

Государственное общеобразовательное учреждение
«Черновская специальная (коррекционная) школа-интернат»

Утверждено Педагогическим Советом

Протокол № 1 от 03.09. 2024 г.

Директор _____ Б.А. Перфильева



Рабочая образовательная программа по предмету
«Профильный труд» (кулинарное дело)
для обучающихся 4 класса
(1 вариант АООП УО (ИН))
на 2024 - 2025 учебный год

Ответственный за реализацию программы:
Учитель С.Н. Авхадшина

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Кулинарное дело)» составлена на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный закон Российской Федерации от 24 сентября 2022 г. № 371-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации"» и статью 1 Федерального закона «Об обязательных требованиях в Российской Федерации»;
- Указ Президента РФ от 09 ноября 2022 г. № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно – нравственных ценностей»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления обучающихся и молодежи» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания "

(утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 22.03.2021г. № 115 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования";
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) №1599 от 19.12.2014г.;(для обучающихся с УО);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022г. № 1023 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГОУ «Черновская специальная (коррекционная) школа - интернат». **(для варианта 1 и 2) с 1 по 9 класс;**

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Кулинарное дело)» адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд (Кулинарное дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Кулинарное дело)» в 4 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 34 часа в год (1 час в неделю).

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Кулинарное дело)» определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд».

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

Задачи обучения:

- овладение санитарно-гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Кулинарное дело)» в 4 классе определяет следующие задачи:

- введение первоначальных до профессиональных 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.

I. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 4 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 «Кулинарное 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 «Кулинарное дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов
1.	Введение	3
2.	Питание	5
3.	Санитария и гигиена	5
4.	Сервировка стола	10
5.	Технология приготовления бутербродов	5
6.	Овощи и виды их нарезки	6
	Итого:	34

II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение начальными умениями и навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;

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

- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

- сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

Предметные:

Минимальный уровень:

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

- готовить несложные блюда под руководством учителя;

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

- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;

- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;

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

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

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

- понимать значение и ценность труда;

- понимать красоту труда и его результатов;

- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;

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

Достаточный уровень:

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

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

Система оценки достижений

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

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

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

Оценка «5» ставиться если:

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

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

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

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

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

Оценка «5» ставиться, если:

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

- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

Оценка «4» ставиться, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники

безопасности, но допускает 1-2 неточности:

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» ставиться, если:

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

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

Оценка «2» не ставится

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ И СПРАВОЧНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб./ Под ред. В.В. Воронковой – М: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. – Сб.1. – 224с.
2. Ермакова В.И. «Основы кулинарии». Москва «Просвещение», 2002г.
3. Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издательство «ПРОФИКС», Санкт-Петербург, 2003г.
4. Бгажнокова И.М. Психология умственно отсталого школьника. М., 1987. 3. Бейкер Б., Брайтман А. Обучение детей бытовым навыкам: Путь к независимости /Пер, и ред. А. Битова. Обнинск, 1999.
5. Выготский Л.С. Проблемы дефектологии. М., 1995. 5. Выготский Л.С. Проблемы умственной отсталости. М., 1983. 6. Тин А.А. Приемы педагогической техники. 4-е изд. М., 2002.
6. Маслов Л.А. «Кулинария». Москва. Госторгиздат, 1958 г.

VI. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
					Минимальный уровень	Достаточный уровень
Введение – 3 часов						
1	Вводное занятие.	1		Содержание и задачи предмета «Кулинарное дело» на учебный год. Беседа о профессии кулинар.	Знакомятся с предметом, его разделами, условными обозначениями. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии кулинарного дела.	Знакомятся с предметом, его разделами, условными обозначениями. Отвечают на вопросы учителя. Называют направления кулинарного дела.
2	Инструктаж по технике безопасности.	2		Первичный инструктаж по технике безопасности Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.	Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами	Повторяют инструктаж по технике безопасности Называют правила безопасной работы с опорой на стенд «Техника безопасности»
Личностные: осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями.						

Регулятивные: активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место.

Познавательные: знание правил, знание правил техники безопасной на кухне.

Коммуникативные: вступать в контакт и работать в коллективе (учитель – ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс)

Питание-5 часов

3	Основные продукты питания	3		Виды продуктов питания. 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
4	Режим питания.	2		Знакомство с режимом	Рассказывают о режиме	Знакомятся с режимом питания

	Контрольная работа.			питания. Определение значимости соблюдения режима питания. Составление плана питания.	питания человека, с опорой на картинку. Участвуют в групповой работе по поиску информации по определению значимости соблюдения режима питания. Рассказывают по картинкам о режиме питания	школьника. Находят информацию (видеоматериал, карточки) о значимости соблюдения режима питания. Рассказывают о соблюдении режима питания в домашних условиях
--	---------------------	--	--	---	---	--

Личностные: положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.

Регулятивные: активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место.

Познавательные: знание сколько в день должно быть режимов питания; называть последовательность режимов питания.

Коммуникативные: использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь.

Санитария и гигиена-5 часов.

