p>Определение формы нарезки канапе. Повторение правил безопасности режущими инструментами</p>	<p>Знакомится с технологической картой приготовления канапе. С помощью учителя подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определяют форму нарезки канапе.</p> <p>Проговаривают правила безопасности режущими инструментами</p>	<p>Знакомится с технологической картой приготовления канапе. Самостоятельно подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определяют форму нарезки канапе.</p> <p>Проговаривают правила безопасности режущими инструментами</p>
178	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	<p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя.</p> <p>Обсуждают качество выполненной работы</p>	<p>Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, соблюдением требований качества приготовлению канапе. Обсуждают качество выполненной работы</p>

179	Применение вилочек и шпажек в канапе	1	Определение понятия «декор». Знакомство видами шпажек: пластмассовые шпажки, деревянные, металлические. Наблюдение за действиями учителя по использованию шпажек	Знакомятся понятием «декор», с записывают в рабочий словарик. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления. Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек.	Знакомятся понятием «декор», с записывают в рабочий словарик. Рассматривают виды шпажек, называют материал изготовления. Наблюдают за действиями учителя по использованию шпажек.
180	Расчёт продуктов для канапе	1	Повторение правил приготовления закусочных канапе. Выполнение тренировочного упражнения по составлению канапе упражнения по использованию канапе с использованием шпажки, выбором шпажки, выбором шпажки, выбором шпажки. Выполнение тренировочного упражнения по составлению канапе с использованием форм, цвета, формы, цвета, помощью учителя. Выполнение расчета продуктов для канапе с записью в тетрадь	Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором шпажки, выбором шпажки. Самостоятельно выполняют расчет продуктов для канапе с записью в тетрадь	Выполняют тренировочное упражнение по составлению канапе с использованием шпажки, выбором шпажки, цвета, формы, цвета, шпажки. Самостоятельно выполняют расчет продуктов для канапе с записью в тетрадь

181	Виды канапе	подачи	1	<p>Расширение представления о видах канапе: канапе на шпажках, канапе-бутерброды.</p> <p>Определение понятия «тартинки, тарталетки».</p> <p>Умение сравнивать и различать канапе по внешнему виду.</p> <p>Знакомство с правилами подачи канапе</p> <p>Знакомятся с мультимедийной презентацией «Виды канапе».</p> <p>Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду.</p> <p>Знакомятся с правилами подачи сканапе, с помощью учителя</p> <p>Смотрят, выделяют после просмотра мультимедийной презентацией «Виды канапе» виды канапе.</p> <p>Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду.</p> <p>Знакомятся с правилами подачи канапе</p>

			Знакомство с инструментами для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер.	Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер.	Рассматривают инструменты для праздничной нарезки продуктов: нож с ребрами, штопор для овощей, спиральная терка, формочки для оформления, спиральный слайсер. Находят инструмент по описанию учителя.
182	Приспособления для нарезки продуктов для канапе	1	Наблюдение действиями учителя по использованию ножа с ребрами. Обсуждение и разбор действия ножа с ребрами учителя. Повторение правил безопасности данными инструментами	Наблюдают за спиральной теркой. Используют в практическом упражнении нож с ребрами. Разбирают действия учителя. Обсуждают и разбирают действия учителя	Используют в практическом упражнении нож с ребрами. Учащиеся разбирают действия учителя. Обсуждают и разбирают действия учителя

183	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1	Ознакомление алгоритмом действий приготовлению канапе. Обсуждение выбору сочетанию продуктов приготовления канапе. Применение практике полученных знаний. Разбор выполненной работы	Знакомится с алгоритмом действий по приготовлению канапе. С помощью учителя обсуждают выбор и сочетание продуктов для приготовления канапе. Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью). Выполняют разбор качества выполненной работы	Знакомится с алгоритмом действий по приготовлению канапе. С помощью учителя обсуждают выбор и сочетание продуктов для приготовления канапе. Применяют на практике полученные знания (на доступном уровне, с помощью). Выполняют разбор качества выполненной работы
184	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1			

185	Контрольная работа. Тест «Виды бутербродов»		Определение правильного ответа на поставленные вопросы, 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
-----	---	--	--	---	---

Горячие напитки - 18 часов

186	История появления кофе в России	1			<p>Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова «кофе, кофейня», записывают в рабочий словарик. Слушают учителя о традиции пить кофе.</p> <p>Знакомство историей появления кофе в России. Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова «кофе, кофейня», записывают в рабочий словарик. Слушают учителя о традиции пить кофе.</p> <p>Определение понятия «кофе, кофейня». Расширение представления традиции пить кофе</p>
-----	---------------------------------	---	--	--	---

