

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Министерство образования и молодежной политики Свердловской**  
**области**  
**Управление образования Администрации Артинского городского**  
**округа**  
**МАОУ АГО "АСОШ №6"**

УТВЕРЖДЕНО

Директор

---

Голых О.А.  
Приказ № 140-од от «30» августа  
2023 г.

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

**вариант 1**

**«Профильный труд (Кулинария)»**

**(для 6 класса)**

Арти  
2023

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ.....	7
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	9
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ .....	14

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

Цель обучения – 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.

### Задачи обучения:

- овладение санитарно - гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых навыков и умений, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;

- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 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.

## **I. 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.

## Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1	Значение продуктов в жизни человека	2	
2	Продовольственные товары Продовольственный магазин	2	
3	Кухня - место приготовления пищи, зоны кухни	6	1
4	Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла	2	
5	Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля	2	
6	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами	20	1
7	Виды зелени	4	
8	Свежие и отварные овощи	10	1
9	Яйца. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц: варка, жарка и приготовление омлета	8	
10	Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе)	6	1
11	Горячие напитки: кофе, какао	2	
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>	<b>4</b>

## II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

### **Личностные:**

- 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.

### **Предметные:**

#### Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;

- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, 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.

### **Система оценки достижений**

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

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

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

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5»* ставится если:

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

*Оценка «4»* ставится, если:

– обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

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

– *Оценка «3»* ставится, если:

– обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

*Оценка «2»* не ставится

*Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5»* ставится, если:

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

– умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

*Оценка «4»* ставится, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;
- соблюдает правила техники безопасности

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

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность

*Оценка «3»* ставиться, если:

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

- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила техники безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой

*Оценка «2»* не ставится

### III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
<b>Значение продуктов в жизни человека – 2 часов</b>					
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя о правилах поведения на уроках поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей
2	Значение овощей, фруктов, ягод, круп, бобовых и макаронных в питании человека, мясных и рыбных продуктов.	1	Определение значения слова «овощи». Классификация овощей по группам. Пищевая ценность овощей. Лечебные свойства фруктов	Проговаривают определение слова «овощи». Называют и показывают овощи разных групп с помощью учителя. Повторяют за учителем лечебные свойства фруктов	Называют определение слова «овощи». Классифицируют овощи на группы. Находят по описанию учителя овощи. Рассказывают о пищевой ценности овощей, фруктов, ягод, бобовых, макаронных изделий, мясных и рыбных продуктов. Приводят примеры из личного опыта
<b>Продовольственные товары. Продовольственный магазин-2 часов</b>					

3	Продовольственный магазин. Виды отделов	1	Определение значения выражения «продовольственные товары». Знакомство с торговлей в Древней Руси. Виды отделов в продовольственных магазинах и их характеристика. Заполнение таблицы «Отдел - продукты»	Проговаривают за учителем значение выражения «продовольственные товары». Знакомятся с торговлей в Древней Руси. Участвуют в групповой работе по поиску информации или выполнению задания (на доступном уровне, с помощью педагога) по называнию видов отделов. Заполняют таблицу «Отдел - продукты» с помощью учителя	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»
4	Покупка продуктов. Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков»	1	Повторение правил определения свежести продуктов. Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек. Значение этикеток на продуктах питания. Чтение информации на этикетках и чеках	Проговаривают правила определения свежести продуктов. Читают определение слов «этикетка, ярлык, чек» и соотносят с рисунком. Находят на этикетках полезную информацию	Называют правила определения свежести продуктов. Употребляют в речи слова: этикетка, ярлык, чек. Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению информации на этикетках и чеках. Выполнение рисунка «Разрешено для пищевых продуктов»
<b>Кухня-место приготовления пищи, зоны кухни-6 часов</b>					
5	Безопасность при использовании, электробезопасность	1	Использование электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи.	Называют электрические бытовые приборы для приготовления и хранения пищи.	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов для приготовления и хранения пищи.

			Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Наблюдение за способами защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения	Приводят примеры из домашнего быта. Наблюдают за способами защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения	Читают правила о соблюдении безопасности при использовании приборов. Называют способы защиты от действия электрического тока: использование резиновых ковриков, перчатки, обувь, указатели напряжения. Рассказывают о последствиях нарушения данных правил
6	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Знакомство с последовательностью выполнения работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Закрепление алгоритма действий по организации рабочего места	Рассматривают образец работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Выполняют практическую работу, с соблюдением алгоритма действий, с помощью учителя	Участвуют в беседе по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Определяют алгоритм действий по организации рабочего места
7	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1	Выделение в инструкции пошаговых действий по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций. Проговаривание правил по	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. С помощью учителя выделяют информацию по безопасности и рекомендации по эксплуатации. Проговаривают правила по технике безопасности при пользовании электрической плитой. С помощью учителя	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. Выделяют в инструкции пошаговые действия по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться

			<p>технике безопасности при пользовании электрической плитой.</p> <p>Выполнение тренировочных упражнений по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)</p>	<p>выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)</p>	<p>определенных норм и рекомендаций.</p> <p>Самостоятельно выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности).</p> <p>Приводят примеры из своей жизнедеятельности</p>
8	<p>Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»</p>	1	<p>Выделение главного в инструкции: микроволновая печь является мощным источником магнитного поля с промышленной частотой в бытовых условиях.</p> <p>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.</p> <p>Проверка знаний обучающихся при пользовании микроволновой печью</p>	<p>С помощью учителя находят информацию в инструкции о действии микроволновой печи.</p> <p>Проговаривают правила пользования.</p> <p>Находят на образцах посуду для микроволновой печи.</p> <p>Показывают приёмы пользования микроволновой печью</p>	<p>Слушают учителя о значении выполнения правил пользования на сохранность здоровья человека.</p> <p>Обобщают и называют правила, записывают в тетрадь.</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. Используют домашний опыт</p>
9	<p>Практическая работа «Уборка рабочих</p>	1	<p>Определение алгоритма действий по уборке рабочих</p>	<p>С помощью объяснение и показ учителя получают и</p>	<p>Определяют алгоритм действий по уборке рабочих поверхностей:</p>

	поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»		поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применение на практике полученных знаний. Умение приводить примеры и объяснить свой выбор средства для уборки кухни. Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни	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. Получают представления о санитарии и гигиене в повседневной жизни. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту	как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применяют самостоятельно на практике полученные знания. Приводят примеры и объясняют свой выбор средства для уборки кухни. Самостоятельно выполняют уборку рабочей поверхности. Дают оценку выполненной работы
10	Контрольная работа. Тест «Правила безопасности»	1	Проверка знаний обучающихся по теме «Правила безопасности с бытовыми приборами». Закрепление знаний по технике безопасности	Читают вопрос и с помощью учителя подбирают правильный ответ о правилах безопасности с бытовыми приборами	Читают вопрос и самостоятельно подбирают ответ по правилам безопасности с бытовыми приборами

--	--	--	--	--	--

**Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла-2часов**

11	<p>Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря.</p> <p>Вспомогательные аксессуары</p>	1	<p>Знакомство с понятием «кухонный инвентарь», с опорой на наглядность. Определение значения кухонного инвентаря при приготовлении пищи. Разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки. Расширение представления о перечне кухонного инвентаря, используемого на кухне. Умение подбирать примеры по использованию кухонного инвентаря из домашнего опыта</p>	<p>Проговаривают за учителем значение понятия «кухонный инвентарь». Рассматривают демонстрационный материал: разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки). С помощью учителя определяют его назначение. Подбирают примеры из домашнего опыта. Чтение этикетки на средствах ухода, выделение полезной информации: название ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата.</p>	<p>Называют определение понятия «кухонный инвентарь». Различают виды кухонного инвентаря, рассказывают о его назначении. Решают проблемные ситуации при использовании кухонного инвентаря. Соотносят виды инвентаря с его назначением. Рассматривают образцы, дают описание их назначения: венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавка, мельницы для специй, ножницы</p>
----	---	---	--	--	--