5	Место приготовления пищи, оборудование	2		Знакомство с кухонной и столовой посудой и мебелью на кухне.	Рассматривают образцы кухонной посуды, мебели. Повторяют за учителем названия кухонной	Знакомятся с кухонной посудой на Руси, проговаривают старые названия, узнают на картинке. Рассматривают образцы видов
---	--	---	--	--	---	--

	его.				посуды. Различают с помощью виды посуды и её назначение. Соотносят название и изображение посуды	кухонной посуды, мебели в наши дни. Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт.
6	Посуда и инвентарь	3		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.
Личностные: осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями. Регулятивные: активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место. Познавательные: знание санитарно-гигиенических правил; знание маркировочных досок и ножей, знание правил техники безопасной на кухне. Коммуникативные: вступать в контакт и работать в коллективе (учитель – ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс)						

Сервировка стола-10 часов.						
7	Сервировка стола к завтраку	4		Значение слов: сервировка, десерт, розетка. Определение предметов сервировки. Сервировка чайного стола и этикет современного чаепития. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	Знакомятся со значением слов: сервировка, десерт, розетка. С помощью учителя определяют предметы сервировки. Выполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя	Находят значение слов в словаре: сервировка, десерт, розетка. Записывают в тетрадь. Самостоятельно определяют предметы сервировки. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Разбирают объект труда
	Контрольная работа	1				
8	Сервировка стола к обеду	1		Значение слов: сервировка, первое, второе. Определение предметов сервировки. Сервировка	Продолжают знакомиться со значением слов: сервировка, первое, второе. С помощью учителя определяют предметы сервировки. Выполняют практическую	Находят значение слов в словаре: сервировка, первое блюдо, второе блюдо. Записывают в тетрадь. Самостоятельно определяют предметы сервировки. Выполняют практическую

				обеденного стола и этикет современного обеда. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	работу с опорой на инструкцию учителя	работу с опорой на технологическую карту. Разбирают объект труда
Личностные: положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. Регулятивные: активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место. Познавательные: знание правильной последовательности сервировки стола; знание правил техники безопасной на кухне со столовыми приборами. Коммуникативные: использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь.						
Технология приготовления бутербродов -5 часов.						
9	Бутерброды. Виды бутербродов	1		История возникновения бутербродов. Бутерброды и их значение в питании человека. Знакомство с видами	Знакомятся с видеоматериалом и узнают об истории возникновения бутербродов. Проговаривают за педагогом значение слова «бутерброд». Участвуют в	Знакомятся с историей возникновения бутербродов. Рассуждают о значении бутербродов в питании человека. Называют виды и их отличия

				бутербродов. Отличие разных видов бутербродов	беседе о значении бутербродов в питании человека. Называют по картинкам виды бутербродов.	
10	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
11	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром	2		Применение полученных знаний при выполнении практической работы. Соблюдение правил безопасности. Технологические	Соблюдают правила безопасности при выполнении практической работы по инструкции учителя. Работают с предметно-технологической картой с	Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов. Самостоятельно выполняют нарезку продуктов. Соблюдают технологические

	Контрольная работа			требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром	помощью учителя. Проговаривают требования к качеству бутербродов	требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром. Работают с предметно-технологической картой
12	Практическая работа бутерброды (канапе) Контрольная работа.	1		Соотнесение названия 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	Соотносят название бутерброда 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	По описанию учителя находят бутерброд, описывают по алгоритму. Знакомятся с закусочными бутербродами: описание формы, размера, сочетание продуктов по цвету и вкусу. Заполняют карточку: составление закусочных бутербродов по предлагаемым продуктам. Обсуждают и разбирают выполненную работу

				продуктам. Обсуждение и разбор выполненной работы		
Личностные: положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. Регулятивные: активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место. Познавательные: знание названий бутербродов; знание приготовления бутербродов, знание правил техники безопасной на кухне и при работе с ножом. Коммуникативные: использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь.						
Овощи и виды их нарезки-6 часов.						
13	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

14	Правила обработки овощей	1		Значение слов: сортировка и калибровка. Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Последовательность первичной обработки овощей	Получают представление о значении слов: сортировка, калибровка. Записывают значение слов в словарь терминов. Наблюдают за показом учителя первичной обработки овощей. Проговаривают правила обработки овощей	Работают со словарём и находят значение слов «сортировка и калибровка». Записывают в тетрадь. Знакомятся с видеоматериалом о первичной обработке овощей. Объясняют действия по сортировке и калибровке
15	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	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	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

				упражнением учителя, по простой нарезке овощей. Соотнесение названий с формами нарезки	формами нарезки	
16	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»	1		Выполнение практической работы по очистке овощей с помощью приспособлений. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами. Требования к качеству выполненной работы. Обсуждение и анализ	Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя	Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя
17	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	1		Повторение приёмов работы при выполнении простой нарезки овощей. Область применения простой нарезки	Наблюдают за приёмами простой нарезки овощей. Повторяют действия нарезки за учителем. Выполняют простые действия с опорой на	Рассматривают образцы простой нарезки овощей: соломка, кубики. Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами.

				овощей. Технологические требования к выполнению данной операции. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами	инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя	Работают с предметно-технологической картой. Рассматривают и обсуждают объект труда
18	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет» Контрольная работа.	1		Выполнение подготовительной работы по выбору и очистке варёных овощей. Выполнение практической работы с помощью овощерезки, с соблюдением санитарно-гигиенических	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

				правил, правил безопасности		
Личностные: способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; Регулятивные: принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе; Познавательные: знание видов нарезки; знание правил техники безопасной на кухне и при работе с ножом. Коммуникативные: сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях						