

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
Отдел образования Арамильского городского округа
МБОУ "СОШ № 3"

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Бархатова А.С.
№169-ОД от «01» 09 25 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

«Поварское дело»

для 9 класса

Вариант 1

кол-во часов в неделю - 7; кол-во часов в год - 84

2025

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее ФАООП УО, вариант (1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. №1026 (<http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202212300059>) и адресована обучающимся с нарушением интеллекта с учетом реализации особых образовательных потребностей.

Учебный предмет «Поварское дело» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 9 классе рассчитана на 12 учебных недель и составляет 84 часа в год (7 часов 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 9 классе определяет следующие задачи:

- формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых умений и навыков, 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;
- знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

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

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 9 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит 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	Предприятия общественного питания	7	1
2	Знакомство с рецептами	26	1
3	Продукты природные	21	
4	Последовательность и правила первичной обработки птицы	7	
5	Первичная обработка мяса	18	
6	Соусы	5	
	Итого	84	2

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Уровни достижения

предметных результатов по учебному предмету «Поварское дело» на конец 9 класса

Предметные результаты

минимальный уровень

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

- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

достаточный уровень

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

Результаты формирования базовых учебных действий:

- Самостоятельно оценивает условия и осуществляет выбор модели социально одобряемого поведения в разных ситуациях, что позволяет:*
- испытывать чувство гордости за свою страну;
 - гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей
 - адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
 - уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
 - активно включаться в общепользную социальную деятельность;
 - бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и стран.

Коммуникативные учебные действия:

В разных ситуациях взаимодействия самостоятельно может:

- 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:

В жизненной ситуации, близкой к личному опыту, может самостоятельно:

- 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 проблемной ситуации, при затруднениях осуществляет выбор решения, что позволяет самостоятельно:

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

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Ко л- во час ов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Предприятия общественного питания – 7 часов					
1	Введение. Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Называют правила безопасности
2	Предприятия общественного питания	1	Определение понятия «Предприятия общественного питания». Повторение значения слова «пища» и роль в жизни человека. Знакомство с типами предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждение предприятий общественного питания из	Выделяют в тексте понятие «Предприятия общественного питания». Читают значение слова «пища».	Знакомятся с понятием «Предприятия общественного питания». Слушают о значении слова «пища» и роли в жизни человека. Рассматривают типы предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждают предприятия общественного питания, с опорой на наглядность, из

			личного опыта	Рассматривают наглядность о типах предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Называют предприятия общественного питания из личного опыта	личного опыта
3	Предприятия быстрого обслуживания	1	Определение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомство с предприятиями быстрого обслуживания: ресторан, столовая, столовая - раздаточная. Значение предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека	Проговаривают значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». С помощью учителя называют предприятия быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая - раздаточная, с опорой на видеоматериал. Читают о значении предприятий быстрого обслуживания для	Называют значение понятия «предприятия быстрого обслуживания». Знакомятся с предприятиями быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая –раздаточная, с опорой на видеоматериал. Участвуют в групповой беседе о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека

				жизнедеятельности человека	
4	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	1	Выполнение санитарно-гигиенических требований перед посещением школьной столовой. Изучение технологию приготовления и рецептуры блюд из овощей. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюд из овощей. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду	С помощью учителя проговаривают простые действия по приготовлению овощей. Наблюдают за показом шеф-повара нарезки овощей. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда	Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, с опорой на рекомендации шеф-повара. Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда
5	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд	1			

	из овощей»				
6	Профессия официант	1	<p>Определение значения слова -официант (от латинского Officium – «должность, одолжение»). Чтение текста об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость). Формулирование вывода о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем</p>	<p>Читают текст, выделяют значение слова «официант». Читают текст об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость). С помощью учителя проговаривают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем</p>	<p>Читают текст, выделяют значение слова «официант». Рассказывают об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость), с опорой на учебник. Делают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем</p>
7	Практическая работа. Сюжетно-ролевая игра «Кафе»	1	<p>Расширение представления о кулинарных профессиях и специфике труда: повар, официант, бармен. Умение отображать знания об окружающей жизни. Формирование умения правильно и последовательно выполнять ролевые действия. Работа с терминами: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»</p>	<p>Получают элементарные сведения о специфике труда в кулинарных профессиях. С помощью учителя применяют в ролевой игре полученные знания</p>	<p>Отображают полученные действия в ролевой игре «Кафе». Различают действия по кулинарным профессиям. Называют основы безопасности собственной жизнедеятельности в процессе трудовой деятельности. Находят в словаре значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»</p>

				и выполняют ролевые действия. Совместно с учителем проговаривают значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	
Знакомство с рецептами - 26 часов					
8	Кулинарные рецепты	1	Знакомство с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. Формулирование вывода: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке

9	Знакомство с коллекцией старинных рецептов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России. Знакомство с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Коллекция старинных рецептов». Слушают о коллекции старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают первые сборники кулинарии - рецептами в мире и на Руси, с опорой на наглядность	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» Выделяют названия старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Знакомятся с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси, находят интересные рецепты с опорой на наглядность
10	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому	1	<i>Знакомство со старинным рецептом квашеной капусты для зимних заготовок. Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Повторение правил</i>	Рассматривание рецепта, с подробным описанием и пошаговым фото. С помощью учителя	Знакомятся с рецептом, рассматривают подробное описание с пошаговым фото. Выполняют практическую работу, с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Соблюдают правила безопасности при

	рецепту»		безопасности при использовании режущих инструментов	выполняют практическую работу по квашению капусты, на доступном уровне с помощью учителя	использовании режущих инструментов и кухонного комбайна
1 1	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1			
1 2	Современный кулинарный рецепт	1	Знакомство с содержанием современных кулинарных рецептов в сети Интернет. Работа в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждение выполненной работы	Знакомятся с содержанием современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах. С помощью учителя работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов на специализированных сайтах. С помощью учителя участвуют в	Рассказывают о содержании современных кулинарных рецептов, с опорой на информацию в сети Интернет. Работают в группе по нахождению современных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждают выполненную работу

				обсуждении выполненной работы	
1 3	Практическ ая работа. Приготовле ние салата «Греческий »	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению салата «Греческий». Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий». Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов	С помощью учителя выделяют и проговаривают основные пункты выполнения практических действий. Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий», на доступном уровне, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании режущих инструментов. Участвуют в обсуждении выполненной	Обсуждают выполнение практической работы по приготовлению салата «Греческий». Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий». Делают разбор выполненной работы

				работы	
1 4	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1			
1 5	Типы рецептов блюд: по времени приёма пищи	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приведение примеров к каждому типу блюд	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, называют типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. По типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приводят примеры к каждому типу	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приводят примеры закусок, салатов, первых блюд, вторых блюд, десертов

				блюд с помощью учителя	
1 6	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	Повторение рецептов блюд по времени приёма пищи. Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды». Формирование умений и навыков правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовым бутербродам	С помощью учителя подбирают рецепты по времени приёма пищи. Знакомятся с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды». Овладевают навыками правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда «Горячие бутерброды». Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовым бутербродам. Делают разбор выполненной работы
1 7	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие	1			

	бутерброды »				
1 8	Типы рецептов блюд: рецепты национальной кухни	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приведение примеров к каждому типу блюд	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. С помощью учителя приводят примеры к каждому типу блюд, используя своё место проживания	Различают типы рецептов национальной кухни. Распознают рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приводят примеры рецептов национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня, с опорой на место проживания, сети Интернет
1 9	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Драники». Формирование навыков безопасного труда с использованием тёрки. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду - драники. Формулирование вывода: драники – это	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления блюда – драники. Овладевают умениями и навыками	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда – драники. Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду – драники. Делают разбор выполненной работы

			вкусно, просто и полезно	правильной, рациональной работы с использованием тёрки, на доступном уровне с помощью учителя	
20	Практическая работа. «Приготовление драников»	1			
21	Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей	1	Знакомство с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. Чтение рецептов блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполнение задания по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждение результатов выполненной работы	Рассматривают типы рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. С помощью учителя различают рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении.	Знакомятся с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста. Находят рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении. Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет. Обсуждают результаты выполненной работы

				Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет, с помощью учителя. Обсуждают результаты выполненной работы	
2 2	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1	Обсуждение технологической работы по приготовления блюда по состоянию здоровья «Запечённый картофель с овощными витаминами». Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Формулирование вывода: употребление полезных продуктов считается самым здоровым способом поддержания нормального веса и хорошего самочувствия	С помощью учителя рассматривают и проговаривают этапы приготовления блюда. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда из картофеля. Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают разбор выполненной работы
2 3	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1			

2 4	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1	Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполнение тренировочного упражнения по расчёту сырья и продуктов при приготовлении блюда. Работа с терминами: рецепт, порция, масса брутто, масса нетто, отходы, кулинарный калькулятор	С помощью учителя рассматривают схему расчёта потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек
2 5	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Суп-пюре из кабачков»	1	Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Формулирование вывода: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу	С помощью учителя выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Делают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу

				или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу, с помощью учителя	
2 6	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1	Составление алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя участвуют в составлении алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении	Составляют алгоритм действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью

				<p>практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя</p>	
2 7	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1			
2 8	Кулинарная книга. Виды кулинарных книг	1	<p>Определение понятия «Кулинарная книга». Знакомство с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Расширение представления о назначении кулинарных книг. Формулирование вывода: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>	<p>С помощью учителя определяют понятие «Кулинарная книга». Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Рассуждают о</p>	<p>Определяют понятие «Кулинарная книга». Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Рассуждают о назначении кулинарных книг. Делают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>

				<p>назначении кулинарных книг, с помощью.</p> <p>Проговаривают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>	
2 9	Рецепты авторской кухни	1	<p>Определение понятия «авторская кухня», с опорой на видеоматериал. Нахождение отличия авторская кухня – обычная кухня. Выделение главного: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача</p>	<p>Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал. Находят отличия авторская кухня – обычная кухня, с помощью. С помощью учителя выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные</p>	<p>Знакомятся с понятием «авторская кухня», с опорой на видеоматериал. Находят отличия авторская кухня – обычная кухня. Выделяют главное: новаторский вкус, интерес, качественные ингредиенты, эффектная подача</p>

				ингредиенты, эффектная подача	
3 0	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Соте из замороженных овощей»	1	Выполнение расчёта потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Формирование вывода: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполнение практического задания по пересчёту ингредиентов по весу	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». С помощью учителя проговаривают вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу, с помощью учителя	Выполняют расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ». Повторяют вывод: калькулятор ингредиентов — это простой способ рассчитать, сколько потребуется продуктов, если нужно увеличить или уменьшить количество ингредиентов в рецепте. Выполняют практическое задание по пересчёту ингредиентов по весу
3 1	Практическая работа.	1	Ознакомление с технологической картой по приготовлению блюда «Соте из	Проговаривают алгоритм действий	Называют алгоритм действий по приготовлению блюда «Соте из

	Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»		замороженных овощей». Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	по приготовлению блюда «Соте из замороженных овощей», с помощью. Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	замороженных овощей». Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
3 2	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1			

3 3	Контрольная работа. Тест «Знакомство с рецептами»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
--------	---	---	--	--	---

Продукты природные - 21 час

3 4	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1	Знакомство с понятием «Пищевая промышленность». Рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя. Называние видов продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр	Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность». Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя. С помощью учителя называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное	Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность». Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя. Рассказывают о видах продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр
--------	--	---	---	--	--

				масло, сыр	
3 5	Мука	1	<p>Определение понятия «мука». Знакомство с зерновыми культурами: пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. Формулирование вывода: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба</p>	<p>Находят значение слова «мука», с помощью. Знакомятся с зерновыми культурами: пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «мука». Знакомятся с зерновыми культурами: пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба</p>
3 6	Виды и пищевая ценность муки	1	<p>Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотнесение названия муки с видом зерна</p>	<p>С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят</p>	<p>Выделяют главное, с опорой на видеоматериал, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна</p>

				название муки с видом зерна, с помощью учителя	
3 7	Практическ ая работа « Оценка качества муки»	1	Знакомство с оценкой качества представленных образцов муки, по показателям, установленных требованиями государственных стандартов на данный вид продукции. Выполнение практической работы, с соблюдением технических условий: Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха);Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). Заполнение таблицы данными оценки качества муки	С помощью учителя знакомятся с показателями оценки качества муки. Выполняют практическую работу с помощью учителя. Заполняют таблицу по образцу	Выполняют практическую работу, с соблюдением технических условий: Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха);Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса). Заполнение таблицы данными оценки качества муки
3 8	Практическ ая работа « Оценка качества муки»	1			
3 9	Применени е муки в кулинарии	1	Повторение сортов муки. Чтение текста, выделение способов применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и	Проговаривают сорта муки, с опорой на таблицу. С помощью учителя выделяют в тексте	Называют сорта муки, с опорой на таблицу. Читают текст, выделяют способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских и

			макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Приведение примеров из домашнего опыта	способы применения муки в кулинарии: для выпечки хлеба, блинов, пирогов, при изготовлениипельменей, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Приводят примеры использования муки в домашней кулинарии	макаронных изделий, комбикормов, для приготовления клейстера и соусов. Рассказывают об использования муки в домашней кулинарии
40	Растительные масла. Общая характеристика	1	Нахождение информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работа с учебником: чтение общей характеристики растительных масел	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы

				общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы, с помощью учителя	
4 1	Сырьё для растительных жиров	1	Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомство с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. Соотнесение названия растительного масла с сырьём	Знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. с опорой на видеоматериал. Соотносят названия растительного масла с сырьём, с помощью учителя	Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. Соотносят названия растительного масла с сырьём
4 2	Классификация растительно	1	Называние видов растительного масла. Приведение примеров из жизненного опыта и объяснять свой выбор. Работа с	Различают виды растительного масла, с опорой на	Называют виды растительного масла, с опорой на наглядность. Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой

	го масла: по происхождению; по консистенции		учебником: название видов масел по происхождению; по консистенции. Заполнение таблицы «Классификация растительного масла»	наглядность, с помощью учителя. Приводят примеры из жизненного опыта и объясняют свой выбор. Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции. Заполняют таблицу «Классификация растительного масла» с помощью учителя	выбор. Работают с учебником: называют виды масел по происхождению; по консистенции. Заполняют таблицу «Классификация растительного масла»
4 3	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1	Знакомство с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров. Называние условий хранения, упаковки и реализации пищевых жиров. Проведение органолептической оценки качества пищевых жиров. Заполнение таблицы по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция	С помощью учителя знакомятся с ассортиментом и характеристиками пищевых жиров. Выполняют оценку качества растительного масла, с помощью учителя. Проговаривают показатели качества и вносят в таблицу:	Выделяют общие требования к качеству пищевых жиров. Проводят органолептическую оценку качества пищевых жиров. Заполняют таблицу по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция

				вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция	
44	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1			
45	Классификация сливочного масла	1	Работа с таблицей «Классификация сливочного масла». Называние видов масел и содержания в них массовой доли жира	Рассматривают таблицу «Классификация сливочного масла». С помощью учителя называют виды масел и содержание в них массовой доли жира. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира», с помощью учителя	Работают с таблицей «Классификация сливочного масла». Называют виды масел и содержание в них массовой доли жира, с опорой на текст. Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира»
46	Практическая работа. Исследовательская работа	1	Изучение литературных источников информации: разбор и обобщение найденного материала; проведение исследования органолептических свойств масла. Формулирование	С помощью учителя выполняют анализ качества сливочного масла. Проверяют качество	Изучают источники информации: анализируют и обобщают найденный материал; проводят исследование органолептических свойств масла. Делают вывод: в домашних условиях

	«Оценка качества сливочного масла»		вывода: в домашних условиях можно определить качество сливочного масла	сливочного масла по информации на упаковке, с помощью. Проговаривают условия: необходимо иметь весы, посуду, нагревательный прибор, холодильник	можно определить качество сливочного масла
4 7	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1			
4 8	Сыр. Происхождение сыра	1	Знакомство с понятием «сыр». Через просмотр видеоматериала узнают о происхождении сыра. Выполнение зарисовки по содержанию питательных веществ	С помощью учителя работают со словарём: находят значение слова «сыр». Смотрят видеоматериал, узнают о происхождении сыра. Выполняют зарисовку по	Работают со словарём: определение понятия «сыр». Через просмотр видеоматериала рассказывают о происхождении сыра. Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ

				содержанию питательных веществ в сыре, по образцу	
4 9	Пищевая ценность сыра	1	Групповая работа по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждение выполненной работы	Принимают участие в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. С помощью учителя обсуждают выполненную работу	Работают в группе по нахождению информации в сети Интернет о пищевой ценности сыра. Обсуждают выполненную работу
5 0	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1	Знакомство с нормативно-техническими документами по определению качества сыра. Описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра. определение, к какому сорту относится образец в зависимости от балльной оценки в соответствии с таблицами 5 и 6 ГОСТ 7616-85, результаты оформите в виде таблиц;определение особенностей хранения и сроков реализации в соответствии с ГОСТ	Знакомятся с нормативно-техническими документами по определению качества сыра. С помощью учителя описывают характерные признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет теста.	Находят в нормативно-технических документах описание характерных признаков товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра. Самостоятельно заполняют таблицу по оценке качества сыров по органолептическим показателям

				С помощью учителя вносят в таблицу признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра	
5 1	Практическ ая работа «Оценка качества сыров по органолепт ическим показателям »	1			
5 2	Применени е сыров в кулинарии	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сыры в кулинарии». Расширение представления о видах сыров в других странах Подведение итогов: сыр используют для: первых блюд, закусок, вторых блюд и десертов	Отвечают на вопросы об использовании сыров в кулинарии. С помощью учителя называют сыры в других странах. Приводят примеры об использовании сыров в домашней кулинарии	Выделяют названия сыров и их использование в кулинарии. Приводят примеры с описанием, об использовании сыров в домашней кулинарии

53	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1	Беседа об истории появления рулета в кулинарии. Рассматривание видов лаваша с разными начинками. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению лаваша, с использованием сыра. Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	Описывают приготовление лаваша в домашних условиях. С помощью учителя называют виды лаваша с разными начинками. Проговаривают основные этапы приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра», на доступном уровне, с помощью	Приводят примеры приготовления лаваша в домашних условиях. Описывают вид начинки. Обсуждают предстоящую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра» Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Разбирают выполненную работу
54	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1			
Последовательность и правила первичной обработки птицы- 7 часов					
5	Подбор	1	Знакомство с организацией рабочего	Просмотр	Рассказывают об организации рабочего

5	инструмент ов и приспособл ений для обработки птицы		места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. Называние инструментов и приспособлений для обработки птицы	видеоматериала об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. С помощью учителя называют инструменты и приспособления для обработки птицы	места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов, с опорой на видеоматериал. Называют инструменты и приспособления для обработки птицы
5 6	Набор инвентаря и посуды	1	Через объяснение учителя рассматривание инвентаря: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполнение таблицы «Изображение – Название». Формулирование вывода: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Рассматривают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. С помощью учителя заполняют таблицу «Изображение – Название». Проговаривают вывод: инвентарь и	Называют и различают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполняют таблицу «Изображение – Название». Делают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения

				посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	
5 7	Первичная обработка птицы	1	Знакомство с первичной обработкой птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Называют виды первичной обработки птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы», с помощью учителя. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец, с помощью учителя	Рассказывают о первичной обработке птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
5 8	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней	1	Повторение свойств мясных полуфабрикатов: оценивание внешнего вида блюда в целом и отдельно - основного продукта; форма нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда. Заполнение таблицы оценки качества продуктов	С помощью учителя выполняют органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы. Заполняют таблицу оценки качества продуктов и	Называют свойства мясных полуфабрикатов: оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно - основного продукта; форму нарезки, состояние поверхности, панировки; степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе; оценивание запаха и вкуса блюда. Заполняют таблицу оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов

	птицы»			готовых полуфабрикатов с помощью учителя	
59	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты	1	Работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Чтение текста и выделение главного: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Запись определения в кулинарный словарь	Рассматривают таблицу «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы по содержанию таблицы, с помощью учителя. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру, с помощью. Записывают определение в кулинарный словарь	Работают с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Записывают определение в кулинарный словарь
60	Практическая работа	1	Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Приготовление	С помощью учителя проговаривают	Обсуждают выполнение предстоящей практической работы «Приготовление

	«Приготовление куриной отбивной из филейной части»		куриной отбивной из филейной части». Формирование у обучающихся практических умений по приготовлению блюд из мяса птицы. Чёткое определение последовательности технологического процесса обработки продуктов. Выполнение практической работы	этапы приготовления куриной отбивной. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении качества выполненной работы	куриной отбивной из филейной части», с опорой на технологическую карту. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту. Делают разбор выполненной работы
6 1	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1			

Первичная обработка мяса – 18 часов

6 2	Подбор инструментов и приспособлений для обработки	1	Выделение из текста способов первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривание мясорубки. Называние частей мясорубки.	С помощью учителя выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо	Выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки. Подписывают на схеме части
--------	--	---	--	--	--

	мяса		Подписание на схеме частей мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки, с помощью. Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек
6 3	Основные инструменты для обработки мяса	1	Через просмотр видеоматериала, знакомство с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тятка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки. Соотнесение названия инструментов с картинками	Знакомятся с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тятка,	Рассматривают и называют инструменты и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тятка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками

				<p>мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками, с помощью учителя</p>	
6 4	Основные инструменты для обработки мяса	1	<p>Словарь терминов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тятка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдение за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала</p>	<p>С помощью учителя находят значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тятка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала</p>	<p>Находят в словаре значение слов: мясорубка, поварская тройка, нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат, тятка, мясницкий топор, поварские вилки. Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала</p>
6 5	Приготовление простых полуфабрикатов	1	<p>Определение понятия «кулинарные полуфабрикаты». Знакомство с ассортиментом кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными,</p>	<p>С помощью учителя находят определение понятия</p>	<p>Определяют понятие «кулинарные полуфабрикаты», с опорой на текст. Называют ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными,</p>

	атов из мяса		рыбными, овощными, крупяными и комбинированными	«кулинарные полуфабрикаты». Проговаривают ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными	рыбными, овощными, крупяными и комбинированными
6 6	Приготовление полуфабрикатов	1	Повторение видов полуфабрикатов. Нахождение полуфабрикатов по описанию учителя, с опорой на наглядность. Выделение полуфабрикатов по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу. Формулирование вывода: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов	Повторяют виды полуфабрикатов. Находят полуфабрикаты по описанию учителя, с опорой на наглядность. С помощью учителя выделяют полуфабрикаты по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу. Делают вывод: полуфабрикаты позволяют избежать	Называют виды полуфабрикатов. Находят полуфабрикаты по описанию учителя, с опорой на наглядность. Выделяют полуфабрикаты по способу приготовления: панированные, рубленые, натуральные, с опорой на таблицу. Делают вывод: полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов

				трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов, с помощью учителя	
6 7	Приёмы приготовления полуфабрикатов: нарезка, отбивная,	1	Рассказ учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Объяснение понятий: отбивание, панирование, шпигование. Работа по учебнику	Слушают рассказ учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование, с помощью. Работают с текстом по учебнику, с помощью учителя	Выделяют из рассказа учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование. Работают с текстом по учебнику
6 8	Приёмы приготовления полуфабрик	1	Повторение приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Соотнесение	Повторяют приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание,	Повторяют приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Соотносят приём

	атов: панировани е, мариновани е		приёма приготовления с картинкой. Работа по учебнику: описание процесса панирования и маринования	подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Соотносят приём приготовления с картинкой. Работают по учебнику: описание процесса панирования и маринования	приготовления с картинкой. Работают по учебнику: описание процесса панирования и маринования
6 9	Приёмы приготовления полуфабрикатов: по размерам, крупнокусковые	1	Через просмотр видеоматериала знакомство с полуфабрикатами по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты. Обсуждение увиденного учебного материала Различие понятий: «крупнокусковые полуфабрикаты», «порционные полуфабрикаты», «мелкокусковые полуфабрикаты». Знакомство с приёмами приготовления различных видов полуфабрикатов	Смотрят видеотрейлер «Виды полуфабрикатов по размеру». Участвуют в обсуждении увиденного учебного материала. Записывают названия видов полуфабрикатов по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые. Называют, с	Через просмотр видеоматериала знакомятся с полуфабрикатами по размерам: крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; крупнокусковые полуфабрикаты. Участвуют в обсуждении увиденного учебного материала. Выделяют приёмы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Различают виды полуфабрикатов по описанию учителя

				помощью учителя, приёмы приготовления различных видов полуфабрикатов	
7 0	Виды крупнокусковых полуфабрикатов	1	<p>Определение понятия «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей. Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов». Выделение понятий: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости. Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>С помощью учителя определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей. Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов». С помощью учителя выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости. Записывают в рабочую тетрадь</p>	<p>Определяют понятие «крупнокусковые полуфабрикаты» - крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и свинины не содержат костей. Просмотр мультимедийной презентации « Виды крупнокусковых полуфабрикатов». Выделяют понятие: карбонад свиной, вырезка свиная, шейка свиная, окорок свиной без кости, лопатка свиная без кости. Записывают в рабочую тетрадь</p>

7 1	Порционные полуфабрикаты	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>Выделение понятий: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые. Работа по учебнику. Запись в рабочую тетрадь видов порционных полуфабрикатов</p>	<p>Смотрят мультимедийную презентацию «Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Проговаривают понятие «порционные полуфабрикаты»:</p> <p>это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе. С помощью учителя выделяют понятия: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые. Работают по учебнику: описывают порционные полуфабрикаты. Записывают в рабочую тетрадь названия видов</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Выделяют определение понятия «порционные полуфабрикаты» — это куски мяса из наиболее нежных мышц: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе.</p> <p>Выделяют понятия: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые. Работают по учебнику: описание порционных полуфабрикатов. Записывают в рабочую тетрадь названия видов порционных полуфабрикатов</p>
--------	--------------------------	---	---	---	--

				порционных полуфабрикатов	
7 2	Порционные полуфабрикаты	1	Заполнение карточки «Изображение-Название». Словарь терминов: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые. Использование порционных полуфабрикатов в кулинарии	Заполняют карточку «Изображение-Название». Проговаривают и различают термины: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые. Рассказывают об использовании порционных полуфабрикатов в кулинарии, с помощью учителя	Заполняют карточку «Изображение-Название». Называют и различают термины: антрекоты, бифштексы, лангеты, эскалопы, филе, а также говядина, свинина и баранина духовые. Рассказывают об использовании порционных полуфабрикатов в кулинарии
7 3	Мелкокусковые полуфабрикаты	1	Знакомство с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты». Формулирование вывода: мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; бефстроганов, поджарка, шашлык; тушения (азу, гуляш, плов,	Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Смотрят мультимедийную презентацию «Мелкокусковые полуфабрикаты». С	Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты». Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты». Делают вывод: мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; бефстроганов, поджарка, шашлык; тушения (азу, гуляш, плов, рагу); варки (суповой набор).

			рагу);варки (суповой набор). Запись в рабочую тетрадь	помощью учителя, проговаривают вывод: мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; бефстроганов, поджарка, шашлык), тушения (азу, гуляш, плов, рагу); варки (суповой набор). Записывают виды мелкокусковых полуфабрикатов в рабочую тетрадь	Записывают виды мелкокусковых полуфабрикатов в рабочую тетрадь
7 4	Мелкокусковые полуфабрикаты	1	Работа по учебнику: чтение описания мелкокусковых полуфабрикатов. Выполнение задания по карточке: подпишите названия полуфабрикатов, которые изображены на рисунке. Обсуждение выполненной работы	Работают по учебнику: чтение описания мелкокусковых полуфабрикатов. С помощью учителя выполняют задание по карточке: подпишите названия полуфабрикатов, которые	Работают по учебнику: чтение описания мелкокусковых полуфабрикатов. Выполняют задание по карточке: подпишите названия полуфабрикатов, которые изображены на рисунке. Участвуют в обсуждении выполненной работы

				изображены на рисунке. Участвуют в обсуждении выполненной работы	
7 5	Время приготовления отварного, жареного мяса	1	Работа по учебнику: свойства отварного и жареного мяса. Нахождение отличия видов мяса. Называние этапов приготовления мяса, с опорой на схему	Работают по учебнику: свойства отварного и жареного мяса. Находят отличия видов мяса, с помощью Называют этапы приготовления мяса, с опорой на схему	Работают по учебнику: свойства отварного и жареного мяса. Находят отличия видов мяса. Называют этапы приготовления мяса, с опорой на схему
7 6	Время приготовления отварного, жареного мяса	1	Поиск информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах. Обсуждение информации. Словарь терминов: говядина духовая, отварное мясо	Участвуют в групповой работа по поиску информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах. Употребляют в речи термины: говядина духовая, отварное мясо	Участвуют в групповой работа по поиску информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах. Употребляют в речи термины: говядина духовая, отварное мясо

7 7	Технология приготовления жареного мяса	1	Знакомство с технологией приготовления жареного мяса. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. С помощью учителя используют интерактивное приложение для выполнения задания	Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. Используют интерактивное приложение для выполнения задания
7 8	Обработка субпродуктов	1	Нахождение в тексте определения понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различение субпродуктов по категориям. Заполнение таблицы «Виды субпродуктов по категориям»	С помощью учителя находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различают субпродукты по категориям, с помощью. Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям», с помощью	Находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различают субпродукты по категориям. Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям»
7 9	Обработка субпродуктов	1	Просмотр мультимедийной презентации «Обработка субпродуктов». Обсуждение	Смотрят мультимедийную	Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов». Обсуждают

	ов		учебного материала. Описание обработки субпродуктов с опорой на учебник	презентацию «Обработка субпродуктов». Принимают участие в обсуждении учебного материала. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник с помощью учителя	учебный материал об обработке субпродуктов. Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник
--	----	--	---	---	--

Соусы – 5 часов

8 0	История возникновения соусов	1	Определение значения слова «соус». Знакомство с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал.	С помощью учителя находят в словаре значение слова «соус». Слушают об истории появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»	Работают со словарём, находят значение слова «соус». Знакомятся с историей появления соуса в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «соус»
8 1	Виды соусов	1	Рассказ о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Умение вербально	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на	Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Составляют рассказ о своих практических действиях с

			представить практический опыт, сформулировать свое суждение	органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда. Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт с помощью учителя	опорой на жизненный опыт
8 2	Основа соусов	1	Повторение значения слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомство с основами приготовления соуса: масло, вино, уксус; бульон (мясной, рыбный, грибной); молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; с опорой на видеоматериал	Проговаривают значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомятся с основами приготовления соуса: масло, вино, уксус; бульон (мясной, рыбный, грибной); молоко, сметана, фруктово-	Находят в словаре значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Знакомятся с основами приготовления соуса: масло, вино, уксус; бульон (мясной, рыбный, грибной); молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; с опорой на видеоматериал

				ягодный сок; с опорой на видеоматериал	
8 3	Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны	1	Знакомство технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. Работа по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны. Составление схемы приготовления. Формулирование вывода: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке	Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. С помощью учителя находят описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления, с помощью учителя. С помощью учителя делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке	Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны. Работают по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления соуса на основе сметаны. Делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке
8 4	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Приготовление сметанного соуса». Повторение схемы приготовления соуса на основе сметаны. Выполнение практической работы с опорой на схему. Обсуждение и разбор выполненной	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Приготовление сметанного соуса».	Называют алгоритм действий по выполнению практической работы «Приготовление сметанного соуса». Повторяют схему приготовления соуса на основе сметаны. Выполняют практическую работу с опорой на схему. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

			работы	<p>Повторяют за учителем схему приготовления соуса на основе сметаны.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на схему, с помощью.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>	
--	--	--	--------	---	--

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
Отдел образования Арамильского городского округа
МБОУ "СОШ № 3"

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Бархатова А.С.
№169-ОД от «01» 09 25 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

«Поварское дело»
для 8 класса

Вариант 1

кол-во часов в неделю - 7; кол-во часов в год - 84

2025

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

Учебный предмет «Поварское дело» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 8 классе рассчитана на 12 учебные недели и составляет 84 часов в год (7 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 8 классе определяет следующие задачи:

- 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 умений и навыков, 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;
- знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

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

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 8 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

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

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

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Контрольные работы
1	Кулинария в производственных условиях	10	
5	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал	22	1
6	Овощи. Лук. Капуста	23	1
9	Блины. Виды блинов	18	1
10	Напитки. Кисель	11	
	Итого	84	3

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации.

Уровни достижения

предметных результатов по учебному предмету «Поварское дело» на конец 8 класса

Предметные результаты

минимальный уровень

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

достаточный уровень

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;

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

Результаты формирования базовых учебных действий:

Личностные учебные действия:

На основе закрепленных умений и навыков социально одобряемого поведения (во внеучебных ситуациях) при незначительном контроле проявляет адекватное поведение, что позволяет:

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

Коммуникативные учебные действия:

В ситуации самостоятельного взаимодействия со сверстниками может:

- 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:

В понятной и знакомой ситуации может самостоятельно:

- 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:

При словесном контроле и устной подсказке взрослого в учебной и внеучебной деятельности может:

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

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Кулинария в производственных условиях– 10 часов					
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	Называют правила поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Рассказывают о правилах поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей
2	Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения	1	Знакомство с учебным пособием. Рассмотрение условных обозначений и их назначение	Рассматривают учебное пособие, называют условные обозначения. Выполняют зарисовку условных обозначений, называют, с помощью учителя	Знакомятся с учебным пособием. Рассматривают условные обозначения и называют их назначение
3	Кулинария. История возникновения кулинарии	1	Различение понятий «пища» и «еда». Знакомство с первой кулинарной книгой и школами поварского	С помощью учителя находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с первыми	Читают и находят в тексте различие понятий «пища» и «еда». Знакомятся с первыми кулинарными книгами и школами поварского искусства. Используют интерактивное приложение для выполнения задания

			искусства. Использование интерактивного приложения для выполнения задания	кулинарными книгами и школами поварского искусства. Используют интерактивное приложение для выполнения задания, на доступном уровне, с помощью	
4	Домашняя кулинария. Рецепты.	1	Определение понятия «домашняя кулинария» - домашняя кухня — это простая и недорогая еда, приготовленная дома с использованием кухонной утвари и техники бытового ценового сегмента из простого набора продуктов, которые можно купить в любом местном магазине. Выбор рецепта из домашней кулинарной книги	Проговаривают значение выражения «домашняя кулинария». Рассказывают о рецептах семьи, с опорой на подготовленный материал. Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи	Называют значение выражения «домашняя кулинария». Делают сообщение о рецептах семьи. Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи
5	Практическая работа. «Рецепты моей семьи»	1	Ознакомление с рецептом домашней кулинарии. Изучение технологии приготовления семейного	Знакомятся с традиционным семейным рецептом. Подбирают продукты для выполнения практической работы. С	Обсуждают практическую работу по приготовлению семейного рецепта, с опорой на технологическую карту. Делают расчёт продуктов для приготовления блюда. Выполняют практическую работу с соблюдением качества к готовому продукту.

			традиционного блюда. Выполнение практической работы, с опорой на домашний рецепт.	помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	Делают разбор выполненной работы
6	Практическая работа. «Рецепты моей семьи»	1			
7	Кулинария в производственных условиях	1	Значение кулинарии в производственных условиях. Знакомство с формами организации питания в общественном питании	Читают текст, выделяют значение кулинарии в производственных условиях, с помощью учителя называют формы организации питания в общественном питании	Читают текст, выделяют значение кулинарии в производственных условиях. Называют формы организации питания в общественном питании
8	Практическая работа Видео – урок «Кулинария в производственных условиях»	1	Просмотр видеоматериала «Кулинария в производственных условиях». Знакомство с условиями производства Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания, с полным или неполным технологическим	Знакомятся с видеоматериалом «Кулинария в производственных условиях». С помощью учителя проговаривают производственные условия. Находят значение терминов в словаре, в сети Интернет, записывают в словарь, с помощью учителя	Просмотр видеоматериала «Кулинария в производственных условиях». Обсуждение видов производственных помещений: для приема и хранения продуктов; вспомогательные; административно-бытовые; техническая группа помещений Работают со словарём, находят значение терминов, записывают в словарь

			циклом. Словарь терминов «Технологический цикл, сырьё, кулинарное изделие, кулинарная продукция»		
9	Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар, повар-кондитер	1	Знакомство с профессиями людей в организации общественного питания. Определение слова «шеф-повар». Чтение должностной инструкции шеф-повара	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о деятельности и шеф-повара в организации общественного питания. Читают должностную инструкцию шеф-повара, отвечают на вопросы с помощью	Называют виды профессий в организации общественного питания. Читают должностную инструкцию шеф-повара, отвечают на вопросы по содержанию
10	Практическая работа. «Экскурсия в школьную столовую»	1	Определение значения слова «повар» - это специалист, занимающийся приготовлением пищи: как определить качество продуктов, как их правильно хранить, сочетать и готовить. Расширение кругозора о деятельности повара через наблюдение. Формирование вывода:	Повторяют значение термина «повар». Наблюдают за деятельностью повара в школьной столовой. Называют виды деятельности. С помощью учителя делают вывод: эта работа очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и	Различают виды профессии «повар» - повар, повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар технолог, шеф-повар, повар универсал. Наблюдают за деятельностью повара. Делают вывод: работа повара очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно!