187	Кофейные традиции России	1	<p>Знакомство кофейными традициями России: напиток с сахаром и молоком.</p> <p>Рассматривание видов кофе: растворимый, в зернах, молотый.</p> <p>Умение сравнивать и различать кофе по внешнему виду и запаху</p>	<p>Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривают образцы кофе, называют.</p> <p>С помощью учителя сравнивают и различают кофе</p>	<p>Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Рассматривают образцы кофе, называют.</p> <p>С помощью учителя сравнивают и различают кофе</p>
188	Способы приготовления кофе	1	<p>Определение слова «кофемолка».</p> <p>Наблюдение за работой кофемолки.</p> <p>Знакомство со способами приготовления кофе. Составление рассказа-описания предметов «кофейник, турка».</p> <p>Чтение правил подготовки стола к кофе</p>	<p>Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя составляют описание предметов «кофейник, турка».</p> <p>Записывают описание в тетрадь.</p> <p>Читают правила подготовки стола к употреблению кофе</p>	<p>Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Приводят свои примеры.</p> <p>Составляют описание предметов «кофейник, турка» по образцу.</p> <p>Записывают описание в тетрадь.</p> <p>Читают правила подготовки стола к употреблению кофе</p>

189	Способы приготовления какао	1	<p>Знакомство полезными свойствами какао, влияющих на организм человека.</p> <p>Чтение текста о приготовлении какао.</p> <p>Использование полученных знаний в быту</p>	<p>Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека.</p> <p>Читают текст о приготовлении какао.</p> <p>Проговаривают последовательность приготовления какао, с помощью</p>	<p>Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека.</p> <p>Читают текст о приготовлении какао.</p> <p>Рассказывают о последовательности приготовления какао</p>
190	Приспособления для размалывания кофейных зёрен	1	<p>Значение слова «кофемолка»-устройство для размалывания кофейных зерен.</p> <p>Расширение представления кофейных зёрен: разных способах измельчения кофейных зёрен: блендер, ступка и пестик, ручная мельница.</p> <p>Наблюдение за работой кофемолки.</p> <p>Обсуждение разбор работы кофемолки</p>	<p>Слушают учителя о разных способах измельчения кофейных зёрен, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Наблюдают за работой кофемолки.</p> <p>С помощью учителя рассказывают о работе кофемолки.</p> <p>Выполняют зарисовку кофемолки, обозначением её частей</p>	<p>Слушают учителя о разных способах измельчения кофейных зёрен, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Наблюдают за работой кофемолки.</p> <p>Рассказывают о работе кофемолки.</p> <p>Выполняют зарисовку кофемолки, обозначением её частей</p>

			Знакомство с правилами подготовки стола к кофе. Порядок сервировки: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (5-10 см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы. Чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку. Ручка чашки должна быть направлена вправо. Выполнение тренировочных упражнений по сервировке стола к употреблению кофе	Знакомится с правилами подготовки стола к кофе.	Знакомятся с правилами подготовки стола к кофе.
191	Правила подготовки стола к кофе	1	Знакомится с правилами подготовки стола к кофе. Рассматривают порядок сервировки стола к кофе. Рассматривают порядок сервировки стола к кофе. Выполняют тренировочные упражнения по сервировке стола к кофе, с помощью кофе, с помощью кофе, с помощью кофе.	Рассматривают порядок сервировки стола к кофе. Рассказывают о расположении предметов сервировки. Выполняют тренировочные упражнения по сервировке стола к употреблению кофе	Рассматривают порядок сервировки стола к кофе. Рассказывают о расположении предметов сервировки. Выполняют тренировочные упражнения по сервировке стола к употреблению кофе

192	Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе	1	<p>Чтение текста о чрезмерном употреблении кофе.</p> <p>Выделение главного в тексте:</p> <p>вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка.</p> <p>Название причин, запись в тетрадь.</p> <p>Использование полученных знаний в быту</p> <p>Читают текст о чрезмерном употреблении кофе.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка.</p> <p>Проговаривают причины, записывают в тетрадь</p> <p>Читают текст о чрезмерном употреблении кофе.</p> <p>Выделяют главное в тексте: вред черного кофе может стать причиной отказа от этого напитка.</p> <p>Проговаривают причины, записывают в тетрадь</p>