1	<p>Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря.</p> <p>Средства ухода за кухонным инвентарём.</p> <p>Химические средства ухода за кухонными принадлежностями</p>	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>С помощью учителя описывают инвентарь.</p> <p>Различают вспомогательные аксессуары.</p> <p>С помощью учителя выполняют тренировочное упражнение по хранению кухонного инвентаря</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) при приготовлении пищи.</p> <p>Выполняют разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой.</p> <p>Самостоятельно определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола</p>
<b>Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля-2 часов</b>					
13	Металлическая посуда. Виды	1	Знакомство с понятием «металлическая посуда».	Проговаривают значение выражения «металлическая	Рассказывают о значении выражения «металлическая

	посуды		<p>Рассматривание образцов металлической посуды.</p> <p>Расширение представления о классификации металлической посуды.</p> <p>Различение видов посуды.</p> <p>Алюминиевая посуда, нержавеющая, чугунная, эмалированная.</p> <p>Посуда с антипригарным покрытием, на стальной и алюминиевой основах, с керамическим покрытием</p>	<p>посуда».</p> <p>Рассматривают образцы металлической посуды.</p> <p>С помощью учителя классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды. Соотносят правильность названия и изображения посуды с помощью учителя</p>	<p>посуда».</p> <p>Рассматривают образцы металлической посуды.</p> <p>Классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды.</p> <p>Соотносят правильность названия и изображения посуды</p>
14	Посуда с антипригарным покрытием	1	<p>Знакомство с понятием «посуда с антипригарным покрытием».</p> <p>Рассматривание образцов: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан.</p> <p>Выделение главного: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна</p>	<p>Слушают объяснение учителя о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием».</p> <p>Рассматривают образцы посуды: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан.</p> <p>С помощью учителя дают описание данной посуды.</p> <p>Читают текст и выделяют главное с помощью: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна</p>	<p>Рассказывают о значении выражения «посуда с антипригарным покрытием».</p> <p>Рассматривают образцы: сковороды четырёх типов - тефлон, керамика, гранит/мрамор, титан.</p> <p>Описывают посуду: внешний вид, цвет, назначение, материал изготовления.</p> <p>Читают текст и выделяют главное: наиболее безопасна для человеческого здоровья сковорода из чугуна</p>

<b>Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал- 20 часов</b>					
15	Природные и промышленные товары	1	<p>Знакомство с понятием «промышленные и природные продукты».</p> <p>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.</p> <p>Умение подбирать примеры природных и промышленных продуктов и объяснять свой выбор</p>	<p>Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты».</p> <p>Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов.</p> <p>С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением.</p> <p>Подбирают примеры природных и промышленных продуктов</p>	<p>Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты».</p> <p>Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов.</p> <p>С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением.</p> <p>Подбирают примеры природных и промышленных продуктов и объясняют свой выбор</p>
16	Соль. Основные свойства и виды соли	1	<p>Значение слова «соль».</p> <p>Называние основных свойств соли. Рассмотрение образцов соли. Использование соли при приготовлении пищи.</p> <p>Морская соль, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль.</p> <p>Описание свойств соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов.</p>	<p>Проговаривают значение слова «соль».</p> <p>Читают текст и находят основные свойства соли с помощью.</p> <p>Рассматривают образцы соли.</p> <p>Слушают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль.</p>	<p>Проговаривают значение слова «соль».</p> <p>Читают текст и находят основные свойства соли.</p> <p>Рассматривают образцы соли.</p> <p>Рассказывают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль.</p> <p>Описывают свойства соли по</p>