			работа повара очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно!	очень вкусно!	
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал– 22 часа					
11	Рыба. Виды рыбы	1	Объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Знакомство с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в рыбе	Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Отвечают на вопросы с помощью. Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе, с помощью учителя	Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Отвечают на вопросы с помощью. Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе
12	Использование рыбы в кулинарии	1	Просмотр видеоматериала об использовании рыбы в кулинарии. Обсуждение видеоматериала: из <i>рыбы</i> делают котлеты, варят супы, делают начинку для пирогов, консервируют; копченые продукты	Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя формулируют вывод: из рыбы готовят закуску, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш	Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: из рыбы готовят закуску, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформляют вывод в рабочую тетрадь

			могут подаваться как самостоятельное блюдо. Формирование вывода: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформление вывода в рабочую тетрадь	для котлет. Оформляют вывод в рабочую тетрадь	
13	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1	Повторение пищевой ценности рыбы, её видов и способов приготовления. Выполнение санитарно-гигиенических требований для участия в мастер-классе. Выполнение практической работы, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда	С помощью учителя повторяют пищевую ценность рыбы и значение для организма человека. Соблюдают санитарно-гигиенические требования при выполнении практической работы. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Рассказывают о пищевой ценности рыбы, её видах и способах приготовления. Приводят примеры из домашнего опыта. Выполняют практическую работу, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда
14	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1			

15	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1	Описание быстропортящегося продукта – свежая рыба. Называние признаков свежести рыбы, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из личного опыта	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы. С помощью учителя обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь	Участвуют в групповой работе по нахождению информации в сети Интернет о признаках свежей рыбы. Составляют сообщение. Обобщают информацию: называют признаки свежей рыбы, записывают в рабочую тетрадь
16	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1	Определение понятия «свежая рыба». Чтение текста об определении свежести рыбы. Работа с терминами: фарш, свежесть рыбы, заморозка, солят, маринуют, варят, жарят. Использование интерактивного приложения для выполнения задания «Срок годности рыбы»	Определяют понятие «свежая рыба», с помощью. Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы. Работают с терминами: фарш;свежесть рыбы;заморозка;солят, маринуют, варят;жарят. Выполняют на доступном уровне, с помощью учителя. Выполняют задание - «Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения, с помощью учителя	Определяют понятие «свежая рыба», с помощью. Читают текст, проговаривают определение свежести рыбы. Работают с терминами: фарш;свежесть рыбы;заморозка;солят, маринуют, варят;жарят. Выполняют задание-«Срок годности рыбы», с использованием интерактивного приложения

17	Пряности, специи, приправы	1	Просмотр видеоматериала «Пряности, специи, приправы», выделение понятий, приведение примеров. Определение понятий « Пряности, специи, приправы», оформление в рабочую тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры. С помощью учителя проговаривают понятия «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом «Пряности, специи, приправы». Выделяют понятия, приводят примеры. Рассказывают об определении понятий «Пряности, специи, приправы», оформляют в рабочую тетрадь
18	Пряности, специи, приправы	1	Работа по таблице « Пряности, специи, приправы». Различение понятий, называние примеров, с опорой на таблицу. Оформление таблицы в рабочую тетрадь	Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы». С помощью учителя различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Работают с таблицей «Пряности, специи, приправы». Различают понятия, приводят примеры, с опорой на таблицу. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с опорой на образец
19	Использование специй в кулинарии	1	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле. Рассмотрение образцов, описание по внешнему виду	Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле. Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху	Знакомятся с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле. Рассматривают образцы, описывают по внешнему виду, запаху

20	Использование специй в кулинарии	1	Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала, расширяют свои представления об использовании специй в кулинарии. Формулирование вывода: <i>специи используются</i> при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшает вкусовые качества. Оформление вывода в рабочую тетрадь	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя делают вывод: <i>специи используются</i> при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества. Оформляют вывод в рабочую тетрадь	Расширяют свой кругозор об использовании специй в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: <i>специи используются</i> при готовке мясных блюд в любом виде, а также улучшают вкусовые качества. Оформляют вывод в рабочую тетрадь
21	Правила хранения соли	1	Знакомство с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ. Называние видов соли: поваренная, морская, чёрная гавайская. Чтение текста, с описанием применения при приготовлении пищи. Знакомство с правилами хранения соли	Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ. С помощью учителя называют виды соли: поваренная, морская, чёрная гавайская. Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи.	Рассматривают образец, знакомятся с солью и её значением для поддержания жизнедеятельности человека и всех живых существ. Рассказывают о видах соли: поваренная; морская; чёрная гавайская; Выполняют с опорой на наглядность. Читают текст, с описанием применения при приготовлении пищи. Знакомятся с правилами хранения соли

				Знакомятся с правилами хранения соли	
22	Сахар. сахара	Виды	1	<p>Знакомство с определением понятия «сахар»- это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Чтение текста и выделение видов сахара</p>	<p>Знакомятся с определением понятия «сахар» — это не продукт питания, а химическое вещество в чистом виде, добавляемое в пищу для улучшения вкуса. Читают текст и выделяют виды сахара, с опорой на текст</p>
23	Хранение сахара, сахарного песка		1	<p>Рассматривание способов хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приведение примеров из личного опыта</p>	<p>Рассматривают способы хранения в домашних условиях, в производственных помещениях. Приводят примеры из личного опыта с помощью учителя</p>
24	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»		1	<p>Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Повторение свойств и их использование при приготовлении пищи. Ознакомление с таблицей по</p>	<p>Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. С</p>

			распознаванию видов пряностей, приправ. Определение свойств качества специй, приправ. Заполнение таблицы	помощью учителя определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу, с помощью учителя	
25	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1			
26	Крахмал. Виды крахмала	1	Объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Знакомство с видами крахмала, с опорой на образец. Чтение текста об описании видов крахмала	Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Отвечают на вопросы. Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец. Читают текст об описании видов крахмала	Слушают объяснение учителя о крахмале, как о ценном питательном продукте. Отвечают на вопросы. Знакомятся с видами крахмала, с опорой на образец. Читают текст об описании видов крахмала
27	Условия хранения крахмала	1	Знакомство с условиями хранения крахмала в домашних условиях. Приведение примеров из личного опыта. Работа с терминами:	Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях. Приводят примеры из личного опыта. С помощью учителя	Слушают об условиях хранения крахмала в домашних условиях. Приводят примеры из личного опыта. Работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения

			углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения	работают с терминами: углеводы, крахмал, влажность, упаковка, срок хранения	
28	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	1	Повторение видов крахмала. Чтение текста о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Составление алгоритма действий по приготовлению крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Повторяют виды крахмала. Читают текст о приготовлении крахмала из картофеля в домашних условиях. Участвуют в составлении алгоритма действий приготовления крахмала из картофеля в домашних условиях, с опорой на текст. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
29	Практическая работа «Приготовление	1			

	крахмала картофеля домашних условиях»	из в			
30	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»	1	Повторение видов пряностей, специй, приправ. Составление алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху. Заполнение таблицы, с опорой на образцы. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют виды пряностей, специй, приправ. Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху. Заполняют таблицу, с опорой на образец, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Повторяют виды пряностей, специй, приправ. Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху. Заполняют таблицу, с опорой на образец. Обсуждают и разбирают выполненную работу
31	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»	1			
31	Контрольная работа. Тест по теме «Продукты и материалы в	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

	поварском деле»»		знаний и умений		
Овощи. Лук. Капуста – 23 часа					
33	Овощи. Использование лука в кулинарии	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание лука, общего вида растения. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу, с помощью. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения, с помощью учителя	Рассказывают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения
34	Обработка репчатого лука	1	Знакомство с обработкой репчатого лука для употребления в пищу. Чтение текста и выделение последовательности обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять. Оформление последовательности	Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу. Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять. Оформляют последовательность	Знакомятся с обработкой репчатого лука для употребления в пищу. Читают текст и выделяют последовательность обработки репчатого лука: отсортировать, срезать, удалить, снять. Оформляют последовательность обработки репчатого лука в рабочую тетрадь

			обработки в рабочую тетрадь	обработки репчатого лука в рабочую тетрадь, с помощью учителя	
35	Виды нарезки репчатого лука	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, знакомство с разными способами нарезки репчатого лука: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами. Соотнесение названия нарезки с рисунком. Чтение текста с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы с помощью учителя	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы
36	Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука»	1	Повторение форм нарезки. Ознакомление с технологической картой нарезки лука репчатого. Наблюдение за действиями учителя по показу форм нарезки. Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действий, с	Соотносят названия нарезки лука репчатого с рисунком формы нарезки: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами. С помощью учителя повторяют форму нарезки лука репчатого	Называют формы нарезки лука репчатого: соломка, кубики, кольца, полукольца. Обсуждают алгоритм действий по предстоящей работе. Выполняют практическую работу, с опорой на образцы нарезки, с соблюдением правил безопасности с режущими инструментами

			соблюдением правил безопасности с режущими инструментами		
37	Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука»	1			
38	Специальные инструменты для нарезки лука	1	Рассматривание специальных инструментов для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдение за действиями учителя по использованию специальных инструментов. Комментирование действий учителя. Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов	Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов. Участвуют в комментировании действий учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов	Рассматривают специальные инструменты для нарезки лука: кухонные ножницы; держатель; нож для нарезки лука. Наблюдают за действиями учителя по использованию специальных инструментов. Участвуют в комментировании действий учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов
39	Практическая работа «Нарезка	1	Повторение видов нарезки зелёного лука:	Повторяют виды нарезки зелёного лука.	Рассказывают о видах нарезки репчатого лука. Приводят примеры из домашнего опыта.

	зелёного лука		кольца, соломка, дольки, кубики (лук, нарезанный таким способом, жарят во фритюре или используют для приготовления шашлыков). Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке зелёного лука разными способами. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами, с помощью. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и рассмотрении выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке репчатого лука разными способами. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разбор выполненной работы
40	Практическая работа «Нарезка зелёного лука	1			
41	Овощи. Использование капусты в кулинарии	1	Расширение представления об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Правильное обозначение видов	Слушают рассказ учителя об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют виды	Рассказывают об использовании капусты в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют виды капусты. Называют самую популярную капусту белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде

			капусты: белокочанная, краснокочанная, цветная, пекинская, брюссельская, кольраби. Называние самой популярной капусты белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде	капусты, с помощью. С помощью учителя выделяют самую популярную капусту белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде	
42	Овощи. Использование капусты в кулинарии	1	Рассматривание видов капусты, описание, с опорой на наглядность. Чтение текста, выделение свойств капусты разного вида	Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность, с помощью учителя. Читают текст, выделяют свойства капусты разного вида, с помощью учителя	Рассматривают виды капусты, описывают, с опорой на наглядность. Читают текст, выделяют свойства капусты разного вида
43	Кулинарная обработка капусты	1	Знакомство с кулинарной обработкой капусты: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку. Оформление последовательности в рабочую тетрадь	Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку. Оформление последовательности в рабочую тетрадь, с	Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку. Оформляют последовательность в рабочую тетрадь

				помощью учителя	
44	Кулинарная обработка капусты	1	Называние полезных свойств капусты. Повторение правил кулинарной обработки капусты. Составление сообщений об обработке разных видов капусты, с опорой на текст	Называют полезные свойства капусты: лидер среди овощей по содержанию витамина С. С помощью учителя проговаривают правила кулинарной обработки капусты. Составляют сообщения об обработке разных видов капусты, с опорой на текст	Называют полезные свойства капусты: лидер среди овощей по содержанию витамина С. Рассказывают о правилах кулинарной обработки капусты. Составляют сообщения об обработке разных видов капусты, с опорой на текст
45	Виды нарезки и способы использования капусты	1	Работа с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты». Выделение рекомендаций по использованию капусты в кулинарии. Оформление таблицы «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь	Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты». С помощью учителя называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии. Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь	Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты». Называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии. Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь
46	Виды нарезки и способы использования капусты	1	Знакомство с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал.	Знакомятся с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал.	Знакомятся с видами нарезки капусты, с опорой на видеоматериал. Выполняют задание по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты». Объясняют значение

			Выполнение задания по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты». Работа с терминами: шинковка, ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн	Выполняют задание по карточке «Восстановите последовательность нарезки капусты», с помощью. С помощью учителя объясняют значение терминов: шинковка, ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн	терминов: шинковка, ломтики, рубка, кочешок, кочерыжка, кухонный комбайн, с опорой на словарь
47	Специальные инструменты для нарезки капусты	1	Знакомство со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер. Наблюдение за работой инструментов, с опорой на видеоматериал. Проговаривание правил безопасности при использовании специальных инструментов	Знакомятся со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер. Наблюдает за работой инструментов, с опорой на видеоматериал. Проговаривают правила безопасности при использовании специальных инструментов	Знакомятся со специальными инструментами для нарезки капусты: нож, шинковка, кухонный комбайн, блендер. Наблюдает за работой инструментов, с опорой на видеоматериал. Называют правила безопасности при использовании специальных инструментов
48	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторение правил	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторяют правила	Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке капусты (шинковка) вручную. Повторяют правила безопасности с ножом. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением

			<p>безопасности с ножом. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>безопасности с ножом. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Рассматривают и обсуждают и анализируют выполненную работу</p>	<p>санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
49	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1			
50	Кухонный комбайн: устройство, назначение	1	<p>Рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. Оформление рисунка в рабочую тетрадь, подписание основных компонентов кухонного комбайна. Выполнение тренировочного упражнения по сборке и</p>	<p>Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. С помощью учителя оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна. Выполняют</p>	<p>Слушают рассказ учителя об устройстве и назначении кухонного комбайна. Оформляют рисунок в рабочую тетрадь, подписывают основные компоненты кухонного комбайна. Выполняют тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна</p>

			разборке кухонного комбайна	тренировочное упражнение по сборке и разборке кухонного комбайна, с помощью	
51	Правила безопасности при работе с кухонным комбайном	1	Работа с инструкцией по применению кухонного комбайна. Нахождение в инструкции правил безопасности при работе с кухонным комбайном. Формирование вывода: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда, для исключения травматизма	Работают с инструкцией по применению кухонного комбайна. С помощью учителя находят в инструкции правила безопасности при работе с кухонным комбайном. С помощью делают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда, для исключения травматизма	Работают с инструкцией по применению кухонного комбайна. Находят в инструкции правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Делают вывод: запрещается работать в «домашней одежде», использовать сланцы, переодеваться вблизи работающего комбайна; создание безопасных условий труда для исключения травматизма
52	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления салата из капусты. Составление алгоритма действий по приготовлению салата. Выполнение	С помощью учителя находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата. Выполняют	Находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

			практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и <i>разбор</i> выполненной работы	практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	
53	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1			
54	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Очистка картофеля»	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по очистке овощей. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами
55	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1	Выполнение практической работы по очистке и доочистке картофеля с соблюдением правил	Выполняют простые действия по очистке и доочистке картофеля с помощью овощечистки, на доступном уровне, с	Выполняют практическую работу по очистке и доочистке картофеля, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с использованием овощечистки, ножа

			безопасности и требований качества	и помощью учителя	
Блины. Виды блинов - 18 часов					
56	Блины. История блинов	1	Определение слова «блины». Рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из жизненного опыта	С помощью учителя определяют значение слова «блины». Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта	Определяют значение слова «блины». Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта
57	Блины. Классификация блинов	1	Повторение значения слова «блины». Знакомство с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Запись в рабочую тетрадь	Проговаривают значение слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь	Рассказывают о значении слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь
58	Блины.	1	Знакомство с видами	Знакомятся с видами	Знакомятся с видами блинов: дрожжевые и

	Классификация блинов		блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Чтение текста и нахождение описания видов блинов	блинов: дрожжевые и бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Читают текст и находят описания видов блинов с помощью учителя	бездрожжевые, с содой или без, на воде и на молоке, на кефире, толстые и тонкие, большие и маленькие, ажурные и плотные. Читают текст и находят описания видов блинов
59	Технология приготовления теста для блинов на кефире	1	Рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Чтение текста по технологии приготовления теста для блинов. Выполнение задания по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов с помощью учителя	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов
60	Технология приготовления заварного теста для блинов	1	Беседа о технологии приготовления теста для блинов. Составление схемы «Последовательность	Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов. Составляют схему	Участвуют в беседе о технологии приготовления теста для блинов. Составляют схему «Последовательность приготовления теста». Приводят примеры из жизненного опыта

			приготовления теста» Приведение примеров из жизненного опыта	«Последовательность приготовления теста», с помощью. Приводят примеры из жизненного опыта	
61	Правила выбора сковороды	1	Определение значения слова «блинница». Знакомство с правилами выбора сковороды для выпечки блинов. Приведение примеров из жизненного опыта	Работают со словарём, находят значение слова «блинница», записывают в словарь. Знакомятся с правилами выбора сковороды для выпечки блинов. Приводят примеры из жизненного опыта	Работают со словарём, находят значение слова «блинница», записывают в словарь. Знакомятся с правилами выбора сковороды для выпечки блинов. Приводят примеры из жизненного опыта
62	Начинка для блинов	1	Знакомство с разными начинками для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Чтение текста и выделение описания разных начинок для блинов	Знакомятся с разными начинками для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют описание разных начинок для блинов с помощью учителя	Называют виды разных начинок для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют описание разных начинок для блинов
63	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1	Знакомство с технологией приготовления блинов «Блины русские». Называние основных	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». С помощью учителя	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». Называют основные компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление,

			компонентов: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. Выполнение практической работы	проговаривают основные компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	оформление блюда и подача на стол. Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и качества готового блюда
64	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1			
65	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов. Проговаривают правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов. Проговаривают правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

			Обсуждение и разбор выполненной работы	безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	
66	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1			
67	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
68	Практическая работа «Приготовление	1			

	блинов начинкой. Выпечка»	с			
69	Виды блинов. Блины из кабачков	1	Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков, с помощью. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
70	Блины в разных странах мира: особенности и различия	1	Просмотр мультимедийной презентации о блинах в разных странах мира: особенности и различия. Нахождение отличий от традиционных русских блинов. Выбор рецепта и запись в тетрадь	Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия. С помощью учителя находят отличия от традиционных русских блинов. Выбирают рецепт и записывают в тетрадь	Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия. Находят отличия от традиционных русских блинов. Выбирают рецепт и записывают в тетрадь
71	Блюда из блинов	1	Знакомство с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом с	Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом с	Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом с творогом и черникой Блины со сливочным соусом из грибов и укропа Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой Блины с ягодами и маскарпоне Блинные конвертики с курицей

			<p>творогом и черникой Блины со сливочным соусом из грибов и укропа Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой Блины с ягодами и маскарпоне Блинные конвертики с курицей</p> <p>Запись названия блюд в рабочую тетрадь</p>	<p>творогом и черникой Блины со сливочным соусом из грибов и укропа Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой Блины с ягодами и маскарпоне Блинные конвертики с курицей</p> <p>Записывают названия блюд в рабочую тетрадь</p>	Записывают названия блюд в рабочую тетрадь
72	Рецепты блинов	1	<p>Поиск рецептов блинов в сети Интернет. Описание домашних рецептов. Оформление рецептов в рабочую тетрадь</p>	<p>Находят рецепты блинов в сети Интернет. Описывают домашние рецепты. Оформляют рецепты в рабочую тетрадь</p>	<p>Находят рецепты блинов в сети Интернет. Описывают домашние рецепты. Оформляют рецепты в рабочую тетрадь</p>
73	Контрольная работа. Тест «Блины»	1	<p>Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>	<p>Выполняют тестовое задание с помощью учителя</p>	<p>Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений</p>
Напитки. Кисель– 11 часов					
74	Кисель. История появления киселя в России	1	<p>Определение значения слова «кисель». Просмотр мультимедийной презентации об истории появления киселя на</p>	<p>С помощью учителя находят в словаре значение слова «кисель». Смотрят мультимедийную презентацию об</p>	<p>Определяют в словаре значение слова «кисель». Смотрят мультимедийную презентацию об истории появления киселя на Руси. Делают вывод: название <i>кисель</i> пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного <i>киселя</i></p>

			<p>Руси. Формулирование вывода:</p> <p>название <i>кисель</i> пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного <i>киселя</i></p>	<p>истории появления киселя на Руси. С помощью учителя делают вывод: название <i>кисель</i> пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного <i>киселя</i></p>	
75	Кисель - полезный напиток для вашего здоровья	1	<p>Рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал. Расширение представления о полезных свойствах киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни. Знакомство с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка</p>	<p>Слушают рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал. Проговаривают полезные свойства киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни. Знакомятся с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка</p>	<p>Слушают рассказ учителя о полезном напитке - кисель, с опорой на видеоматериал. Называют полезные свойства киселя: кисель – традиционный и очень полезный напиток русской национальной кухни. Знакомятся с высказываниями о киселе: «Пей кисель, он полезен для костей» – говорила моя бабушка</p>
76	Польза и вред киселя	1	<p>Поиск информации в сети Интернет о пользе и вреде киселя. Составление сообщения о полезных свойствах киселя</p>	<p>С помощью учителя находят информацию в сети Интернет о пользе и вреде киселя. Составляют сообщения о полезных свойствах</p>	<p>Находят информацию в сети Интернет о пользе и вреде киселя. Составляют сообщения о полезных свойствах киселя</p>

				киселя с помощью учителя	
77	Виды традиционных киселей	1	Чтение текста и выделение традиционных видов киселя: овсяный кисель, молочный с сулом, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый. Знакомство с полезными свойствами киселя на основе крахмала	Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулом, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый, с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст	Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулом, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый. Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст
78	Технология приготовления киселя	1	Просмотр презентации «Технология приготовления киселя». Обсуждение последовательности технологии приготовления киселя. Составление схемы «Схема приготовления киселей»	Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя». Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя. С помощью учителя составляют схему «Схема приготовления киселей»	Смотрят презентацию «Технология приготовления киселя». Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя. Составляют схему «Схема приготовления киселей»
79	Правила подачи готового киселя	1	Знакомство с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. Работа с	Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. С	Знакомятся с правилами подачи готового киселя, с опорой на видеоматериал. Называют значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, кремanka

			терминами: «кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка»	помощью учителя проговаривают значение слов: кисель, напиток, квас, морс, кислотность, креманка	
80	Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов»	1	Беседа о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривание пачки киселя, нахождение полезной информации на пачке. Ознакомление с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривают пачки киселя, находят полезную информацию на пачке, с помощью. Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривают пачки киселя, находят полезную информацию на пачке. Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
81	Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов»	1			
82	Практическая	1	Ознакомление с	Знакомятся с	Знакомятся с алгоритмом действий по

	работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»		алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	алгоритмом действий по приготовлению киселя по рецепту. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	приготовлению киселя по рецепту. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
83	Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»	1			
84	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины»	1	Беседа о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе.	Слушают о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе.	Слушают о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе. Знакомятся с технологией приготовления киселя из чёрной смородины. Записывают рецепт в рабочую тетрадь. Приводят примеры из жизненного опыта

			<p>Ознакомление с технологией приготовления киселя из чёрной смородины. Запись рецепта в рабочую тетрадь. Приведение примеров из жизненного опыта</p>	<p>Знакомятся с технологией приготовления киселя из чёрной смородины. Записывают рецепт в рабочую тетрадь. Приводят примеры из жизненного опыта</p>	
--	--	--	---	---	--

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
Отдел образования Арамильского городского округа
МБОУ "СОШ № 3"

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Бархатова А.С.
№169-ОД от «01» 09 25 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

«Поварское дело»

для 7 класса

Вариант 1

кол-во часов в неделю - 7; кол-во часов в год - 84

2025

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее ФАООП УО, вариант (1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. №1026 (<http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202212300059>) и адресована обучающимся с нарушением интеллекта с учетом реализации особых образовательных потребностей.

Учебный предмет «Поварское дело» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 7 классе рассчитана на 12 учебных недель и составляет 84 часа в год (7 часов 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 7 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 7 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

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

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

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Контрольные работы
1	Кулинария в производственных условиях	9	
2	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые	17	
3	Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты	34	2
4	Овощи: картофель, свекла, морковь	18	
5	Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность	9	1
	Итого	84	3

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- формирование навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- формирование установки на бережное отношение к материальным ценностям.

Уровни достижения

предметных результатов по учебному предмету «Поварское дело» на конец 7 класса

Предметные результаты

минимальный уровень

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

достаточный уровень

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;

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

Результаты формирования базовых учебных действий:

Личностные учебные действия:

На основе усвоенных норм социально одобряемого поведения в знакомых (учебных) ситуациях при незначительном контроле (со стороны взрослого) самостоятельно проявляет адекватное поведение, что позволяет:

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

Коммуникативные учебные действия:

В ситуации взаимодействия с одноклассниками, при незначительном контроле 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:

В организованной взрослым деятельности при незначительной помощи 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 учебной деятельности, при наличии шаблона (образца, алгоритма, схемы) может:

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

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол -во час ов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Кулинария в производственных условиях – 6 часов					
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». Повторение правил 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. Проговаривают 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. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей
2	Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе	1	Определение слова «Кулинария». Называние услуг общественного питания. Соблюдение санитарных, противопожарных правил на предприятиях общественного	Проговаривают определение слова «кулинария». Называют и показывают предприятия общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с помощью	Называют определение слова «кулинария». Рассказывают о предприятиях общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с опорой на образец

			питания. Описание видов общественного питания. Заполнение таблицы «Виды общественного питания»		
3	Видеоэкскурсия в организации общественного питания	1	Проявление интереса к работе организаций общественного питания. Знакомство с деятельностью организаций общественного питания. Расширение общего кругозора	Знакомятся с деятельностью организаций общественного питания. Называют услуги данного предприятия. Участие в групповой игре «Я делаю заказ». Проговаривают правила поведения	Рассказывают о деятельности организаций общественного питания: изготовление кулинарной продукции, кондитерских изделий, создание условий для потребления готовой продукции. Называют услуги данного предприятия. Участие в групповой игре «Я делаю заказ»
4	Профессии: помощник повара	1	Определение слова «профессия». Называние видов профессий. Ознакомление с деятельностью помощника повара. Рассматривание одежды помощника повара. Чтение требований к одежде помощника повара	Читают и повторяют за учителем определение слова «профессия». Называют знакомые виды профессий. Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассматривают одежду помощника повара. Проговаривают требования к одежде помощника повара	Работают со словарём, определяют слово «профессия». Называют знакомые виды профессий. Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассматривают одежду помощника повара, описывают детали комплекта. Выделяют требования к одежде помощника повара

5	Профессии: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь	1	Ознакомление с профессией повара разного вида. Описание деятельности поваров разного направления. Различение видов деятельности	Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. Соотносят название профессии с рисунком продукта с помощью учителя	Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. Соотносят название профессии с рисунком продукта. Описывают деятельность повара по предлагаемым картинкам
6	Виды помещений предприятий общественного питания	1	Знакомство с производственными помещениями: складские помещения, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, технические помещения, овощной цех и т.д. Чтение текста, нахождение описания производственных помещений	Знакомятся с элементарными сведениями о производственных: складские помещения;вспомогательные помещения;административно-бытовые помещения;технические помещения, овощной цех и т.д. Читают текст, находят описание производственных помещений с помощью	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о производственных: складские помещения;вспомогательные помещения;административно-бытовые помещения;технические помещения, овощной цех и т.д. Различают помещения по описанию учителя. Читают текст, находят описание производственных помещений
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые -17 часов					
7	Макаронные изделия. Полезные свойства	1	Определение значения выражения	С помощью учителя определяют значение	Определяют значение выражения «макаронные

	макаронных изделий		«макаронные изделия». Значение полезных свойств в жизнедеятельности человека. Рассмотрение видов макаронных изделий. Описание макаронных изделий по форме, размеру, цвету	выражения «макаронные изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий. С помощью учителя описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету	изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий. Описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету
8	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1	Ознакомление с технологией приготовления блюда: макароны тушатся на сковороде с овощами: с репчатым луком, сладким болгарским перцем и помидорами. их нужно залить кипятком и довести до готовности под крышкой;подавать можно просто так или с сыром;отличный рецепт для быстрого обеда или ужина;подходит вегетарианцам и постящимся.Выполнение практической	Соотносят по картинкам последовательность приготовления блюда. Подбирают инвентарь, продукты. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов, используя рецепт приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Макароны на сковороде (без варки)»

			работы, с опорой на технологическую карту		
9	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1			
10	Требования к качеству готовых макаронных изделий	1	Знакомство с требованиями качества готовых макаронных изделий. Выделение главного из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам	Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий. С помощью учителя выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам	Знакомятся с требованиями к качеству готовых макаронных изделий. Самостоятельно выделяют главное из объяснения учителя: при варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам
11	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1	Поиск рецепта в сети Интернет «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при	Проговаривание рецепта приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». С помощью учителя участвуют в расчёте продуктов на группу обучающихся. Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают алгоритм действий приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполняют расчёт продуктов и готовят блюдо из макарон, с соблюдением рецептуры блюда. Делают разбор готового блюда

			выполнении практической работы		
12	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1			
13	Крупы. Виды круп	1	Знакомство с понятием «крупы», с историй появления круп на Руси. Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах	Проговаривают значение слова «крупы». Знакомятся с историей появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах Соотносят названия круп с картинкой, с помощью	Находят в словаре значение слова «крупы». Знакомятся с историей появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах Соотносят названия круп с картинкой
14	Влияние круп на организм человека	1	Чтение текста об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составление сообщения о полезных свойствах круп. Приведение примеров из личного опыта	Читают текст об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составляют с помощью учителя сообщения о полезных свойствах круп. Приводят примеры из личного опыта, с помощью учителя	Ориентируются в тексте о видах круп. Рассуждают о влиянии круп на организм человека. Составляют сообщения о полезных свойствах круп. Приводят примеры из личного опыта
15	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Повторение видов круп. Рассматривание образцов круп и определение названия	Повторяют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию

			крупы по описанию учителя. Знакомство с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Выполнение практической работы с записью показателей в таблицу. Обсуждение и анализ выполненной работы	учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Самостоятельно выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
16	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1			
17	Бобовые. Виды бобовых культур	1	Чтение текста и нахождение пищевой ценности бобовых культур.Расширение представления о видах бобовых. Определение вида бобовых, с записью названий в тетрадь	Читают текст и находят информацию о пищевой ценности бобовых культур.Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал.С помощью учителя определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь	Выделяют в тексте информацию о пищевой ценности бобовых культур.Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал.Определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь
18	Практическая работа	1	Ознакомление с	С помощью учителя называют	Обсуждают предстоящую

	Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»		технологической картой приготовления блюда «Лобио из красной фасоли». Выделение в рецепте особенностей приготовления фасоли. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, качества готового блюда	особенности подготовки фасоли: сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в рассмотрении выполненной работы	работу, с опорой на рецепт приготовления. Выполняют практическую работу, с учётом особенностей подготовки фасоли к варке: сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. Делают разбор готового блюда
19	Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1			
20	Полезные свойства бобовых культур	1	Знакомство с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур. Сравнение бобовых культур по содержанию питательных веществ, с опорой на таблицу	Знакомятся с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур. Проговаривают за учителем полезные свойства бобовых культур. Сравнивают бобовые культуры по содержанию питательных веществ, с помощью	Знакомятся с видеоматериалом о полезных свойствах бобовых культур. Рассказывают о полезных свойствах бобовых культур. Сравнивают бобовые культуры по содержанию питательных веществ, с опорой на таблицу
21	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы.	Изучают алгоритм действий по выполнению практической работы. Знакомятся с

	формы, строения, величины и цвета»		практической работы. Знакомство с правилами заполнения таблицы. Рассмотрение образцов бобовых культур. Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета с помощью таблицы. Заполнение таблицы. Выполнение требований к качеству выполненной работы. Применение на практике полученных знаний	Рассматривают образец заполнения таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур. Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы. Заполняют таблицу с помощью	правилами заполнения таблицы. Рассматривают образцы бобовых культур. Определяют вид бобовой культуры, в зависимости от их формы, строения, величины и цвета, с помощью таблицы. Самостоятельно заполняют таблицу
22	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1			
23	Тест «Продукты и материалы»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты– 34 часа					
24	Замороженное мясо	1	Знакомство с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделение способа «замораживание мяса». Выделение главного: при длительном холодильном хранении в замороженном виде мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики	Знакомятся с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса». Проговаривают за учителем главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики	Выделяют из видеоматериала разные способы хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса». Выделяют главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики
25	Правила и способы замораживания и размораживания мяса	1	Чтение правил замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называние сроков годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Оформление таблицы в тетрадь	Читают правила замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Рассказывают о правилах замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Самостоятельно оформляют таблицу в рабочую тетрадь
26	Практическая работа.	1	Знакомство с	С помощью учителя	Обсуждают необычный

	Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты»		<p>необычным рецептом куриных котлет из замороженного филе: благодаря такому способу приготовления изделия получаются очень нежными и сочными; твердый сыр, свежая зелень и специи придают котлетам особый вкус и аромат; так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами.</p> <p>Формулирование вывода: рецепт простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления быстрого и сытного ужина, не дожидаясь, пока мясо разморозится</p>	<p>знакомятся с алгоритмом действий приготовления блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты». Выполняют практическую работу, с опорой на образец учителя, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении готового блюда</p>	<p>рецепт куриных котлет из замороженного куриного филе. Подбирают инвентарь, выполняют расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту блюда «Куриные котлеты». Делают разбор готового блюда</p>
27	Практическая работа.	1			

	Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты»				
28	Сроки хранения разных видов мяса	1	Рассматривание таблицы «Сроки хранения мяса». Комментирование ответов. Использование интерактивного приложения для выполнения задания по заполнению карточки	Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса». Называют сроки хранения мяса, с опорой на таблицу. Используют интерактивное приложение для выполнения задания по заполнению карточки, на доступном уровне, с помощью учителя	Рассматривают таблицу «Сроки хранения мяса». Ориентируются в таблице по нахождению сроков хранения мяса. Выполняют интерактивное задание по заполнению карточки
29	Сроки хранения разных видов мяса	1	Чтение текста, нахождение описания цвета замороженного мяса. Оформление таблицы «Сроки хранения разных видов мяса». Обсуждение и разбор выполненной работы	Читают текст, находят описание цвета замороженного мяса. Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса, с помощью учителя. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Находят в тексте описание цвета замороженного мяса. Оформляют в таблицу сроки хранения разных видов мяса. Рассматривают и обсуждают выполненную работу
30	Тест по теме «Виды мяса»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
31	Замороженная рыба	1	Расширение представления о видах замороженной рыбы.	Расширяют свои представления о видах замороженной рыбы, с опорой	Рассуждают о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Выделяют

			<p>Называние питательных веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы.</p> <p>Определение значения рыбы в питании человека. Описание способа замораживания рыбы</p>	<p>на видеоматериал. Называют питательные веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы, с помощью.</p> <p>Слушают о значении рыбы в питании человека. С помощью учителя описывают способ замораживания рыбы</p>	<p>питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы. Рассказывают о значении рыбы в питании человека способами замораживания рыбы. Приводят примеры из личного опыта</p>
32	Мороженная рыба в кулинарии	1	<p>Расширение представления о замораживании рыбы на Севере. Проговаривание способов замораживания рыбы. Сравнение мороженой и охлаждённой рыбы. Знакомство с видеоматериалом об использовании мороженой рыбы в кулинарии</p>	<p>Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Проговаривают способы замораживания рыбы. Сравняют мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии, с помощью учителя</p>	<p>Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Называют способы замораживания рыбы. Сравняют мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии</p>
33	Сроки хранения мороженой рыбы	1	<p>Использование интерактивного приложения для выполнения задания по выделению сроков хранения мороженой</p>	<p>Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы, с помощью учителя. Проговаривают правила: сроки хранения зависят от</p>	<p>Выполняют интерактивное задание по выделению сроков хранения мороженой рыбы. Выделяют главное: сроки хранения зависят от температуры замораживания.</p>

			рыбы. Обозначение правила: сроки хранения зависят от температуры замораживания. Запись в тетрадь	температуры замораживания. Записывают правила в рабочую тетрадь	Записывают правило в рабочую тетрадь
34	Сроки хранения охлаждённой рыбы	1	Повторение видов рыбы. Называние сроков хранения охлаждённой рыбы. Нахождение различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы. Знакомство с требованиями соответствия охлаждённой рыбы качествам продукта, данных в таблице. Оформление таблицы в тетрадь	Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность. С помощью учителя называют сроки хранения охлаждённой рыбы. Находят различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы, с помощью. Знакомятся с требованиями качества к охлаждённой рыбе, данных в таблице. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя	Повторяют виды рыб, с опорой на наглядность. Называют сроки хранения охлаждённой рыбы. Находят различия сроков хранения мороженой и охлаждённой рыбы. Знакомятся с требованиями качества к охлаждённой рыбе, данных в таблице. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь
35	Упаковка для замороженной рыбы	1	Повторение сроков хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Нахождение	Проговаривают сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для	Называют сроки хранения замороженной рыбы: хранят при температуре 18 и -25 в среднем от 3 до 10 месяцев со дня изготовления. Участвуют в поиске информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы.

			информации в сети Интернет об упаковках для замороженной рыбы. Сообщение о видах упаковки: в ящики, пакеты, тюки, мешки	замороженной рыбы. Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки	Записывают в рабочую тетрадь виды упаковок: в ящики, пакеты, тюки, мешки
36	Дефекты мороженой рыбы.	1	Знакомство с дефектами мороженой рыбы. Нахождение в тексте описания дефектов. Выделение главного: испорченная рыба влияет на здоровье человека	Знакомятся с дефектами мороженой рыбы, с опорой на видеоматериал. Находят в тексте описание дефектов, с помощью. С помощью учителя выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека	Знакомятся с дефектами мороженой рыбы, с опорой на видеоматериал. Находят в тексте описание дефектов. Слушают, выделяют главное: испорченная рыба влияет на здоровье человека
37	Дефекты мороженой рыбы. Требования к качеству	1	Повторение дефектов мороженой рыбы. Знакомство с требованиями к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Нарушение требований влияет на качество рыбы	Повторяют дефекты мороженой рыбы, с опорой на картинки. Проговаривают требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь	Называют дефекты мороженой рыбы. Выделяют требования к качеству мороженой рыбы: чистая поверхность, естественная окраска, консистенция и запах мяса - присущими виду рыбы. Записывают в рабочую тетрадь требования к качеству мороженой рыбы

38	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1	Выполнение практической работы «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Выделение особенности тушения рыбы: тушение – это наполовину жарение и наполовину варка; для тушения нужна глубокая огнестойкая миска или кастрюля; рыбу можно тушить с разными овощами. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Называют определение слова «тушение». Выполняют подбор инвентаря и посуды. Участвуют в рассмотрении готового блюда	Выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Описывают особенности тушения рыбы. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда
39	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1			
40	Тест «Словарь терминов - рыба»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
41	Замороженная птица	1	Чтение текста,	Слушают объяснение учителя	Называют свойства

			выделение свойств замороженной птицы. Знакомство с классификацией интенсивности процесса замораживания: медленное замораживание – около 0,5 см/ч.; быстрое – от 0,5 до 5 см/ч.; сверхбыстрое – от 5 до 10 см/ч.; ультрабыстрое замораживание – более 10 см/ч.	о свойствах замороженной птицы, отвечают на вопросы. С помощью учителя знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал. Соотносят название замораживания с размером, с помощью	замороженной птицы, отвечают на вопросы. Знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал. Соотносят название замораживания с размером
42	Размораживание замороженной птицы	1	Чтение текста о процессе размораживания замороженной птицы. Выделение из видеоматериала способов размораживания птицы: на воздухе или в воде. Описание способов размораживания	Читают текст о процессе размораживания замороженной птицы. Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде. С помощью учителя описывают способы размораживания, с опорой на наглядность	Находят в тексте процесс размораживания замороженной птицы. Выделяют из видеоматериала способы размораживания птицы: на воздухе или в воде. Рассказывают о способах размораживания, с опорой на наглядность
43	Классификация процесса замороженной птицы	1	Повторение свойств замороженной птицы: по сравнению с	С помощью учителя повторяют свойства замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой	Рассказывают о свойствах замороженной птицы: по сравнению с охлаждённой

			охлаждённой характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполнение таблицы «Классификация замороженной птицы»	характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы», с помощью учителя	характеризуется более низкой пищевой ценностью, да и вкусовые достоинства мороженого мяса ниже охлаждённого. Заполняют таблицу «Классификация замороженной птицы»
44	Классификация процесса замороженной птицы	1	Рассматривание таблицы «Классификация замороженной птицы». Нахождение ответов на вопросы. Записывание ответов в тетрадь	Рассматривают таблицу «Классификация замороженной птицы», отвечают на вопросы по содержанию, с помощью учителя	Работают с таблицей «Классификация замороженной птицы». Отвечают на вопросы, с опорой на таблицу
45	Тест по теме «Охлаждённая и замороженная птица»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
46	Замороженные овощи	1	Знакомство с видеоматериалом и выделение главного: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном	Слушают учителя о замороженных овощах, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном	Знакомятся с видами замороженных овощей, называют, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: замораживание овощей и последующее их хранение в замороженном

			состоянии – один из лучших способов консервирования. Чтение текста, выделение описания замораживания овощей: быстрого и медленного	состоянии – один из лучших способов консервирования. Читают текст, выделяют описание (с помощью) замораживания овощей: быстрого и медленного	состоянии – один из лучших способов консервирования. Рассказывают о быстром и медленном замораживании овощей. Приводят примеры из личного опыта
47	Замороженные овощи: польза и вред. Способы замораживания овощей	1	Расширение кругозора о вреде и пользе замороженных овощей:польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы;вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий в еде способствует заморозке этих самых микробов	Слушают о вреде и пользе замороженных овощей:польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы;вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий	Рассуждают о вреде и пользе замороженных овощей:польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы;вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий
48	Практическая работа.	1	Работа с	С помощью учителя	Обсуждают предстоящую

	Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»		технологической картой «Омлет с замороженными овощами» - сытный вариант для утренней трапезы: нежнейший омлет, словно пуховое одеяло, окутывает обжаренные овощи, которые идеально гармонируют с яйцом, придают блюду сочность и красочность; Вкусно, питательно и полезно! Выполнение практической работы, с опорой на образец учителя. Формирование вывода: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием	выполняют практическую работу «Омлет с замороженными овощами», на доступном уровне. Описывают готовое блюдо, используя предложенный вариант описания. Проговаривают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием	работу «Омлет с замороженными овощами», с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают вывод: чтобы овощи при готовке сохранили вкус, текстуру и полезные свойства, важно не размораживать их полностью перед использованием
49	Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»	1			

50	Быстрозамороженные овощи	1	Знакомство с ассортиментом быстрозамороженных овощей. Называние овощей, подвергнутых быстрой заморозке. Рассмотрение упаковочного материала для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. Сравнение и описание упаковочного материала	Знакомятся с ассортиментом быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал. Называют овощи, подвергнутые быстрой заморозке. Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. С помощью учителя сравнивают и описывают упаковочный материал	Называют ассортимент быстрозамороженных овощей, с опорой на видеоматериал. Выделяют овощи, подвергнутые быстрой заморозке. Рассматривают упаковки для быстрозамороженных овощей: пачки, коробки, пакеты. Сравнивают и описывают упаковочный материал
51	Требования качества быстрозамороженным овощам	к 1	Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции	Читают требования качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции, с помощью учителя	Читают требования качества к быстрозамороженным овощам. Называют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции
52	Требования качества быстрозамороженным овощам	к 1	Чтение требований качества к быстрозамороженным овощам. Выделение показателей качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху,	Проговаривают требования качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполняют таблицу	Рассказывают о требованиях качества к быстрозамороженным овощам. Выделяют показатели качества по: внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, консистенции. Заполняют таблицу

			консистенции. Заполнение таблицы показателей качества овощей	«Показатели качества овощей», с помощью	«Показатели качества овощей»
53	Упаковка для замороженных овощей	1	Рассматривание образцов упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотнесение названия овоща с выбором упаковочного материала. Составление описания упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала, с помощью. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей, с помощью	Рассматривают образцы упаковочного материала: пачки, коробки из ламинированного картона, пакеты из плёнки. Соотносят название овоща с выбором упаковочного материала. Составляют описание упаковки по материалу изготовления и её применения для замороженных овощей
54	Экскурсия в магазин. Наблюдение за хранением замороженных овощей	1	Повторение правил поведения в магазине. Рассматривание обязательного оснащения для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры. Описание оборудования по плану	Повторяют правила поведения в магазине. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры. Находят оборудование для хранения замороженных овощей. С помощью учителя описывают оборудование, по плану	Рассказывают правила поведения в магазине. Рассматривают обязательное оснащение для магазина: холодильные установки, прилавки, стеллажи, витрины и холодильные камеры. Находят оборудование для хранения замороженных овощей. Описывают оборудование по плану учителя

			учителя.	учителя	
55	Экскурсия в магазин. Наблюдение за хранением замороженных овощей	1			
56	Замороженные фрукты	1	Знакомство с видеоматериалом о замороженных фруктах. Чтение способов замораживания фруктов. Соответствие требований к замороженным фруктам Называние дефектов при нарушении технологии замораживания	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам	Знакомятся с видеоматериалом о замороженных фруктах. Читают текст, называют способы замораживания фруктов. Слушают о соответствии требований к замороженным фруктам
57	Транспортировка быстрозамороженных фруктов	1	Знакомство с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполнение тренировочного упражнения по составлению смеси из фруктов для замораживания	Рассматривают транспортировку быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания, с помощью учителя	Знакомятся с транспортировкой быстрозамороженных фруктов, с опорой на демонстрацию видеоматериала. Выполняют тренировочное упражнение по составлению смеси из фруктов для замораживания

Овощи: картофель, свекла, морковь- 18 часов					
58	Овощи. Виды овощей	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание образцов овощей, определение количества питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применение в быту полученных знаний	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Применяют в быту полученные знания	Рассуждают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применяют в быту полученные знания
59	Овощи. Картофель	1	Знакомство с полезными свойствами картофеля, способами его приготовления: его варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него. Выделение главного: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления	Слушают о полезных свойствах картофеля, о способах его приготовления: варят очищенным; в «мундире»; готовят на углях; пару, тушат, жарят во фритюре и без него. С помощью учителя выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления	Знакомятся с полезными свойствами картофеля, способами его приготовления: варят очищенным, неочищенным («в мундире»), готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него. Выделяют главное: содержание питательных веществ и витаминов в картофеле зависит от способа приготовления

60	Тепловая обработка овощей	1	Определение значения выражения «термическая обработка». Знакомство с видами тепловой обработки овощей. Выделение главного: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка	Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка	Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка
61	Блюда из картофеля	1	Рассматривание кулинарных книг и нахождение рецептов приготовления блюд из картофеля. Участие в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля	Работают с кулинарными книгами и находят рецепты приготовления блюд из картофеля, с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Находят в кулинарных книгах рецепты приготовления блюд из картофеля. Участвуют в групповой работе по поиску в сети Интернет рецепта драников из картофеля. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
62	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)»	1	Выполнение работы с технологической картой, выделение особенности приготовления: технология обжарки сходна с картофелем фри; отличается последний этап	С помощью учителя подготавливают инвентарь, посуду, выполняют очистку и нарезку картофеля. Проговаривают отличие от картофеля «фри»: блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе;	Работают с технологической картой «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)». Выделяют особенности приготовления блюда на последнем этапе: блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе.

			– блюдо не нужно посыпать солью и специями, так как это было сделано на первом этапе;картофель по-деревенски не уступает картошке фри, и имеет свои преимущества: меньшее количество жира в готовом продукте. Выполнение практической работы, с опорой на рецепт	Соблюдают правила безопасности. Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла. Делают разбор готового блюда
63	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)»	1			
64	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1	Значение слова «свёкла» в словаре, запись в тетрадь. Чтение текста о свёкле, название полезных свойств. Выделение главного: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты	С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «свёкла»,записывают в тетрадь. Читают текст о свёкле, называют полезные свойства. С помощью учителя выделяют главное: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты	Работают со словарём, находят значение слова «свёкла»,записывают в тетрадь. Читают текст о свёкле, рассказывают о полезных свойствах. Делают вывод: свекла хорошо сочетается с овощами, из нее готовят салаты и винегреты

65	Словарь терминов: свекольник, гемоглобин	1	Нахождение в словаре значения слов «свекольник, гемоглобин», запись в тетрадь. Знакомство с описанием блюда свекольника с опорой на наглядность. Приведение примеров из домашнего опыта	С помощью учителя работают со словарём, находят значения слов «свекольник, гемоглобин», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с описанием блюда свекольника, с опорой на наглядность, с помощью. Приводят примеры из домашнего опыта	Работают со словарём, находят значения слов «свекольник, гемоглобин», записывают в рабочую тетрадь. Составляют описание блюда из свёклы - свекольник. Приводят примеры из домашнего опыта
66	Блюда из свёклы	1	Знакомство с кулинарными книгами. Нахождение рецептов в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей	Знакомятся с кулинарными книгами. С помощью учителя находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Проговаривают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей	Работают с кулинарными книгами. Находят рецепты блюд из свёклы в разных источниках: домашние рецепты, кулинарные книги, Интернет. Делают вывод: сочетание свёклы с другими продуктами: с черносливом, орехами, помидорами, сыром и даже апельсином, манго, гранатом и грушей
67	Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком»	1	Повторение назначения свёклы и ее влияние на организм человека. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению	Проговаривают полезные свойства свёклы и ее влияние на организм человека. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с	Рассказывают о полезных свойствах свёклы и ее влиянии на организм человека. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению свёклы с

			свёклы с чесноком.Выбор продуктов и оборудования.Повторение правил безопасности при работе с режущими инструментами.Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки.Обсуждение и анализ выполненной работы Применение в повседневной жизни	с чесноком.С помощью подбирают продукты и инвентарь. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами.Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки, с помощью.Обсуждают и разбирают выполненную работу	с чесноком.Подбирают продукты и инвентарь. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами.Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки.Обсуждают и разбирают выполненную работу
68	Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком»	1			
69	Морковь. Полезные свойства моркови	1	Знакомство с полезными свойствами моркови. Чтение текста и нахождение информации о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека, с помощью	Знакомятся с полезными свойствами моркови. Читают текст и находят информацию о содержании питательных веществ в моркови и действии на организм человека

70	Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей»	1	Поиск рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты. Проведение групповой работа по оформлению рецептов в альбом «Блюда из моркови»	Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты. Оформляют рецепты в альбом «Блюда из моркови», с помощью учителя	Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в других источниках: Интернет, домашние рецепты. Оформляют рецепты в альбом «Блюда из моркови»
71	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1	Повторение полезных свойств моркови и влияние на организм человека. Знакомство с технологической картой приготовления салата из моркови. Проговаривание основных приёмов работы. Выбор продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Читают технологическую карту приготовления салата из моркови. Проговаривают основные приёмы работы. С помощью учителя подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Называют полезные свойства моркови и влияние на организм человека. Знакомятся с технологической картой приготовления салата из моркови. Проговаривают основные приёмы работы. Подбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с соблюдением санитарных требований. Обсуждают и разбирают выполненную работу
72	Практическая работа «Приготовление салата из	1			

	моркови»				
73	Последовательность и правила обработки сырых овощей	1	Знакомство с последовательностью обработки сырых овощей. Называние приспособлений для очистки овощей. Выделение в тексте операций по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка	Знакомятся с последовательностью обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал. Называют приспособления для очистки овощей. С помощью учителя выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка	Называют последовательность обработки сырых овощей, с опорой на видеоматериал. Называют, узнают приспособления для очистки овощей. Выделяют в тексте операции по первичной обработке овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка
74	Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики	1	Знакомство с видами нарезки овощей. Рассматривание классического вида нарезки: соломка, кубики. Описание нарезки, с опорой на текст	Знакомятся с видами нарезки овощей, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики. С помощью учителя описывают вид нарезки, с опорой на текст	Рассказывают о видах нарезки овощей, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образцы классического вида нарезки: соломка, кубики. Сравнивают, различают виды нарезки. Описывают вид нарезки, с опорой на текст
75	Шинкование овощей. Инструменты для шинкования	1	Определение вида нарезки на рисунке. Сравнение видов нарезки, нахождение различия. Знакомство с инструментами для шинкования	Называют вид нарезки овощей на рисунке. С помощью учителя сравнивают вид нарезки, находят различия. Знакомятся с инструментами для шинкования	Называют вид нарезки овощей на рисунке. Сравнивают вид нарезки, находят различия. Знакомятся с инструментами для шинкования

Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность - 9 часов

76	Русские традиционные напитки: морс, сбитень	1	Знакомство с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Определение значения слов «сбитень, берёзовый сок, квас». Описание знакомых напитков из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. С помощью учителя работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарь. С помощью учителя описывают знакомые напитки из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Работают со словарём, находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарь. Описывают знакомые напитки из личного опыта
77	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1	Расширение кругозора о приготовлении видов морса: - клюквенный морс, свекольный, брусничный, из красной смородины, ревеня, черники. Значение напитков для человека. Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Формирование вывода: при помощи морса организм быстрее избавляется от токсинов, и человек активнее идет на поправку; ведь	Слушают о приготовлении морса из красной смородины. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя Обсуждают значение напитков для человека	Работают с технологической картой приготовления морса из красной смородины. Обсуждают значение напитков для человека. Делают расчёт ингредиентов для приготовления морса. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла

			главный ингредиент напитка – ягоды		
78	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1			
79	Компот из свежих плодов	1	Определение значения слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомство с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал	Проговаривают значение слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомятся с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал	Называют значение слов «сироп», «лимонная кислота». Выделяют из видеоматериала виды компотов из свежих плодов
80	Технология приготовления компота из свежих плодов (яблок)	1	Нахождение рецепта приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описание технологии приготовления компота. Запись рецепта в рабочую тетрадь	С помощью учителя находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описывают технологию приготовления компота, с помощью. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления компота. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
81	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1	Выполнение практической работы «Приготовление компота из яблок и ягод», с опорой на технологическую карту: в воду	Проговаривают основные этапы приготовления компота из яблок, с добавлением ягод чёрной смородины. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне Участвуют в	Обсуждают предстоящую практическую работу, с опорой на технологическую карту. Делают расчёт продуктов, соблюдают соотношения воды и блок с ягодами. Выполняют практическую работу.

			добавляют сахар и фрукты или ягоды, смотря, какой напиток делается; доводят до кипения и кипятят около 5 минут и остужают, после чего его можно употреблять; один раз нагрели и один раз остудили. Обсуждение и разбор готового компота	обсуждении готового компота, по предложенной схеме	Разбирают выполненную работу
82	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1	Чтение правил обработки плодов фруктов, ягод. Соблюдение санитарно-гигиенических требований перед употреблением плодов, фруктов и ягод	Читают правила обработки плодов фруктов и ягод. Проговаривают санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод с помощью учителя	Обобщают правила обработки плодов фруктов и ягод. Называют санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод
83	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1	Чтение текста о правилах обработки плодов, фруктов, ягод. Ответы на вопросы	Читают текст о правилах обработки плодов, фруктов и ягод. Отвечают на вопросы с помощью учителя	Находят в тексте правила обработки плодов, фруктов и ягод. Отвечают на вопросы по содержанию
84	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству	Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают	Обсуждают технологический процесс приготовления компота, проговаривают

			<p>приготовления компота из сухофруктов. Выделение особенностей подготовки сухофруктов к варке. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления компота. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью, на доступном уровне. Рассматривают и обсуждают выполненную работу</p>	<p>последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
--	--	--	--	--	---

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
Отдел образования Арамильского городского округа
МБОУ "СОШ № 3"

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Бархатова А.С.
№169-ОД от «01» 09 25 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

«Поварское дело»
для 6 класса

Вариант 1

кол-во часов в неделю - 6; кол-во часов в год - 68

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее ФАООП УО, вариант (1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. №1026 (<http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202212300059>) и адресована обучающимся с нарушением интеллекта с учетом реализации особых образовательных потребностей.

Учебный предмет «Поварское дело» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 6 классе рассчитана на 11 учебных недель и составляет 68 часов в год (6 часов 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	6	
3	Кухня - место приготовления пищи, зоны кухни	10	
4	Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла	7	
5	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами	5	
6	Виды зелени	3	
7	Свежие и отварные овощи	13	

8	Яйца. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц: варка, жарка и приготовление омлета	6	
9	Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе)	7	
10	Горячие напитки	3	
	Итого	68	

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

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

Уровни достижения

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

Предметные результаты

минимальный уровень

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

достаточный уровень

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

Результаты формирования базовых учебных действий:

Личностные учебные действия:

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

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

Коммуникативные учебные действия:

В ситуации взаимодействия между детьми, под контролем взрослого способен:

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

Регулятивные учебные действия:

По инструкции взрослого в деятельности на уроке может:

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

Познавательные учебные действия:

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

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

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Значение продуктов в жизни человека – 8часов					
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 в питании человека	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 и ягод. Приводят примеры из личного опыта
3	Витамины. Потребность в	1	Значение витаминов для жизнедеятельности человека.	Знакомятся со значением слова «витамины». Принимают	Знакомятся со значением слова «витамины». Участвуют в

	витаминах		Выделение суточной потребности в витаминах. Сведения о роли витаминов в укреплении иммунитета	участие в групповой беседе о значении витаминов для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем данные о суточной потребности в витаминах с помощью учителя	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	1	Значение продуктов в питании человека. Продукты растительного и животного происхождения. Виды витаминов и их значение для жизнедеятельности человека. Рассматривание таблицы «Классификация витаминов». Заполнение карточки по основным витаминам в питании человека	Читают и повторяют за учителем о значении продуктов в питании человека. Рассматривают и называют с помощью продукты растительного и животного происхождения. виды продуктов питания. Рассматривают таблицу «Классификация витаминов» и заполняют карточку по видам витаминов с помощью учителя	Читают текст, выделяют главное о значении продуктов в питании человека. Называют продукты растительного и животного происхождения. Находят по описанию продукт, называют содержание витаминов. Рассматривают таблицу «Классификация витаминов». Заполняют карточки по основным витаминам в питании человека
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 их назначением. Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков	Проговаривают за учителем название питательных веществ в продуктах питания. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя	Называют виды питательных веществ. Рассказывают о содержании питательных веществ в различных продуктах питания, их назначением. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ продуктов питания

6	Значение мясных и рыбных продуктов	1	Значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Определение питательного вещества в продуктах питания. Сведения о роли мяса и птицы в рационе детей. Место рыбы и рыбных продуктов в рационе человека. Значение микроэлементов в питании человека	Знакомятся со значением мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. С помощью учителя находят в тексте сведения о роли мяса и птицы в рационе детей. Заполняют пропуски слов в тексте с помощью учителя	Читают текст, выделяют значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Рассматривают рисунки о содержании питательных веществ в продуктах питания, сравнивают и называют их количество. Заполняют пропуски слов в тексте «Микроэлементы»
7	Значение супов	1	Сведения о роли супов в питании человека. Приобретение определённых знаний по приданию аромата супам через добавки: лавровый лист, перец черный и красный, лук, чеснок и другие приправы. Составление рецепта своего любимого супа	Читают текст, выделяют с помощью сведения о роли супов в питании человека. Проговаривают за учителем названия специй, находят на образцах. С помощью учителя составляют рецепт своего любимого супа	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают сведения о роли супов в питании человека. Рассказывают о применении специй при приготовлении супов, с приведением примеров из домашнего быта. Различают специи по аромату. Составляют рецепт своего любимого супа
8	Значение молока и кисломолочных продуктов	1	Биологическая ценность молока и молочных продуктов. Знакомство с видами молочных и кисломолочных продуктов: сливочное масло, сметана, йогурт, кефир, творог, простокваша. Содержание полезных веществ в кисломолочных продуктах.	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о биологической ценности молока и молочных продуктов. Называют по образцам виды молочных и кисломолочных продуктов. Участвуют в беседе по приёму молока и	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

			Рекомендуемый приём молока и кисломолочных продуктов в рационе детей	кисломолочных продуктов в рационе детей	кисломолочных продуктах. Записывают в тетрадь, с комментированием, нормы приёма молока и кисломолочных продуктов в рационе детей
Продовольственные товары. Продовольственный магазин-6 часов					
9	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»
10	Продовольственные товары	1	Повторение значения выражения «продовольственные товары». Называние товаров, которые можно купить в продовольственном магазине. Повторение правил поведения в магазине	Рассматривают виды продовольственных товаров, обозначают их выражением «продовольственные товары». Называют товары, которые можно купить в продовольственном магазине. Составляют в совместной деятельности с педагогом памятку правил поведения в	Обозначают виды продуктов обобщающим выражением «продовольственные товары». Приводят примеры покупок в продовольственном магазине. Называют правила поведения в магазине

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

			продукции		продукции. Выполнение рисунка «Разрешено для пищевых продуктов»
14	Практическая работа «Изучение и чтение этикетки»	1	Изучение этикеток на упаковке продуктов питания. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	С помощью учителя знакомятся и изучают этикетки на упаковке продуктов питания. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности	Рассматривают этикетки на упаковке продуктов питания. Находят на упаковке полезную информацию. Состав, наименование, количество (масса, объем). Дата, изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности. Приводят примеры из личного опыта
Кухня-место приготовления пищи, зоны кухни-10 часов					
15	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	Знакомятся с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Приведение примеров из повседневной жизни	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни	Называют кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Рассказывают о назначении кухонного оборудования. Приводят примеры из повседневной жизни

16	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1	Знакомство с кухонным оборудованием на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называние посуды от древности до наших дней. Повторение правил использования кухонного оборудования	Получают элементарные сведения о древнерусской кухне. Рассказывают по картинкам о названиях оборудования на Руси. Называют посуду от древности до наших дней с помощью учителя. Читают и выделяют правила использования кухонного оборудования	Узнают из видеоматериала о кухонном оборудовании на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называют посуду от древности до наших дней. Соотносят правила использования кухонного оборудования с рисунком
17	Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями	1	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	Слушают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Проговаривают правила безопасности при использовании электроприборов	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Называют правила безопасности при использовании приборов. Рассматривают и описывают способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования
18	Техника безопасности при приготовлении пищи	1	Знакомство с правилами безопасности при приготовлении пищи. Выполнение тренировочных упражнений по соблюдению безопасности при	Слушают объяснения педагога о правилах безопасности при приготовлении пищи. Знакомятся с журналом инструктажей. Выполняют тренировочные упражнения по	Называют правила безопасности при приготовлении пищи. Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности при

			приготовлении пищи. Выделение главного из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья	соблюдению безопасности при приготовлении пищи с помощью учителя. Проговаривают главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья	приготовлении пищи. Выделяют главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья. Применение на практике полученных знаний
19	Функциональное назначение кухонного оборудования	1	Повторение основных видов кухонного оборудования. Описание кухонного оборудования по своему назначению: плита, тостер, микроволновая печь. Соблюдение правил безопасности при приготовлении пищи.	Проговаривают основные виды кухонного оборудования. Проговаривают за учителем их назначение. Читают правила безопасности при приготовлении пищи	Рассказывают об основных видах кухонного оборудования. Описывают кухонное оборудование по своему назначению: плита, тостер, микроволновая печь. Знают правила безопасности при приготовлении пищи. Самостоятельно решают проблемную ситуацию
20	Правила использования кухонного оборудования	1	Знакомство с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер. Называние правил использования кухонного оборудования. Соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи. Заполнение карточки «Узнай по описанию бытовой прибор»»	Получают элементарные сведения об устройстве варочной панели. Проговаривают за учителем правила использования кухонного оборудования. Заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»	Знакомятся с устройством: варочная панель, микроволновая печь, тостер. Называют правила использования кухонного оборудования. Выделяют главное: соблюдение чистоты и гигиены при приготовлении пищи. Самостоятельно заполняют карточку «Узнай по описанию бытовой прибор»

21	Правила использования кухонного оборудования	1	Называние правил эксплуатации и требований безопасности при включении и <i>использовании</i> оборудования. Составление алгоритма действий при <i>пользовании</i> кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы	Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь правила безопасности при работе с оборудованием. С помощью учителя составляют алгоритм действий при <i>пользовании</i> кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы	Называют виды технологического оборудования. Рассказывают о правилах эксплуатации и требований безопасности при включении и <i>использовании</i> оборудования. Самостоятельно составляют алгоритм действий при <i>пользовании</i> кухонного оборудования: мойки, противни, стеллажи, полки, подставки, шкафы
22	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
23	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Применение на практике полученных знаний: размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники, изоляция проводов, освещение рабочего места	Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий. С помощью учителя отрабатывают размещение бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от	Выполняют практическую работу в соответствии с алгоритмом действий. Отрабатывают приёмы размещения бытовой техники, безопасное расстояние между бытовыми приборами, изоляция плиты от другой техники.

				другой техники	Обсуждение и анализ выполненной работы
24	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 технике безопасности при пользовании электрической плитой. Выполнение тренировочных упражнений по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	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 выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	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 определенных норм и рекомендаций. Самостоятельно выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности). Приводят примеры из своей жизнедеятельности
Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла-7 часов					
25	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	Знакомство с понятием «кухонный инвентарь», с опорой на наглядность. Определение значения	Проговаривают за учителем значение понятия «кухонный инвентарь». Рассматривают демонстрационный материал:	Называют определение понятия «кухонный инвентарь». Различают виды кухонного инвентаря, рассказывают о его

			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	разделочные доски, ножи, скалки, ложки, консервные ножи, тёрки, лопатки). С помощью учителя определяют его назначение. Подбирают примеры из домашнего опыта	назначении. Решают проблемные ситуации при использовании кухонного инвентаря. Соотносят виды инвентаря с его назначением
26	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1	Рассматривание кухонного инвентаря из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья. Использование вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы для специй, ножницы) при приготовлении пищи. Формирование умения пользоваться кухонным инвентарём по назначению. Разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой	Рассматривают кухонный инвентарь из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья. С помощью учителя описывают инвентарь. Различают вспомогательные аксессуары. С помощью учителя выполняют тренировочное упражнение по хранению кухонного инвентаря	Рассматривают кухонный инвентарь из жаропрочного стекла, нержавеющей стали, керамики, силикона, алюминиевого и чугунного сырья. Называют материал изготовления и их использование по назначению. Рассказывают об использовании вспомогательных аксессуаров (венчики, сеточки для резки овощей, чеснокодавилка, мельницы для специй, ножницы) при приготовлении пищи. Выполняют разбор кухонного инвентаря для хранения: над и под рабочей поверхностью, а также под плитой

27	Средства ухода за кухонным инвентарём	1	Рассматривание образцов моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Чтение этикетки на средствах ухода, выделение полезной информации: называние ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. Определение места хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола	Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют с помощью учителя полезную информацию: называние ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. С помощью учителя определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола	Рассматривают образцы моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Читают этикетки на средствах ухода, выделяют полезную информацию: называние ферментов, облегчающих удаление нерастворимых загрязнений; ароматических веществ (отдушки), для устранения неприятных запахов, придания вымытой поверхности свежего аромата. Приводят примеры из домашнего опыта. Самостоятельно определяют место хранения чистого инвентаря и кухонной посуды: хранение на стеллажах высотой не менее 0,5 метров от пола
28	Безопасность при работе с режущими предметами	1	Расширение представления о видах ножей. Знакомство с общими требованиями безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топоры, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный	Слушают объяснение учителя о видах ножей. С помощью учителя находят различия. Читают правила безопасности при работе с режущими предметами	Называют виды ножей. Находят различия и дают описание их использованию. Рассказывают о требованиях безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топоры, ножи керамические, ножницы — необходимый и

			инструмент на кухне. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор		многофункциональный инструмент на кухне. Приводят примеры, объясняют свой выбор
29	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	1	Правила техники безопасности при пользовании режущими инструментами. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Читают инструкцию при пользовании режущими инструментами. Проговаривают правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом	Читают и выделяют в инструкции правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом
30	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
31	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
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал- 5 часов					
32	Природные и промышленные товары	1	Знакомство с понятием «промышленные и природные продукты». Расширение представления о значении промышленных продуктов: человек получает их, перерабатывая природные продукты; природных натуральных продуктах: которые не переработаны человеком, например, фрукты и овощи, поваренная соль. Умение подбирать примеры природных и промышленных продуктов и объяснять свой выбор	Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов	Знакомятся с понятием «промышленные и природные продукты». Рассматривают образцы промышленных и природных продуктов. С помощью учителя соотносят их с правильным обозначением. Подбирают примеры природных и промышленных продуктов и объясняют свой выбор
33	Соль. Основные свойства и виды соли	1	Значение слова «соль». Называние основных свойств соли. Рассматривание образцов соли. Использование соли при приготовлении пищи. Морская соль, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описание свойств соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Умение	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли с помощью. Рассматривают образцы соли. Слушают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. С помощью	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:

			подбирать соль по описанию учителя	подбирают соль по описанию учителя	цвет, вид кристаллов. Подбирают вид соли по описанию учителя
34	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
35	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	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). С помощью называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими

			пищевой соды при приготовлении теста. Применение пищевой соды в медицинских целях	разрыхляющими свойствами.	свойствами. Рассказывают об использовании пищевой соды при приготовлении теста, в медицинских целях
36	Крахмал. Основные свойства и виды крахмала	1	Значение слова «крахмал». Называние основных свойств и видов крахмала: кукурузный крахмал, картофельный, пшеничный, рисовый, соевый. Рассматривание образцов крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. Использование крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполнение тренировочного упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. Обсуждение и анализ выполненной работы	Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. С помощью учителя рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу	Рассказывают о видах крахмала. Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. Рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу
Виды зелени– 3 часа					
37	Виды зелени	1	Определение понятия «зелень». Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук. Различение и название зелени по виду. Чтение текста и	Проговаривают значение слова «зелень». Называют по картинке виды зелени. С помощью учителя различают и называют виды зелени. Читают текст и с помощью учителя	Объясняют значение слова «зелень», приводят свои примеры. Различают и называют виды зелени. Читают текст и выделяют полезные свойства зелени: витамины,

			выделение полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды	выделяют полезные свойства зелени. Соотносят название зелени с картинкой	эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды. Соотносят название зелени с картинкой
38	Зелень и её полезные свойства	1	Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук. Различение и название зелени по виду. Называние полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды	Рассматривают виды зелени, подбирают название к каждому растению. С помощью учителя различают и называют виды зелени	Рассказывают о видах зелени. Приводят примеры из домашнего быта. Сравнивают зелень по внешнему виду. Рассуждают о полезных свойствах зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды
39	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	1	Повторение видов зелени. Узнавание зелени по описанию учителя. Рассматривание зелени: укроп, петрушка, зелёный лук. Применение на практике полученных знаний в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата. Заполнение таблицы «Значение зелени в питании человека». Обсуждение и разбор выполненной работы	Узнают зелень по описанию учителя. Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата. С помощью учителя заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»	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»
Свежие и отварные овощи - 13 часов					

40	Определение свежести овощей	1	Называние способов хранения овощей в домашних условиях. Знакомство с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука. Умение приводить примеры из домашнего опыта	Повторяют за учителем способы хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука	Рассказывают о способах хранения овощей в домашних условиях. Знакомятся с показателями оценивания свежести овощей: внешний вид, внутреннее строение, степень зрелости, длина кочерыги у капусты, длина высушенной шейки у лука
41	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»
42	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	Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей. С помощью учителя определяют механические повреждения на овощах. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки,	Рассматривают механические и физиологические повреждения овощей. Определяют механические повреждения на овощах. Потертости, помятости, царапины, нажимы, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности. В

			поверхности. Называние физиологических повреждений: загар (повреждение кожицы), слабое увядание, подкожная пятнистость, позеленение, израстание. Сравнение и различие повреждений в овощах	оголенность поверхности. В совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах	совместной деятельности сравнивают и различают повреждения в овощах
43	Условия хранения свежих овощей	1	Чтение текста и выделение главного: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомство с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Называние правил обработки овощей на длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. С помощью учителя проговаривают правила обработки овощей на длительное хранение	Читают текст и выделяют главное: свежие овощи хранят в сухом темном прохладном месте. Знакомятся с условиями хранения картофеля, моркови, репчатого лука. Рассказывают о правилах обработки овощей на длительное хранение. Приводят примеры из домашнего опыта
44	Условия хранения свежих овощей	1	Знакомство с условиями хранения чеснока, капусты, солёных огурцов. Называние правил обработки овощей на длительное хранение. Расширение представления о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Различение способов хранения по описанию учителя	Называют правила обработки овощей на длительное хранение. Слушают о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Соотносят название способа с картинкой Различение способов хранения по описанию учителя	Называют правила обработки овощей на длительное хранение. Слушают о способах хранения овощей: овощи маринуют, квасят, солят, консервируют, замораживают и сушат. Соотносят название способа с картинкой Различают способы хранения по описанию учителя
45	Последовательнос	1	Повторение питательных	Называют питательные	Называют питательные

	ть и правила обработки овощей для салатов		свойств овощей. Знакомство с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Зарисовка схемы обработки овощей	свойства овощей. Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. С помощью учителя выполняют зарисовку схемы обработки овощей	свойства овощей. Знакомятся с технологической схемой обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Выполняют зарисовку схемы обработки овощей
46	Требования к качеству салатов	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены	Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены. Отвечают на вопросы	Читают требования, предъявляемые к качеству салатов: вареные продукты для салатов должны быть мягкими, но не разваренными; по вкусу салаты - острые, сладковатые; салаты с квашенными и солеными овощами – кисловатые; цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены. Отвечают на вопросы
47	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1	Выполнение подготовительной работы по выбору и очистке варёных овощей. Выполнение практической работы с помощью овощерезки, с соблюдением санитарно-гигиенических правил, правил безопасности	С помощью учителя делают выбор нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет». Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», на доступном уровне	Рассуждают о выборе нужных продуктов, выполняют очистку, соблюдают форму нарезки для салата «Винегрет». Выполняют практическую работу по приготовлению салата «Винегрет», с соблюдением требований качества к готовому блюду

48	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1			
49	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
50	Общие правила приготовления салатов	1	Чтение текста и выделение главного: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривание правил приготовления салатов. Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривают правила приготовления салатов. С помощью учителя выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Читают текст и выделяют главное: при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов. Проговаривают правила приготовления салатов. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»
51	Практическая работа	1	Ознакомление с технологической картой	Знакомятся с технологической картой приготовления	Знакомятся с технологической картой приготовления

	«Приготовление овощного салата из капусты и моркови»		приготовления овощного салата. Выбор оборудования и материала для выполнения практической работы: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные. Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	овощного салата. С помощью учителя выбирают оборудование и материал: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные. Повторяют правила безопасности с режущими инструментами. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	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 технологическую карту, соблюдением санитарных и гигиенических требований. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
52	Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови»	1			
Яйца-6 часов					
53	Блюда из яиц. Определение свежести яиц	1	Значение понятия «яйцо». Способы определения категории яиц. Хранение и сроки годности. Определение качественных характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты.	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц:	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц:

			Соблюдение правил санитарии при использовании в пищу	пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу	пищевые дефекты. Проговаривают правило санитарии при использовании в пищу
54	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
55	Способы приготовления блюд из яиц. Варёные яйца	1	Использование в питании яиц разных птиц: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Знакомство со способом приготовления варёных яиц. Работа с предметно-технологической картой. Определение времени варки варёных яиц. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Технология обработки яиц для варки яиц	Знакомятся с информацией о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо. Рассматривают таблицу времени варки яиц. Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами (на доступном уровне, с помощью учителя)	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами. Разбирают объект труда

56	Способы приготовления блюд из яиц. Жареные яйца	1	Знакомство с блюдами из яиц. Питательная ценность блюд. Чтение текста и выделение алгоритма действий приготовления яичницы-глазуни. Сочетание яиц с другими продуктами	Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности яичницы-глазуни, омлета натурального. Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в сети Интернет, в кулинарных книгах. Читают, проговаривают последовательность приготовления
57	Технология приготовления блюд из яиц	1	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 приготовления некоторых кондитерских мучных изделий и диетических блюд. Значение яичного желтка: для улучшения вкуса, увеличения их питательной ценности и калорийности	Знакомятся с мультимедийной презентацией о свойствах яичного белка. С помощью учителя различают как 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, увеличения их питательной ценности и калорийности. Отвечают на вопросы	Выделяют из мультимедийной презентации свойства яичного белка. Различают свойства яичного белка при приготовлении блюд: связующее, пенообразующее, осветляющее. Отвечают на вопросы о технологии приготовления блюд из яиц
58	Требования к качеству блюд из яиц	1	Знакомство с требованиями качества готовых блюд из яиц. Формирование вывода: варёные	С помощью учителя называют требования к качеству готовых блюд из яиц. Описывают блюда	Знакомятся с требованиями качества готовых блюд из яиц. Описывают блюда из яиц.

