

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

Утверждено Педагогическим Советом

Протокол № 1 от 03.09. 2024 г.

Директор  Е.А. Перфильева

Рабочая образовательная программа по предмету
«Профильный труд» (кулинарное дело)
для обучающихся 5 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 5 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часа в год (6 часов 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 5 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 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 концентрический, 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	Значение пищи в жизни человека	7
2	Профессии. Их значение	4
3	Классификация овощей	9
4	Значение хлеба в питании человека	7
5	Использование яиц в кулинарии	7
	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.

II. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока		Кол- во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
					Минимальный уровень	Достаточный уровень
		Значение пищи в жизни человека – 7 часов				
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности		1	Знакомство с кабинетом технологии «Кулинарное дело». Первичный инструктаж по технике безопасности	Называют профессии поварского дела, с опорой на учебник. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности	Отвечают на вопросы учителя. Называют направления поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности
2	Инструменты и приспособления для кулинарных работ		1	Знакомство с инструментами и приспособлениями для выполнения кулинарных работ. Правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями при выполнении кулинарных работ	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой на учебник. Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления. Организовывают своё рабочее место. Называют правила безопасной работы с опорой на стенд «Техника безопасности»
3	Разнообразие		1	Виды продуктов питания.	Читают и повторяют за	Читают текст, выделяют

	продуктов питания			Знакомство с основами питания. Формирование правил различия между питанием и едой. Повторение правил здорового питания	учителем виды продуктов питания. Соотносят названия групп с изображениями продуктов. С помощью учителя находят различия между питанием и едой	виды продуктов питания. Называют основные группы продуктов питания и находят различия между понятиями: питание и еда
4	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
5	Значение питания для жизнедеятельности человека		1	Сведения о питании и его значении для жизнедеятельности человека. Знакомство с правилами рационального питания. Повторение основ	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 текстом (вставляют

				правильного питания	заполняют пропуски слов в тексте	пропущенные слова)
6	Режим питания школьника		1	Знакомство с режимом питания школьника. Определение значимости соблюдения режима питания. Составление плана питания школьника	Рассказывают о режиме питания школьника, с опорой на таблицу. Участвуют в групповой работе по поиску информации по определению значимости соблюдения режима питания. Рассказывают по картинкам о режиме питания	Знакомятся с режимом питания школьника. Находят информацию (видеоматериал, карточки) о значимости соблюдения режима питания. Рассказывают о соблюдении режима питания в домашних условиях
7	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;	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	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

				режим дисциплинирует, помогает быть собранным	повседневной жизни школьника; режим дисциплинирует, помогает быть собранным	школьника; режим дисциплинирует, помогает быть собранным
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)						
Профессии. Их значение – 4 часа						
8	Профессия «Повар»		1	Знакомство с профессией «Повар». Актуальность данной профессии. Выделение основной цели вида деятельности повара	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)	Участвуют в беседе о профессии «Повар». Называют по картинкам виды деятельности повара. Читают правила о личной гигиене повара. Определяют основную цель вида деятельности повара
9	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром,		1	Наблюдение за деятельностью шеф-повара и его помощников. Называние основных видов деятельности шеф-	Знакомятся с шеф-поваром и его помощниками (проговаривают имя, отчество). Слушают объяснение,	Знакомятся с шеф-поваром и его помощниками. Соблюдают правила обращения к сотрудникам столовой, при моделировании

	помощниками повара, их основными видами деятельности			повара и помощников. Определение санитарно-гигиенических требований к процессу приготовления пищи	рассматривают помещение и оборудование школьной столовой (с помощью педагога). Знакомятся с оборудованием школьной столовой. Называют правила личной гигиены повара, с помощью учителя	ситуаций. Слушают объяснение, рассматривают помещение и оборудование школьной столовой. Знакомятся с оборудованием школьной столовой, Называют правила личной гигиены повара
10	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

11	Требования к одежде повара		1	Повторение видов одежды повара. Выделение основных санитарных требований к повару. Составление памятки «Как должен выглядеть повар»	Рассматривают комплект униформы повара и с помощью педагога называют предметы одежды. Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. С помощью учителя выделяют основные санитарные требования к повару. Участвуют в групповой работе по составлению памятки «Как должен выглядеть повар» (с помощью учителя)	Повторяют виды одежды повара. Читают текст, выделяют основные санитарные требования, предъявляемые к повару. Оформляют памятку «Как должен выглядеть повар»
----	----------------------------	--	---	---	--	---

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 кто такой повар, в чем заключается профессия повара; называть последовательность спецодежды повара.

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

Классификация овощей – 9 часов						
12	Полезные вещества в		1	Виды овощей. Влияние питательных	Знакомятся с видами овощей, с опорой на	Рассуждают о влиянии овощей на здоровье человека.