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

			при приготовлении теста. Применение пищевой соды в медицинских целях		Рассказывают об использовании пищевой соды при приготовлении теста, в медицинских целях
19	Крахмал. Основные свойства и виды крахмала	1	Значение слова «крахмал». Называние основных свойств и видов крахмала: кукурузный крахмал, картофельный, пшеничный, рисовый, соевый. Рассмотрение образцов крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. Использование крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполнение тренировочного упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. Обсуждение и анализ выполненной работы	Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. С помощью учителя рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу	Рассказывают о видах крахмала. Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. Рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу
20	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1	Повторение значение вещества в приготовлении пищи. Рассмотрение образцов продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. Описание свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом.	Повторяют значение вещества в приготовлении пищи. Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. С помощью учителя описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде,	Повторяют значение веществ в приготовлении пищи. Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. Описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные

			Заполнение таблицы «Основные свойства веществ». Применение в быту полученных знаний.	взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью	свойства веществ» с помощью. Рассказывают о применении в быту продуктов и материалов
21	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1			
22	Хранение сахара. Подготовка к использованию сахара	1	Использование сахара в кулинарии: приготовлении несладких блюд: соусов, различных рагу; для сохранения варенья, джемов, мармеладов. Рассматривание ёмкостей для хранения сахара. Определение оптимальной температуры воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Нахождение мест для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения сахара в быту	Читают текст об использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы. Рассматривают ёмкости для хранения сахара. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение	Читают текст об использовании сахара в кулинарии. Отвечают на вопросы. Рассматривают ёмкости для хранения сахара, описывают их. С помощью учителя определяют оптимальную температуру воздуха, при которой должен храниться сахарный песок (от +12 до +22 градусов). Находят место для хранения сахара: тёмный шкаф или кладовое помещение.
23	Хранение соли. Срок годности	1	Знакомство со сроками годности соли, в зависимости от вида соли.	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли.	Знакомятся со сроками годности соли, в зависимости от вида соли. Рассматривают ёмкости для

			<p>Рассматривание ёмкостей для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.</p> <p>Определение условий хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере.</p> <p>Умение приводить примеры и объяснять свой выбор хранения соли в быту</p>	<p>Рассматривают ёмкости для хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.</p> <p>С помощью определяют условия хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере</p>	<p>хранения соли: стеклянные, деревянные, металлические, пластмассовые, полиэтиленовые ёмкости.</p> <p>Определяют условия хранения соли: правильно хранить соль в прохладном, темном и сухом месте в герметичном контейнере.</p> <p>Рассказывают о хранении соли в домашних условиях</p>
24	Использование крахмала в кулинарии	1	<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 усвояемостью</p>	<p>Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии.</p> <p>С помощью учителя выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью</p>	<p>Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии.</p> <p>Выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью</p>
25	Практическая работа «Подготовка крахмала к использованию»	1	<p>Чтение памятки по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо.</p> <p>Наблюдение за подготовкой крахмала к использованию.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо.</p> <p>Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию.</p> <p>Обсуждают и анализируют выполненную работу</p>	<p>Читают памятку по приготовлению крахмала к использованию: разводят в холодной воде, отваре или соке, а потом добавляют в блюдо.</p> <p>Наблюдают за подготовкой крахмала к использованию.</p> <p>Рассказывают о подготовке крахмала к использованию.</p>

					Обсуждают и анализируют выполненную работу
26	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1	Повторение алгоритма действий по чистке и мытью посуды. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают алгоритм действий по чистке и мытью посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Повторяют алгоритм действий по чистке и мытью посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества чистки и мытья посуды. Обсуждают и разбирают выполненную работу
27					
28	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Определение инструментов для шинкования капусты. Изучение технологической карты по шинкованию капусты	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты
29	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1	Ознакомление с алгоритмом действий по шинкованию капусты. Умение подбирать и выполнять форму нарезки капусты – соломка. Выполнение требований к качеству выполненной работы. Применение на практике полученных знаний	Выполняют практические действия, совместно с педагогом. Выполняют требования к качеству выполненной работы.	Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты. Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов. Подбирают и выполняют форму нарезки капусты – соломка. Выполняют требования к качеству выполненной работы