			яйца должны быть чистыми, без трещин и наплывов из трещин;хорошо очищаться от скорлупы; яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток без белых пятен от соли; омлет жареный должен быть слегка коричневым, с поджаристой корочкой, иметь форму пирожка; запечённый омлет должен иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку. Соотнесение названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму	из яиц по предлагаемому алгоритму. Соотносят названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму (на доступном уровне, с помощью)	Соотносят названия с изображением готовых яиц, описание качества готового блюда по алгоритму (самостоятельно)
--	--	--	--	--	---

Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе)- 7 часов

59	Бутерброды. Виды бутербродов	1	Определение понятия «бутерброд». Чтение текста, выделение свойства хлеба, сочетание с другими продуктами. Значение бутербродов в питании человека. Знакомство с формами и видами бутербродов: открытые, закрытые и закусочные	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд», с помощью. Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов. Приводят примеры из личного опыта с помощью	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд». Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов. Приводят примеры из личного опыта
60	Закусочные	1	Соотнесение названия	Соотносят название бутерброда	По описанию учителя находят

	бутерброды (канапе)		бутерброда с изображением, описание готового бутерброда по алгоритму. Знакомство с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. Заполнение карточки: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждение и разбор выполненной работы	с изображением, описывают готовый бутерброд по алгоритму, с помощью. Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. С помощью учителя заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждают и разбирают выполненную работу	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 и разбирают выполненную работу
61	Способы подачи канапе	1	Знакомство с понятиями «крекер, галеты, сервировочные этажерки». Назначение сервировочных этажерок и больших тарелок. Описание закусочных бутербродов: форма нарезки, продукты, сочетание по цвету. Чтение текста и выделение продуктов в качестве основы для приготовления канапе. Применение закусочных бутербродов	Проговаривают значение слов «крекер, галеты, сервировочные этажерки», записывают в рабочий словарик. Читают текст и выделяют названия продуктов в качестве основы для приготовления канапе. Слушают учителя о применении закусочных бутербродов	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 о применении закусочных бутербродов
62	Варианты приготовления канапе	1	Рассматривание вариантов приготовления канапе. Знакомство с основными компонентами канапе для фуршета: рыба, морепродукты,	Рассматривают варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба,	Называют варианты приготовления канапе. Знакомятся с видеоматериалом с основными компонентами канапе для фуршета: рыба,

			мясо, ветчина, овощи. Подбор зелени для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты	морепродукты, мясо, ветчина, овощи. С помощью учителя подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты	морепродукты, мясо, ветчина, овощи. Подбирают зелень для украшения: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты
63	Нарезка колбасы и сыра для канапе	1	Повторение правил безопасности при пользовании режущими инструментами. Требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Выделение главного: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. С помощью учителя выделяют требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Проговаривают главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров	Повторяют правила безопасности при пользовании режущими инструментами. Выделяют в тексте требования к качеству нарезки колбасы и сыра для канапе. Проговаривают главное: – высота бутербродика не должна быть более семи сантиметров
64	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
65	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают качество выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества к приготовлению канапе. Обсуждают качество

					выполненной работы
Горячие напитки – 3 часа					
66	Способы приготовления кофе	1	Определение слова «кофемолка». Наблюдение за работой кофемолки. Знакомство со способами приготовления кофе. Составление рассказа-описания предметов «кофейник, турка». Чтение правил подготовки стола к кофе	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя составляют описание предметов «кофейник, турка». Записывают описание в тетрадь. Читают правила подготовки стола к употреблению кофе	Участвуют в беседе о способах приготовления кофе, с опорой на видеоматериал. Приводят свои примеры. Составляют описание предметов «кофейник, турка» по образцу. Записывают описание в тетрадь. Читают правила подготовки стола к употреблению кофе
67	Способы приготовления какао	1	Знакомство с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Чтение текста о приготовлении какао. Использование полученных знаний в быту	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Проговаривают последовательность приготовления какао, с помощью	Знакомятся с полезными свойствами какао, влияющих на организм человека. Читают текст о приготовлении какао. Рассказывают о последовательности приготовления какао
68	Показатели качества готовых напитков кофе и какао	1	Знакомство с показателями качества готовых напитков кофе и какао. Заполнение таблицы по показателям качества. Использование полученных знаний в быту	Работают по таблице «Показатели качества». Прочитывают, объясняют с помощью учителя слова: консистенция, напиток. С помощью учителя, с опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества	Работают по таблице «Показатели качества». С опорой на образец, заполняют таблицу по показателям качества

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
Отдел образования Арамильского городского округа
МБОУ "СОШ № 3"

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Бархатова А.С.
№169-ОД от «01» 09 25 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

«Поварское дело»

для 5 класса

Вариант 1

кол-во часов в неделю -2; кол-во часов в год - 66

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее ФАООП УО, вариант (1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. №1026 (<http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202212300059>) и адресована обучающимся с нарушением интеллекта с учетом реализации особых образовательных потребностей.

Учебный предмет «Поварское дело» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 5 классе рассчитана на 11 учебные недели и составляет 66 часов в год (6 часа в неделю).

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

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

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

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

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 5 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от

исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

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

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

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Контрольные работы
1	Значение пищи в жизни человека	11	
2	Профессии. Их значение	4	
3	Основы кулинарии	5	
4	Роль кухни в жизни человека	15	
7	Продукты. Их свойства	10	
8	Классификация овощей	10	
9	Значение хлеба в питании человека	5	
10	Использование яиц в кулинарии	6	
11	Напитки в кулинарии	2	
	Итого	68	

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;

- владение начальными умениями и навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

Уровни достижения

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

Предметные результаты

минимальный уровень

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

достаточный уровень

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;

- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Результаты формирования базовых учебных действий:

Личностные учебные действия:

На основе общих представлений и элементарных знаний на доступном уровне может:

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и стран.

Коммуникативные учебные действия:

В ситуации взаимодействия, организованной учителем может:

- 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:

При совместной, организованной взрослым деятельности способен:

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

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

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

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Значение пищи в жизни человека – 11 часов					
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника. Знакомство с кабинетом технологии «Поварское дело». Первичный инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии поварского дела, с опорой на учебник. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют направления поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности
2	Инструменты и приспособления для кулинарных работ	1	Знакомство с инструментами и приспособлениями для выполнения кулинарных работ. Правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями при выполнении кулинарных работ	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой на учебник. Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления. Организуют своё рабочее место. Называют правила безопасной работы с опорой на стенд «Техника безопасности»
3	История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека	1	Знакомство с историей возникновения и развития кулинарии: когда зародилась, как произошла и почему кулинария — это искусство.	Слушают об истории возникновения и развития кулинарии. Повторяют за учителем значение слова «кулинария». Определяют	Знакомятся с историей появления и развития кулинарии. Называют значение слова «кулинария». Участвуют в групповой

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

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

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

				доступном уровне, с помощью учителя)	
Профессии. Их значение – 4 часа					
12	Профессия «Повар»	1	Знакомство с профессией «Повар». Актуальность данной профессии. Выделение основной цели вида деятельности повара	С помощью учителя находят в словаре значение слова «Повар». Участвуют в беседе о профессии «Повар». Называют по картинкам виды деятельности повара. Читают правила о личной гигиене повара. Определяют основную цель вида деятельности повара (с помощью учителя)	Находят в словаре значение слова «Повар». Участвуют в беседе о профессии «Повар». Называют по картинкам виды деятельности повара. Читают правила о личной гигиене повара. Определяют основную цель вида деятельности повара
13	Меню. Планирование меню на день	1	Повторение правил здорового питания. Знакомство с понятием «меню школьника». Составление меню на день	Проговаривают правила здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню», с помощью учителя. Знакомятся с планированием меню на день. Записывают примерное меню школьника в карточке, с помощью учителя	Рассказывают о правилах здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню». Знакомятся с планированием меню на день. Составляют и записывают меню на карточке «Меню»
14	Технологическая карта блюда	1	Знакомство с понятием «Технологическая карта». Определение последовательности составления технологической карты блюда. Чтение образца технологической карты блюда	Получают элементарные сведения о значении понятия «Технологическая карта». Рассматривают демонстрационный материал по оформлению технологической карты блюда. Проговаривают	Знакомятся с понятием «Технологическая карта». Рассматривают демонстрационный материал по оформлению технологической карты блюда. Выделяют основные пункты, проговаривают.

				последовательность составления технологической карты с помощью учителя	Читают образец технологической карты
15	Униформа повара	1	История поварского костюма. Сведения о специальной одежде повара: назначение, виды моделей, материал изготовления, головные уборы и цвет униформы повара. Рассматривание образцов одежды повара	Знакомятся с историей поварского костюма. Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о специальной одежде повара, об организации рабочего места. Рассматривают образец униформы повара. Проговаривают названия предметов комплекта униформы повара (с помощью учителя)	Знакомятся с историей поварского костюма. Рассматривают образец поварского комплекта. Дают описание униформе повара: модель, материал изготовления, головной убор и цвет униформы повара. Оформляют виды моделей в рабочую тетрадь
Основы кулинарии – 5 часов					
16	Технология приготовления пищи	1	Знакомство с понятием «Технология приготовления пищи». Основные способы приготовления пищи. Определение наиболее полезного способа приготовления пищи: варка на пару.	Находят в тексте определение понятия «Технология приготовления пищи». Рассматривают таблицу со способами приготовления пищи. С помощью учителя проговаривают слова: варка, тушение, жарение. Соотносят название способа с изображением, с помощью учителя	Знакомятся с понятием «Технология приготовления пищи». Решают проблемную ситуацию. Рассказывают об основных способах приготовления пищи: варка, тушение, жарение. Самостоятельно определяют способ приготовления по картинке
17	Способы	1	Знакомство с механическими	Получают элементарные	Знакомятся с механическими

	механической обработки продуктов		способами обработки продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Формирование навыка обработки продуктов. Заполнение карточки «Виды обработки продуктов»	сведения о способах механической обработки продуктов. Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь. Заполняют карточку «Виды обработки продуктов», с помощью учителя	способами обработки продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Наблюдают за показом способов обработки и определяют вид работы. Самостоятельно заполняют карточку с пропущенными словами
18	Способы тепловой обработки продуктов	1	Знакомство с видами тепловой обработки продуктов. Формирование навыка обработки продуктов. Наблюдение за способами обработки продуктов (мытьё, варка)	Получают элементарные сведения о способах тепловой обработки продуктов. Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь. Заполняют карточку «Виды обработки продуктов», с помощью учителя. Выполняют простые действия по обработке продуктов (мытьё)	Знакомятся с видами тепловой обработки продуктов: варка, тушение, запекание. Наблюдают за показом учителя способов тепловой обработки, описывают способ. Оформляют схему способов тепловой обработки
19	Общее представление о рецептах	1	Значение слова «рецепт». Виды рецептов в кулинарных книгах: салаты, закуски и т.д. Работа с кулинарной книгой. Формирование навыков нахождения рецепта в кулинарной книге по определённому разделу	Записывают в словарь терминов значение слова «рецепт». Рассматривают в кулинарных книгах виды рецептов. Узнают по картинкам знакомые блюда. Делятся домашними рецептами, с помощью учителя	Повторяют значение слова «рецепт». Находят рецепт в кулинарной книге по указанию учителя. Читают, называют ингредиенты, количество, способ приготовления. Повторяют измерение продуктов в: граммах, штуках, столовых и чайных ложках. Объясняют и показывают значение

					выражения «щепотка»
20	Практическая работа «Оформление рецепта»	1	Повторение значения выражения «кулинарный рецепт». Применение кулинарного рецепта в питании человека. Оформление кулинарного рецепта в тетради, с соблюдением плана записи	Рассматривают образец рецепта. Проговаривают этапы кулинарного рецепта. Повторяют за учителем последовательность оформления. Ориентируются на образец и заполняют карточку записи рецепта, с помощью учителя	Участвуют в беседе о применении кулинарного рецепта в питании человека. Рассказывают о домашних рецептах. Оформляют кулинарный рецепт в тетради, с опорой на образец
Роль кухни в жизни человека – 15 часов					
21	Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь	1	Знакомство с оборудованием кухни. Повторение правил поведения в зоне кухни. Назначение кухонной посуды и инвентаря. Соблюдение правил при использовании инвентаря	Повторяют правила поведения на кухне. Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об оборудовании кухни. Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. Участвуют в беседе по соблюдению правил безопасности при выполнении кулинарных работ	Знакомятся с оборудованием кухни. Называют и различают виды посуды. Классифицируют посуду по назначению и применению. Отвечают на вопрос «из чего делают кухонную посуду». Называют источники опасности на кухне. Рассказывают о соблюдении техники безопасности при выполнении кулинарных работ
22	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур	1	Сведения о месте и условиях приготовления пищи в старину и в наши дни. Соблюдение правил использования кухонного	Зрительно воспринимают кухню для приготовления пищи. Получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об	Определяют место для приготовления пищи. Описывают предметы кухонного гарнитура. Рассказывают о видах

			<p>гарнитура на кухне. Использование полученных знаний в повседневной жизни</p>	<p>организации рабочего места, в зоне кухни. С помощью учителя рассказывают о правилах использования кухонного гарнитура на кухне. Делятся своим жизненным опытом</p>	<p>кухонной мебели в зоне кухни. Классифицируют кухонные принадлежности и посуду. Называют бытовую технику и знают её назначение. Приводят примеры из своей жизнедеятельности</p>
23	Санитария и гигиена на кухне	1	<p>Значение выражения «санитария на кухне». Знакомство с правилами санитарии и гигиены на кухне. Значение гигиены на кухне. Заполнение карточки «10 правил гигиены на кухне»</p>	<p>Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. Повторяют за учителем правила санитарии и гигиены на кухне. Участвуют в беседе о значении гигиены на кухне. С помощью учителя заполняют карточку «Правила гигиены»</p>	<p>Знают значение выражения «санитария на кухне». Слушают объяснение учителя и рассказывают о признаках пищевых отравлений. Обобщают правила санитарии и гигиены на кухне и оформляют карточку «10 правил гигиены на кухне»</p>
24	Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи	1	<p>Повторение санитарно – гигиенических требований при приготовлении пищи. Направление санитарно-гигиенических правил на сохранность здоровья человека. Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни</p>	<p>Называют по картинкам санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о подготовке инвентаря к приготовлению пищи. Читают вывод о сохранении здоровья через соблюдение гигиены</p>	<p>Называют санитарные правила при приготовлении пищи. Слушают учителя о значении выполнения санитарно-гигиенических правил на сохранность здоровья человека. Обобщают и называют правила гигиены, записывают в тетрадь</p>

25	Кухонная посуда	1	Знакомство с видами кухонной посуды: применение, особенности, материал. Классификация кухонной посуды (утвари). Назначение кухонной посуды	Рассматривают образцы кухонной посуды. Повторяют за учителем названия кухонной посуды. Различают с помощью виды посуды и её назначение. Соотносят название и изображение посуды	Знакомятся с кухонной посудой на Руси, проговаривают старые названия, узнают на картинке. Рассматривают образцы видов кухонной посуды в наши дни. Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт.
26	Урок-игра «Кухонная посуда»	1	Формирование знаний о кухонной посуде, через игру. Повторение видов кухонной посуды. Санитарные требования к инвентарю и кухонной посуде. Приёмы ухода за кухонной посудой. Соблюдение правил ухода в повседневной жизни	Называют, какие бывают виды кухонной посуды. Рассматривают образцы посуды, рассказывают о её применении. Показывают, с помощью педагога, способы ухода за посудой	Повторяют виды кухонной посуды. Соотносят на картинке название посуды с изображением. Ориентируются в правилах по уходу за различными видами посуды. Выполняют действия по уходу за посудой. Рассуждают о подготовке инвентаря к приготовлению пищи
27	Столовая посуда	1	Знакомство с видами столовой посуды: применение, особенности, материал. Назначение столовой посуды. Выбор столовой посуды и требования к ней	Рассматривают демонстрационный материал по теме «Столовая посуда». С помощью учителя рассказывают о назначении столовой посуды. С помощью учителя определяют в тексте требования качества к столовой посуде	Различают виды столовой посуды: тарелки, блюда, розетки, чашки и т.д. Описывают образцы столовой посуды по инструкции учителя. Рассказывают о назначении. Находят разницу между кухонной и столовой

					посудой.
28	Столовые приборы	1	Знакомство с видами столовых приборов и их назначением. История появления столовых приборов на Руси. Виды основных столовых приборов. Использование столовых приборов по назначению. Правила пользования столовыми приборами	Выделяют главное из видеоматериала об истории появления столовых приборов на Руси. Называют виды столовых приборов. С помощью учителя выполняют сравнение «столовая посуда - столовые приборы». Читают правила пользования столовыми приборами	Рассказывают историю появления столовых приборов. Определяют виды столовых приборов. Находят в тексте требования к хранению столовых приборов в домашних условиях. Записывают правила пользования столовыми приборами
29	Посуда для хранения продуктов	1	Знакомство с посудой для хранения продуктов. Разбор различных видов посуды для хранения продуктов. Применение полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся с посудой для хранения продуктов. Соотносят названия посуды с продуктами. С помощью учителя рассказывают о хранении продуктов в домашних условиях	Рассматривают посуду для хранения продуктов. Определяют их назначение. Разбирают различные виды посуды для хранения продуктов. Приводят примеры с опорой на домашний опыт
30	Вспомогательная посуда	1	Назначение вспомогательной посуды. Использование инвентаря при приготовлении пищи. Определение вспомогательной посуды по назначению. Соотнесение продуктов питания со вспомогательной посудой	Знакомятся с видами вспомогательной посуды. Повторяют за учителем названия посуды. Рассказывают по картинкам об использовании инвентаря при приготовлении пищи.	Узнают и называют вспомогательную посуду: наборы для специй, салфетницы, ведёрки для льда. Понимают их значение и назначение. Самостоятельно соотносят на карточке названия с видами вспомогательной посуды
31	Виды посуды по	1	Рассматривание видов посуды	Знакомятся с видами посуды	Рассматривают виды посуды.