193	<p>Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию»</p>	1	<p>Влияние напитков на организм человека.</p> <p>Определение понятия «культура питья кофе».</p> <p>Повторение правил подачи кофе, какао.</p> <p>Ознакомление алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию.</p> <p><i>Правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции при заполнении таблицы</i></p>	<p>Участвуют в групповой работе о влиянии напитка на организм человека.</p> <p>Повторяют правила подачи кофе, какао.</p> <p>С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию.</p> <p><i>Проговаривают правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью</i></p>	<p>Участвуют в групповой работе о влиянии напитка на организм человека.</p> <p>Повторяют правила подачи кофе, какао.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по определению кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию.</p> <p><i>Определяют правильное обозначение цвета, вкуса, запаха и консистенции, заполняют таблицу с помощью</i></p>
194	<p>Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию»</p>	1			

195	Требования качеству кофе	к 1	<p>Нахождение информации на упаковке кофе: дата изготовления, срок годности, пищевая ценность, наименование, место нахождения изготовителя.</p> <p>Выделение главного в тексте: не допускается выделение кофе, продажу кофе, дефектами упаковки, отсыревший, зёрна повреждённые, подгоревшие, недожаренные; молотый и растворимый кофе – слежавшийся, с комками, с кислым, затхлым и другим посторонним вкусом и запахом</p> <p>Рассматривают упаковки кофе, находят информацию о требованиях к качеству кофе. С помощью учителя выделяют в тексте полезную информацию</p>	<p>Рассматривают упаковки кофе, находят информацию о кофе. Выделяют в тексте полезную информацию</p>

196	Виды кофе. Различие	кофе.	1	<p>Знакомство видами кофе: молотый, в зёрнах, молотый, в зёрнах, растворимый. Растворимый.</p> <p>Сравнение видов кофе, находение кофе, находят различия.</p> <p>Заполнение таблицы «Виды и различия»</p>	<p>Знакомится с видами кофе: молотый, в зёрнах, растворимый. С помощью учителя сравнивают виды кофе, находят различия.</p> <p>Заполняют таблицу «Виды и различия», по предлагаемому образцу</p>

			Знакомство с показателями качества какао: внешний вид – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности; Цвет – светло-коричневый; Вкус, запах – запахи показатели качества шоколадный, ароматом показатели качества кипяченого молока; вкус приятный, опорой на образец шоколадный, умеренно сладкий; Консистенция – хорошо концентрированная, жидкая Использование полученных знаний в быту	С помощью учителя прочитывают показатели качества какао. Записывают показатели качества какао в тетрадь с опорой на образец	Знакомятся с показателями качества какао, отвечают на вопросы по содержанию. Записывают показатели качества какао в тетрадь
197	Требования к качеству какао	к1			

198	Показатели качества готовых напитков кофе и какао	1	Знакомство показателями качества готовых напитков кофе и какао. Заполнение таблицы по показателям качества. Использование полученных знаний в быту	Работают с таблице «Показатели качества». Прочитывают, объясняют помощью учителя слова: консистенция, напиток. С помощью учителя, с опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества	по стаблице «Показатели качества». С опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества

199	Промежуточная аттестация (теоретическая и практическая части)	-1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; выполнение практической работы «Приготовление бутербродов канапе»	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью) выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе»
200	Промежуточная аттестация (теоретическая и практическая части)	-1			
201	Промежуточная (теоретическая и практическая части)	-1	Повторение правил работы безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	Выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе»

202	Упаковка для кофе и какао	1	<p>Определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части.</p> <p>Знакомство с видами упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка, в коробочку.</p> <p>Нахождение различия в упаковках для кофе и какао</p>	<p>Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность.</p> <p>Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка, в коробочку. С помощью учителя находят различия в упаковках для кофе и какао</p>	<p>Слушают учителя об определение понятия слова «гассет» — это упаковка, имеющая боковые закладки и центральный шов на задней части, с опорой на наглядность.</p> <p>Рассматривают виды упаковок для какао: пакет-подушка без печати, ПЭт-банка, в коробочку.</p> <p>Находят различия в упаковках для кофе и какао</p>

203	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1	<p>Повторение правил сервировки стола к кофе.</p> <p>Ознакомление алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.</p> <p>Выбор предметов сервировки.</p> <p>Повторение правил безопасности при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Выполнение практической работы соблюдением требований качества.</p> <p>Обсуждение разбор выполненной работы</p>	<p>Повторяют правила сервировки стола к кофе, с опорой на наглядность.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.</p> <p>Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Выполняют практическую работу соблюдением требований качества, доступном уровне, с помощью.</p> <p>Участвуют в обсуждении выполненной работы</p>	<p>Повторяют правила сервировки стола к кофе. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе.</p> <p>Называют правила безопасности при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Выполняют практическую работу соблюдением требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении выполненной работы</p>	c с с с и

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