30	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	1	<p>Повторение видов зелени. Узнавание зелени по описанию учителя.</p> <p>Рассматривание зелени: укроп, петрушка, зелёный лук.</p> <p>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.</p> <p>Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата.</p> <p>С помощью учителя заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»</p>	<p>Узнают зелень по описанию учителя.</p> <p>Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата.</p> <p>Самостоятельно заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»</p>
31	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1	<p>Ознакомление с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка; вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.</p> <p>Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных</p>	<p>Знакомятся с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка; вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных</p>	<p>Называют порядок обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка; вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание.</p> <p>Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки.</p>

			правил обработки. Обсуждение и разбор выполненной работы	правил обработки и с опорой на помощь учителя. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
32	Условия хранения зелени	1	Знакомство с условиями хранения зелени: для сохранения вкуса и полезных качеств оптимальная температура хранения зелени – 0-4 °С. Расширение представления о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях зелень лучше всего хранить на увлажненной подстилке, на поддонах с водой (корнями в воде), «подпаивать» талой водой	Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях. С помощью учителя проговаривают условия хранения зелени	Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях. Рассказывают об условиях хранения зелени в домашних условиях
33	Использование зелени в кулинарии	1	Знакомство со способами украшения блюд зеленью. Выполнение требований к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Умение придумать и рассказать об украшении своего блюда	Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Выполняют зарисовку	Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. Выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Придумывают и рассказывают об украшении своего блюда

				украшения своего блюда	
34	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение заданий текущей аттестации:  - выбор правильного ответа теоретической части теста;  - выполнение практической работы «Заваривание чая»	Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют простые действия по завариванию чая. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога), при выполнении практической работы	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с горячей жидкостью
Виды зелени-4часа					
35	Виды зелени	1	Определение понятия «зелень». Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук. Различение и называние зелени по виду. Чтение текста и выделение полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды	Проговаривают значение слова «зелень». Называют по картинке виды зелени. С помощью учителя различают и называют виды зелени. Читают текст и с помощью учителя выделяют полезные свойства зелени. Соотносят название зелени с картинкой	Объясняют значение слова «зелень», приводят свои примеры. Различают и называют виды зелени. Читают текст и выделяют полезные свойства зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды. Соотносят название зелени с картинкой
36	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью»	1	Называние видов зелени. Ознакомление с алгоритмом действий в подборе способа украшения блюд зеленью. Умение подбирать зелень по цвету, форме, размеру: базилик, руккола, укроп, петрушка, розмарин.	Знакомятся с предметно-технологической картой «Способы украшения блюд зеленью». С помощью учителя подбирают зелень по цвету, форме, размеру: базилик, руккола, укроп, петрушка,	Работают с предметно-технологической картой. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции.

			Выполнение практической работы с применением полученных знаний. Обсуждение и <b>разбор</b> выполненной работы	розмарин. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний (на доступном уровне, с помощью педагога)	Разбирают объект труда
37	Сочетание зелени с овощами и травами	1	Чтение и выделение в тексте: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус. Выполнение практического упражнения: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком. Приготовление салата. Обсуждение и анализ выполненной работы	Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус. Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком (на доступном уровне, с помощью педагога). В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу	Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеняя и дополняя их вкус. Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком . В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу
38	Способы украшения блюд зеленью	1	Знакомство с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком	Знакомятся с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком. С помощью учителя проговаривают основные правила украшения салатов.	Знакомятся с основными правилами украшения салатов: внешний вид вызывает аппетит; умеренное украшение салата; при украшении салатов зеленью молодые листья не нарезают, а положить на салат или рядом с ним целиком. Проговаривают основные правила украшения салатов. Записывают в тетрадь способы

				Записывают в тетрадь способы украшения блюд зеленью	украшения блюд зеленью
<b>Свежие и отварные овощи -10 часа</b>					
39	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»	1	Называние показателей определения свежести овощей. Рассматривание овощей: огурец, капуста, морковь, помидор. Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Знакомство с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»	С помощью учителя называют показатели определения свежести овощей. Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор. С помощью учителя определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»	Называют показатели определения свежести овощей. Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор. Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Знакомятся с алгоритмом действий по заполнению таблицы «Определение качества»
40	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»	1	Называние показателей определения свежести овощей. Рассматривание овощей: огурец, капуста, морковь, помидор. Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Заполнение таблицы на определение качества овощей. Обсуждение и разбор	Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор. Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Заполняют таблицу на определение качества овощей (на доступном уровне, с помощью) Обсуждают и разбирают выполненную работу	Рассматривают овощи: огурец, капуста, морковь, помидор. Определяют качество овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость. Заполняют таблицу на определение качества овощей. Обсуждают и разбирают выполненную работу

			выполненной работы		
41	Условия хранения свежих овощей	1	<p>Чтение текста и выделение главного: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте.</p> <p>Знакомство с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука.</p> <p>Называние правил обработки овощей на длительное хранение</p>	<p>Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте.</p> <p>Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука.</p> <p>С помощью учителя проговаривают правила обработки овощей на длительное хранение</p>	<p>Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте.</p> <p>Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука.</p> <p>Рассказывают о правилах обработки овощей на длительное хранение.</p> <p>Приводят примеры из домашнего опыта</p>
42	Требования к качеству салатов	1	<p>Чтение требований, предъявляемых к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены</p>	<p>Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены.</p> <p>Отвечают на вопросы</p>	<p>Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены.</p> <p>Отвечают на вопросы</p>
43	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1	<p>Выполнение подготовительной работы по выбору и очистке варёных овощей.</p> <p>Выполнение практической работы с помощью овощерезки, с соблюдением санитарно-</p>	<p>С помощью учителя делают выбор нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет».</p> <p>Выполняют практическую</p>	<p>Рассуждают о выборе нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет».</p> <p>Выполняют практическую работу по приготовлению салата</p>

			гигиенических правил, правил безопасности	работу по приготовлению салата «Винегрет», на доступном уровне	«Винегрет», с соблюдением требований качества к готовому блюду
44	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1			
45	Формы нарезки овощей для салатов	1	Расширение представления о формах нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом. Использование форм нарезки для разных овощей. Знакомство ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом (на доступном уровне, с помощью). Знакомятся с ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками	Рассматривают и называют формы нарезки овощей для салатов: соломка, ломтиками, кубиками и брусочками, дольками, брусочками с одним закругленным концом. Знакомятся с ручными инструментами для обработки овощей: кухонные ножи, ножи для очистки овощей с круглыми и резными выемками
46	Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления овощного салата. Выбор оборудования и материала для выполнения практической работы: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные. Повторение правил безопасности с режущими	Знакомятся с технологической картой приготовления овощного салата. С помощью учителя выбирают оборудование и материал: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные. Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Выполняют практическую	Знакомятся с технологической картой приготовления овощного салата. Подбирают необходимое оборудование и материал: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные. Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Выполняют практическую работу с опорой на

			инструментами. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	работу с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
47	Требования безопасности при работе с режущими инструментами	1	Повторение требований безопасности при работе с режущими инструментами. Выполнение тренировочных действий по использованию режущих инструментов. Определение нужного инструмента для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов	Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов. С помощью учителя определяют нужный инструмент для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов. безопасность при работе с режущими инструментами	Закрепляют полученные знания при выполнении тренировочных действий по использованию режущих инструментов. Определяют нужный инструмент для выполнения действия: кухонный нож, специальный нож для консервов. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами
48	Контрольная работа. Тест «Нарезка овощей»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений
49	Блюда из яиц. Определение свежести яиц	1	Значение понятия «яйцо». Способы определения категории яиц. Хранение и сроки годности. Определение	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами

			качественных характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Соблюдение правил санитарии при использовании в пищу	определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу	определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу
50	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц	1	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц. Применение яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривание строения яйца: желток, белок и скорлупа. Выполнение зарисовки и подписание строения яйца	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа. Выполняют зарисовку и подписывают строение яйца с опорой на образец	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Слушают о применении яиц при заболеваниях: желудка, туберкулезе, после некоторых операций и травм. Рассматривают строение яйца: желток, белок и скорлупа. Выполняют зарисовку и подписывают строение яйца с опорой на образец
51	Технология приготовления яичницы	1	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;	Рассматривают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц. Соотносят название посуды с картинкой. Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Знакомятся с технологией	Различают кухонную посуду, приборы и инструменты для приготовления блюд из яиц. Соотносят название посуды с картинкой. Повторяют санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Знакомятся с технологией

			<p>яйцеварка</p> <p>Повторение санитарных требований к тепловой обработке продуктов.</p> <p>Знакомство с технологией приготовления яичницы: яйца осторожно выпускают на порционную сковороду с растопленным жиром, не нарушая целостности желтков, солят и жарят до полного свертывания белка и загустения желтка до полужидкого состояния</p>	приготовления яичницы	приготовления яичницы
52	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуни»	1	<p>Повторение санитарных требований к проверке качества, состояния упаковки и наличие маркировки.</p> <p>Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуни.</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>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуни.</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>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуни.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.</p> <p>Соблюдают требования к подаче готового блюда</p>

53	Практическая работа «Варка яиц (всмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц»	1	<p>Повторение санитарных требований к подготовке яиц к употреблению.</p> <p>Знакомство с технологической картой приготовления яиц всмятку, вкрутую. Определение времени варки яиц.</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Повторяют санитарные требования к 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 учителя).</p> <p>Обсуждают и разбирают 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 разбирают выполненную работу</p>
54	Практическая работа «Варка яиц (в мешочек). Очистка яиц»	1	<p>Знакомство с 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.</p> <p>Сравнение разных способов варки яиц.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с 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 доступном уровне, с помощью учителя).</p> <p>С помощью учителя сравнивают разные способы варки яиц.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>Знакомятся с 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.</p> <p>Сравнивают разные способы варки яиц.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>

55	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.</p> <p>Называние понятия «Сервировка стола»— процесс подготовки и оформления условий для приема пищи.</p> <p>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.</p> <p>Соотносят названия с картинками.</p> <p>Работают со словарём, находят определение слова «сервировка стола».</p> <p>Рассматривают схему и основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки</p>	<p>Называют основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна.</p> <p>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>
56	Технология приготовления блюд из яиц	1	<p>Чтение текста и нахождение свойств яичного белка.</p> <p>Связующий белок: в тесте, запеканке, оладьях, фарше.</p> <p>Осветляющий белок: в бульонах, желе, заливном, зефире.</p> <p>Пенообразующее: в креме, пирожных «безе», пастиле.</p> <p>Применение яичного желтка: для приготовления некоторых кондитерских мучных изделий и диетических блюд.</p> <p>Значение яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности</p>	<p>Знакомятся с мультимедийной презентацией о свойствах яичного белка.</p> <p>С помощью учителя различают как связующий белок в тесте, запеканке, оладьях, фарше.</p> <p>Осветляющий белок в бульонах, желе, заливном, зефире.</p> <p>Пенообразующий белок в креме, пирожных «безе», пастиле.</p> <p>Слушают о значении яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности.</p> <p>Отвечают на вопросы</p>	<p>Выделяют из мультимедийной презентации свойства яичного белка.</p> <p>Различают свойства яичного белка при приготовлении блюд: связующее, пенообразующее, осветляющее.</p> <p>Отвечают на вопросы о технологии приготовления блюд из яиц</p>