	материалу изготовления		по материалу изготовления: пластиковая, стеклянная, керамическая, металлическая. Заполнение карточки по материалу изготовления посуды	по материалу изготовления. Выполняют простые действия: зрительно осматривают, различают на ощупь, стук. С помощью учителя определяют материал изготовления. Заполняют карточку по материалу изготовления посуды	Называют материал изготовления. Участвуют в групповой работе по нахождению информации о назначении разных видов посуды. Узнают посуду по материалу изготовления. Заполняют карточку с опорой на образцы посуды
32	Кухонный инвентарь	1	Назначение кухонного инвентаря для обработки и приготовления продуктов, хранения, транспортировки и выкладки готовых блюд. Технологические требования к качеству кухонного инвентаря	Проговаривают название предметов кухонного инвентаря. Рассказывают о назначении инвентаря. Показывают, с помощью педагога, способы ухода за посудой. С помощью учителя называют требования к качеству кухонного инвентаря. Находят на изображениях дефекты инвентаря	Ориентируются в тексте о назначении кухонного инвентаря для обработки и приготовления продуктов, хранения, транспортировки и выкладки готовых блюд. Рассуждают о подготовке инвентаря к приготовлению пищи
33	Маркировка разделочных досок	1	История происхождения разделочной доски. Виды разделочных досок по маркировке. Разделочные доски по материалу изготовления, форме и размеру. Цвета разделочных досок для порядка и безопасности	Знакомятся с историей происхождения разделочной доски. Различают маркировку разделочных досок: буквенные обозначения, цветное оформление. Соотносят цвет разделочной доски с изображением продукта, с помощью учителя	Повторяют правила санитарии и гигиены на кухне. Рассказывают об истории разделочных досок. Различают маркировку разделочных досок (буквенное обозначение, цветное назначение) и используют их по назначению. Определяют вид

					разделочной доски с предложенными продуктами
34	Требования организации рабочего места	к 1	Описание рабочего места повара. Требования различных производственных цехов. Расположение основных рабочих инструментов для удобства работы повара. Заполнение таблицы по видам посуды	Описывают рабочее место повара с помощью учителя. Получают элементарные сведения о производственных цехах. Обозначают на схеме расположение рабочих инструментов для удобства работы, с помощью учителя	Рассматривают рабочее место повара. Описывают удобное расположение предметов. Заполняют таблицу по видам посуды, с опорой на инструкцию учителя
35	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Практическая работа: организация рабочего места	Выполняют организацию рабочего места по инструкции учителя	Повторяют требования к организации рабочего места повара: удобное размещение оборудования, посуды, инвентаря. Выполняют организацию рабочего места, с опорой на инструкцию
Продукты. Их свойства – 10 часов					
36	Классификация продуктов питания	1	Знакомство с классификацией продуктов. Виды продуктов питания по группам Таблица классификации продуктов питания	Рассматривают наглядность и видеоматериал о классификации продуктов питания. Выделяют в таблице группы продуктов питания с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по заполнению схемы классификации продуктов питания	Смотрят видеоматериал «Классификация продуктов». Выделяют группы продуктов питания. Приводят примеры к каждой группе. Выполняют работу в группах по заполнению схемы классификации продуктов питания

37	Классификация продуктов питания	1	Повторение групп продуктов питания. Выделение в группах природных (натуральных) и производимых промышленностью (промышленных) продуктов.	Повторяют группы продуктов питания. Слушают объяснение учителя о природных и промышленных продуктах питания. Соотносят название групп продуктов питания с их изображением.	Рассказывают о группах продуктов питания. Знакомятся с природными и промышленными продуктами питания. Рассматривают образцы продуктов питания и соотносят их: натуральные или промышленные.
38	Натуральные продукты	1	Понятие «натуральные продукты»: фрукты, овощи, птица. Рассматривание образцов продуктов питания. Значение овощей для организма человека	Знакомятся с понятием «натуральные продукты». Рассматривают продукты питания и определяют натуральные продукты. Слушают учителя о значении овощей для здоровья человека	Знакомятся с понятием «натуральные продукты». Записывают значение в рабочую тетрадь. Приводят примеры с опорой на наглядность. Рассказывают о значении овощей для организма человека
39	Промышленные продукты	1	Понятие «промышленные продукты». Назначение промышленных продуктов питания. Соотнесение правильности названия и изображения продуктов питания	Знакомятся с понятием «промышленные продукты». Рассматривают образцы промышленных продуктов и рассказывают о их назначении с помощью учителя. Соотносят правильность названия промышленных продуктов с их изображением	Знакомятся с понятием «промышленные продукты». Записывают значение в рабочую тетрадь. Приводят примеры с опорой на наглядность. Рассказывают о назначении промышленных продуктов питания
40	Теоретические сведения. Полезные свойства яиц	1	Виды яиц: строение, размер, цвет яиц. Полезные свойства. Зарисовка строения яйца в рабочую тетрадь	Узнают информацию из видеоматериала о видах яиц. Называют полезные свойства яиц. Выполняют зарисовку	Выделяют главное из видеоматериала о видах яиц. Слушают объяснение учителя о полезных свойствах

				строения яиц	куриных яиц. Классифицируют куриные яйца и яичные продукты. Выполняют зарисовку строения яйца в тетрадь, подписывают строение
41	Сорта хлеба	1	Получение хлеба из пшеничной и ржаной муки. Определение полезных качеств в разных видах хлеба. видов хлеба по полезным свойствам, форме, размеру и вкусовым свойствам	Повторяют виды хлеба. С помощью учителя определяют полезные качества в разных видах хлеба. Рассматривают образцы хлеба и сравнивают по полезным свойствам с помощью учителя	Рассматривают виды хлеба из пшеничной и ржаной муки. Находят информацию в сети Интернет о полезных качествах хлеба. Сравнивают виды хлеба по полезным свойствам, форме, размеру и вкусовым свойствам (на вкус)
42	Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека	1	История появления чая в России. Рассматривание видов чая: виды, сорта, свойства, цвета. Знакомство с ценностью чая для здоровья человека. Содержание питательных веществ	Знакомятся с историей появления чая в России. Проговаривают значение слова «напитки» совместно с педагогом. Слушают рассказ о полезных свойствах напитков. Участвуют в беседе о роли чая в питании человека	Знакомятся с историей появления чая в России. Рассматривают коллекцию видов чая и называют: вид, сорт, цвет. Приводят примеры использования чая в домашних условиях. Слушают учителя о ценности чая для здоровья человека
43	Хранение и подготовка к использованию овощей	1	Раздельное хранение овощей и фруктов. Подготовка овощей к хранению. Правила соблюдения санитарии и гигиены	Знакомятся с раздельным хранением овощей и фруктов. Через объяснение учителя и показ узнают о подготовке овощей к хранению. Читают правила соблюдения санитарии	Читают текст о хранении овощей.. Выделяют информацию о раздельном хранении овощей и фруктов. Знакомятся с подготовкой овощей к длительному

				и гигиены	хранению, на примере показа учителя (морковь, свёкла). Называют правила соблюдения санитарии и гигиены
44	Хранение и подготовка к использованию овощей	1	Знакомство со способами длительного хранения овощей и фруктов: маринование, квашение, соление, консервирование, замораживание и сушка	Знакомятся со способами хранения овощей. Рассказывают о длительном хранении овощей в домашних условиях. Соотносят название способов хранения с изображением продуктов с помощью учителя	Знакомятся со способами длительного хранения овощей. Рассматривают наглядность, определяют вид хранения. Рассказывают о длительном хранении овощей в домашних условиях. Записывают в тетрадь способы длительного хранения
45	Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий	1	Повторение полезных свойств. Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Способы хранения хлеба в домашних условиях: хлебница, ткань, полиэтиленовый пакет, бумажный пакет, морозильная камера, холодильник	Участвуют в групповой работе поиска информации о правилах хранения хлеба (на доступном уровне, с помощью педагога). Рассказывают о применении хлебницы и других способах в домашних условиях с опорой на инструкцию учителя	Участвуют в групповой работе по поиску информации о правилах хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Рассматривают предметы для хранения: хлебница, ткань, полиэтиленовый пакет, бумажный пакет, морозильная камера, холодильник. Описывают предметы для хранения хлеба
Классификация овощей – 10 часов					
46	Полезные вещества в	1	Виды овощей. Влияние	Знакомятся с видами овощей, с	Рассуждают о влиянии

	овошах		питательных веществ на здоровье человека. Определение питательных веществ в овощах. Зарисовка содержания веществ в овощах	опорой на наглядность. Выделяют в тексте о влиянии питательных веществ на здоровье человека, с помощью учителя. Выполняют цветную зарисовку о содержании питательных веществ в овощах	овощей на здоровье человека. Выполняют цветную зарисовку питательных веществ на рисунках. Называют содержание веществ в овощах. Оформляют рисунки в рабочую тетрадь
47	Использование в пищу разных частей растений	1	Определение и название частей растений, пригодных для пищи. Рассматривание образцов овощей, определение съедобной части. Использование разных частей растений в пищу. Соотнесение частей растений с названиями овощей	Рассматривают образцы растений пригодных в пищу. Определяют с помощью учителя части растений в пищу. Соотносят части растений с названиями овощей	Рассматривают образцы растений. Слушают рассказ учителя о частях растений, пригодных в пищу. Наблюдают за демонстрацией растений: луковица репчатого лука, боб чечевицы, тыква, корнеплод свеклы, клубень картофеля. Называют части растений, пригодных для пищи
48	Группы овощей	1	Называние основных групп овощей. Распределение овощей по группам. Соотнесение названий групп овощей с изображениями овощей	Рассматривают образцы овощей. Распределяют овощи по группам. Заполняют таблицу по группам овощей с помощью учителя	Называют основные группы овощей. Подбирают названия к каждой группе. Рассказывают об использовании овощей в домашних условиях
49	Правила обработки овощей	1	Значение слов: сортировка и калибровка. Первичная обработка овощей:	Получают представление о значении слов: сортировка, калибровка. Записывают	Работают со словарём и находят значение слов «сортировка и калибровка».

			сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Последовательность первичной обработки овощей	значение слов в словарь терминов. Наблюдают за показом учителя первичной обработки овощей. Проговаривают правила обработки овощей	Записывают в тетрадь. Знакомятся с видеоматериалом о первичной обработке овощей. Объясняют действия по сортировке и калибровке
50	Правила обработки овощей	1	Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Использование оборудования при обработке овощей. Определение дефектов в овощах. Соблюдение инструкции по обработке овощей.	Называют по картинкам виды обработки овощей. Рассматривают оборудование для первичной обработки овощей, выполняют простые действия по инструкции учителя (на доступном уровне, с помощью педагога)	Повторяют виды первичной обработки овощей. Называют дефекты в овощах: потертости, помятости, царапины, гниль. Рассматривают инвентарь для обработки овощей. Подбирают инструменты для удаления дефектов в овощах
51	Инструменты для обработки овощей	1	Знакомство с ручной обработкой овощей. Использование специальных инструментов и приспособлений: кухонный и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрка, дуршлаг. Правила безопасности при работе с инструментами	Знакомятся с ручной обработкой овощей. Наблюдают за показом приёмов учителем и проговаривают названия используемых инструментов и приспособлений. Подписывают в тетради изображения предметов. Повторяют за учителем правила безопасности при работе с ножом	Знакомятся с ручной обработкой овощей. Рассматривают специальные инструменты и приспособления: кухонный и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрка, дуршлаг. Рассказывают о правилах безопасности при работе с инструментами
52	Последовательность обработки овощей	1	Санитарные правила обработки овощей. Знакомство с	Знакомятся с санитарными правилами обработки овощей.	Дают определение понятию «сортировка». Называют

			первичной обработкой овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Основные стадии механической обработки. Составление схемы последовательности обработки овощей	Называют по картинкам способы обработки овощей. Составляют схему механической обработки, проговаривают с помощью учителя	санитарные правила обработки овощей. Выполняют первичную обработку овощей по инструкции учителя. Заполняют схему первичной обработки овощей, с опорой на наглядность
53	Формы нарезки овощей	1	Знакомство с формами нарезки овощей: простая и сложная. Работа с таблицей «Простые формы нарезки овощей». Называние форм нарезки: кубики, дольки, ломтики, соломка, брусочки, кружочки. Наблюдение за тренировочным упражнением учителя, по простой нарезке овощей. Соотнесение названий с формами нарезки	Знакомятся с видеоматериалом «Простые формы нарезки овощей». Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании простых форм нарезки в кулинарии. Проговаривают названия форм нарезки. Наблюдают за действиями учителя, по показу простой нарезки овощей. Соотносят названия с формами нарезки	Знакомятся с видеоматериалом «Простые формы нарезки овощей». Называют простые формы: кубики, дольки, ломтики, соломка, брусочки, кружочки. Различают на образцах формы нарезки. Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании простых форм. Выполняют тренировочные действия по нарезке овощей
54	Технология приготовления овощей	1	Использование инструментов для приготовления блюд из овощей. Называние основных способов приготовления блюд из овощей: отваривание, тушение, запекание, приготовление на пару, жарка,	Слушают объяснение учителя о способах приготовления овощей. Проговаривают названия, записывают в таблицу способы приготовления блюд из овощей (на доступном уровне, с	Рассказывают об использовании инструментов для приготовления блюд из овощей. Знакомятся с основными способами приготовления блюд из овощей: отваривание,

			<p>копчение, приготовление в микроволновой печи. Соотнесение названия блюд с изображением</p>	<p>помощью педагога)</p>	<p>тушение, запекание, приготовление на пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Различают способ приготовления на наглядности</p>
55	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	1	<p>Повторение приёмов работы при выполнении простой нарезки овощей. Область применения простой нарезки овощей. Технологические требования к выполнению данной операции. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами</p>	<p>Наблюдают за приёмами простой нарезки овощей. Повторяют действия нарезки за учителем. Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя</p>	<p>Рассматривают образцы простой нарезки овощей: соломка, кубики. Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами. Работают с предметно-технологической картой. Рассматривают и обсуждают объект труда</p>

Значение хлеба в питании человека – 5 часов

56	Бутерброды. Виды бутербродов	1	<p>Значение бутербродов в питании человека. Классификация бутербродов: открытые, закрытые; горячие, холодные; простые, сложные; канапе. Соотнесение названия бутербродов с изображением бутерброда</p>	<p>Повторяют виды бутербродов. Рассматривают виды бутербродов и распределяют их на группы. Заполняют таблицу по классификации бутербродов с помощью учителя</p>	<p>Рассказывают о значении бутербродов в питании человека. Работают с таблицей «Классификация бутербродов», называют виды и их особенности</p>
57	Приготовление	1	<p>Умение подбирать продукты</p>	<p>Знакомятся с продуктами для</p>	<p>Читают технологию</p>

	бутербродов		для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов: простые, сложные. Заполнение карточки «последовательность приготовления бутербродов». Составление схемы «Приготовление бутербродов» в рабочей тетради	приготовления бутербродов. Участвуют в беседе о правилах приготовления бутербродов, делятся свои опытом. Составляют схему последовательности приготовления бутербродов	приготовления бутербродов. Определяют сочетаемость продуктов. Рассказывают о своём опыте приготовления бутербродов. Оформляют в рабочей тетради схему приготовления бутербродов
58	Технология приготовления бутербродов	1	Виды бутербродов по технологии приготовления: открытые, закрытые (сэндвичи) и слоеные. Соотнесение названия бутербродов с изображением. Организация рабочего места для приготовления бутербродов	Определяют по внешнему виду бутерброды по технологии приготовления. Соотносят названия бутербродов с их изображением. Рассказывают об организации рабочего места для приготовления бутербродов по инструкции учителя	Определяют по описанию вид бутерброда. Называют ингредиенты. Рассматривают наглядность, определяют их название. Рассказывают об организации рабочего места
59	Выбор продуктов для бутербродов	1	Выбор продуктов для приготовления бутербродов. Разновидность бутербродов и сочетаемость продуктов. Выполнение тренировочного упражнения в выборе продуктов для бутербродов	Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Записывают в тетрадь с образца разновидность бутербродов	Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Выполняют тренировочное упражнение по составлению бутербродов из предложенных ингредиентов
60	Практическая работа «Приготовление	1	Применение полученных знаний при выполнении	Соблюдают правила безопасности при выполнении	Повторяют правила безопасности при

бутербродов с колбасой, сыром		практической работы. Соблюдение правил безопасности. Технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром	практической работы по инструкции учителя. Работают с предметно-технологической картой с помощью учителя. Проговаривают требования к качеству бутербродов	использовании режущих инструментов. Самостоятельно выполняют нарезку продуктов. Соблюдают технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром. Работают с предметно-технологической картой
-------------------------------	--	--	---	--

Использование яиц в кулинарии – 6 часов

61	Виды яиц	1	Классификация и маркировка куриных яиц. Знакомство с видами яиц по сроку хранения: диетические и столовые. Нахождение различия между диетическими и столовыми яйцами	Слушают объяснение учителя о классификации и маркировке куриных яиц. Рассматривают образцы яиц, проговаривают названия: диетические и столовые. Находят различия между диетическими и столовыми яйцами с помощью учителя	Знакомятся с классификацией и маркировкой куриных яиц. Рассматривают образцы яиц, называют маркировку. Выполняют упражнение по различению яиц: диетические и столовые. Записывают в рабочую тетрадь различия по сроку хранения
62	Способы определения свежести яиц	1	Знакомство со способами определения свежести яиц: овоскоп, погружение в воду, на тарелку, срок годности. Определение свежести яиц в магазине. Выполнение опыта по определению свежести яиц, через способ погружения яйца в воду. Применение	Знакомятся со способами определения свежести яиц. Участвуют в беседе об определении свежести яиц в магазине. С помощью учителя выполняют опыт, по определению свежести яиц, через способ погружения яйца в воду. Проговаривают за	Знакомятся со способами определения свежести яиц. Рассматривают овоскоп: устройство, принцип работы. Проверяют свежесть яиц на овоскопе. Выполняют опыт, по определению свежести яиц, через способ погружения яиц в воду.

			полученных знаний в повседневной жизни	учителем результат погружения яиц в воду	Называют результат погружения яиц в воду
63	Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц	1	Знакомство с видами инструментов. Проговаривание правил безопасности при пользовании инструментом. Соотнесение названия инструментов с их изображением	Рассматривают виды инструментов для яиц, описывают с помощью учителя устройство инструментов. Проговаривают правила безопасности	Рассматривают виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц. Знакомятся с устройством и правилами безопасности
64	Способы приготовления яиц	1	Знакомство со способами приготовления яиц. Выделение правил санитарии при выборе яиц. Соблюдение режима при тепловой обработке. Правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц	Читают правила санитарии при выборе яиц. Называют по картинкам дефекты яиц. Проговаривают правила безопасности труда	Знакомятся со способами приготовления яиц. Наблюдают за показом учителя способов приготовления яиц. Рассказывают о соблюдении режима времени при варке яиц. Называют правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц
65	Способы варки и время приготовления яиц	1	Расширение представления о способах варки и времени приготовления яиц. Различение способов варки яиц по времени. Соотнесение названия варки с изображением способа. Заполнение карточки по выбору времени варки яиц	Получают и усваивают теоретические сведения о способах варки куриных яиц. С помощью учителя различают способы варки яиц по времени. Заполняют карточку по выбору времени варки яиц, с помощью учителя	Знакомятся со способами варки яиц: в мешочек, вкрутую, всмятку. Рассматривают наглядность. Соотносят название варки с изображением способа. Заполняют карточку по выбору времени варки яиц, с опорой на образец

66	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую»	1	Работа с предметно-технологической картой. Определение времени варки яиц разными способами. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Технология обработки яиц для варки яиц. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с интересными примерами о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо. Рассматривают иллюстрации о сервировочной посуде (рюмка для яйца, пашотница) для подачи варёных яиц. Выполняют практическую работу по варке яиц разными способами (на доступном уровне, с помощью учителя)	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Разбирают объект труда
----	---	---	---	---	---

Напитки в кулинарии – 2 часа

67	Полезные и вредные напитки	1	История напитков на Руси. Знакомство с видами напитков. Определение пользы и вреда для организма человека. Выделение самых полезных напитков для здоровья человека. Соотнесение названия и изображения напитков	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории напитков на Руси. Проговаривают названия старинных напитков: сбитень, квас, мёд, морс. Записывают в тетрадь. С помощью учителя определяют самые полезные продукты для здоровья человека. Соотносят названия и изображения напитков	Знакомятся с историей напитков на Руси. Называют полезные и вредные качества напитков. Читают текст, определяют самые полезные напитки для здоровья человека. Соотносят названия и изображения напитков
68	Правила здорового питания	1	Повторение принципов правильного питания.	Повторяют принципы правильного питания.	Повторяют принципы правильного питания.

			<p>Определение главного в правильном питании.</p> <p>Составление памятки о правилах здорового питания школьников</p>	<p>Составляют памятку о правилах здорового питания школьников с помощью учителя</p>	<p>Составляют памятку о правилах здорового питания школьников</p>
--	--	--	--	---	---

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