	Бутерброды-10 часов.				
57	Бутерброды. Виды бутербродов	1	<p>Определение понятия «бутерброд».</p> <p>Чтение текста, выделение свойства хлеба, сочетание с другими продуктами.</p> <p>Значение бутербродов в питании человека.</p> <p>Знакомство с формами и видами бутербродов: открытые, закрытые и закусочные</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд», с помощью.</p> <p>Читают текст, рассматривают картинку, рассказывают о видах бутербродов.</p> <p>Приводят примеры из личного опыта с помощью</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд».</p> <p>Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов.</p> <p>Приводят примеры из личного опыта</p>
58	Технология приготовления бутербродов «канапе»	1	<p>Знакомство с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы.</p> <p>Выполнение интерактивного упражнения по формированию канапе.</p> <p>Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы.</p> <p>Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе (на доступном уровне, с помощью).</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>	<p>Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы.</p> <p>Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе.</p> <p>Обсуждают и <b>разбирают</b> выполненную работу</p>
59	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера	1	<p>Повторение правил безопасности при работе с тостером.</p> <p>Назначение тостера.</p> <p>Рассматривание устройства, набора функций, режима работы.</p> <p>Приведение примеров по</p>	<p>Слушают учителя о назначении и устройстве тостера.</p> <p>Проговаривают правила безопасности при работе с тостером.</p> <p>Рассматривают тостер, набор функций, режим работы.</p> <p>Приведение примеров по</p>	<p>Рассказывают о назначении и устройстве тостера.</p> <p>Рассказывают правила безопасности при работе с тостером.</p> <p>Рассматривают тостер, набор функций, режим работы.</p> <p>Приведение примеров по</p>

			использованию тостера в быту	использованию тостера в быту	использованию тостера в быту
60	Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах	1	Правила безопасности при работе с тостером. Проговаривание правил первой помощи при ожогах. Наблюдение за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментирование действий учителя. Выполнение практической работы по приготовлению тостов. Выполнение требований качества: форма нарезки, цвет тоста, вкус	Наблюдают за действиями учителя по приготовлению тостов. Комментируют действия учителя. 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
61	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	Знакомство с технологической картой приготовления канапе. Выбор продуктов для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определение формы нарезки канапе. Повторение правил безопасности с режущими инструментами	Знакомятся с технологической картой приготовления канапе. С помощью учителя подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определяют форму нарезки канапе. Проговаривают правила безопасности с режущими инструментами	Знакомятся с технологической картой приготовления канапе. Самостоятельно подбирают продукты для приготовления канапе с колбасой и сыром. Определяют форму нарезки канапе. Проговаривают правила безопасности с режущими инструментами
62	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований

	сыром»		выполненной работы	учителя. Обсуждают качество выполненной работы	качества к приготовлению канапе. Обсуждают качество выполненной работы
63	Виды подачи канапе	1	Расширение представления о видах канапе: канапе на шпажках, канапе- бутерброды. Определение понятия «тартинки, тарталетки». Умение сравнивать и различать канапе по внешнему виду. Знакомство с правилами подачи канапе	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Виды канапе». Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду. Знакомятся с правилами подачи канапе, с помощью учителя	Смотрят, выделяют после просмотра мультимедийной презентацией «Виды канапе» виды канапе. Участвуют в групповой работе по сравнению и различию канапе по внешнему виду. Знакомятся с правилами подачи канапе
64	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению канапе. Обсуждение по выбору и сочетанию продуктов для приготовления канапе. Применение на практике полученных знаний. Разбор выполненной работы	Знакомятся 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	Знакомятся 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
65	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1			

66	Контрольная работа. Тест «Виды бутербродов»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений
Горячие напитки-2 часа.					
67	Кофейные традиции России	1	Знакомство с кофейными традициями в России: напиток с сахаром и молоком. Рассматривание видов кофе: растворимый, в зернах, молотый. Умение сравнивать и различать кофе по внешнему виду и запаху	Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы кофе, называют. С помощью учителя сравнивают и различают кофе	Слушают учителя о кофейных традициях в России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы кофе, называют. С помощью учителя сравнивают и различают кофе
68	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1	Повторение правил сервировки стола к кофе. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе. Выбор предметов сервировки. Повторение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила сервировки стола к кофе, с опорой на наглядность. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе. Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении	Повторяют правила сервировки стола к кофе. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе. Называют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества. Участвуют в обсуждении выполненной работы

			выполненной работы	
--	--	--	--------------------	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022077

Владелец Голых Ольга Александровна

Действителен с 14.04.2023 по 13.04.2024