	овоцах			веществ на здоровье человека. Определение питательных веществ в овощах. Зарисовка содержания веществ в овощах	наглядность. Выделяют в тексте о влиянии питательных веществ на здоровье человека, с помощью учителя. Выполняют цветную зарисовку о содержании питательных веществ в овощах	Выполняют цветную зарисовку питательных веществ на рисунках. Называют содержание веществ в овощах. Оформляют рисунки в рабочую тетрадь
13	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
14	Инструменты для обработки овощей		1	Знакомство с ручной обработкой овощей. Использование специальных инструментов и приспособлений: кухонный и желобковый ножи, нож для очистки овощей,	Знакомятся с ручной обработкой овощей. Наблюдают за показом приёмов учителем и проговаривают названия используемых инструментов и приспособлений.	Знакомятся с ручной обработкой овощей. Рассматривают специальные инструменты и приспособления: кухонный и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрка, дуршлаг. Рассказывают о

				тёрка, дуршлаг. Правила безопасности при работе с инструментами	Подписывают в тетради изображения предметов. Повторяют за учителем правила безопасности при работе с ножом	правилах безопасности при работе с инструментами
15	Очистка овощей с помощью приспособлений		1	Называние приспособлений для очистки овощей. Правила безопасности при работе с инструментами. Определение качеств овощечистки: простота, безопасность, количество и украшение блюд. Сравнение видов овощечисток. Описание устройства для очистки овощей	Рассматривают приспособления для очистки овощей. Проговаривают названия специальных инструментов. Сравнивают с помощью учителя виды овощечисток. Выделяют понятия: простота, безопасность, количество, украшение блюд. Подписывают на рисунке название устройств (на доступном уровне, с помощью педагога)	Различают приспособления для очистки овощей. Рассказывают о их использовании. Называют качества овощечисток: простота, безопасность, количество и украшение блюд. Сравнивают овощечистки, находят различия
16	Формы нарезки овощей		1	Знакомство с формами нарезки овощей: простая и сложная. Работа с таблицей «Простые формы нарезки овощей». Называние форм нарезки:	Знакомятся с видеоматериалом «Простые формы нарезки овощей». Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании простых	Знакомятся с видеоматериалом «Простые формы нарезки овощей». Называют простые формы: кубики, дольки, ломтики, соломка, брусочки, кружочки.

				кубики, дольки, ломтики, соломка, брусочки, кружочки. Наблюдение за тренировочным упражнением учителя, по простой нарезке овощей. Соотнесение названий с формами нарезки	форм нарезки в кулинарии. Проговаривают названия форм нарезки. Наблюдают за действиями учителя, по показу простой нарезки овощей. Соотносят названия с формами нарезки	Различают на образцах формы нарезки. Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании простых форм. Выполняют тренировочные действия по нарезке овощей
17	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»		1	Выполнение практической работы по очистке овощей с помощью приспособлений. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами.	Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя.	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции.
18	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»		1	Требования к качеству выполненной работы. Обсуждение и анализ выполненной работы	Определяют качество выполненной работы с помощью учителя	Разбирают объект труда
19	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»		1	Повторение приёмов работы при выполнении простой нарезки овощей. Область применения простой нарезки овощей.	Наблюдают за приёмами простой нарезки овощей. Повторяют действия нарезки за учителем.	Рассматривают образцы простой нарезки овощей: соломка, кубики.
20	Практическая		1	Технологические требования к выполнению	Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя.	Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами. Работают с предметно-

	работа «Простые формы нарезки овощей»			данной операции. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами	Определяют качество выполненной работы с помощью учителя	технологической картой. Рассматривают и обсуждают объект труда
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						
Значение хлеба в питании человека – 7 часов						
21	Бутерброды. Виды бутербродов		1	История возникновения бутербродов. Бутерброды и их значение в питании человека. Знакомство с видами бутербродов. Отличие разных видов бутербродов	Знакомятся с видеоматериалом и узнают об истории возникновения бутербродов. Проговаривают за педагогом значение слова «бутерброд». Участвуют в беседе о значении бутербродов в питании человека. Называют по картинкам виды бутербродов.	Знакомятся с историей возникновения бутербродов. Рассуждают о значении бутербродов в питании человека. Называют виды и их отличия

22	Бутерброды. Виды бутербродов		1	Значение бутербродов в питании человека. Классификация бутербродов: открытые, закрытые; горячие, холодные; простые, сложные; канапе. Соотнесение названия бутербродов с изображением бутерброда	Повторяют виды бутербродов. Рассматривают виды бутербродов и распределяют их на группы. Заполняют таблицу по классификации бутербродов с помощью учителя	Рассказывают о значении бутербродов в питании человека. Работают с таблицей «Классификация бутербродов», называют виды и их особенности
23	Приготовление бутербродов		1	Умение подбирать продукты для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов: простые, сложные. Заполнение карточки «последовательность приготовления бутербродов». Составление схемы «Приготовление бутербродов» в рабочей тетради	Знакомятся с продуктами для приготовления бутербродов. Участвуют в беседе о правилах приготовления бутербродов, делятся своим опытом. Составляют схему последовательности приготовления бутербродов	Читают технологию приготовления бутербродов. Определяют сочетаемость продуктов. Рассказывают о своём опыте приготовления бутербродов. Оформляют в рабочей тетради схему приготовления бутербродов
24	Тостер: устройство, набор функций,		1	Знакомство с тостером: устройство, набор функций, режим работы.	Слушают объяснение педагога об устройстве тостера.	Слушают объяснение педагога об устройстве тостера.

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

	бутербродов с колбасой, сыром			бутербродов с колбасой и сыром	Проговаривают требования к качеству бутербродов	к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром. Работают с предметно-технологической картой
--	-------------------------------	--	--	--------------------------------	---	--

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 бутербродов: открытые, закрытые; горячие, холодные; простые, сложные; канапе, знание правил техники безопасной на кухне.

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

Использование яиц в кулинарии – 7 часов

28	Значение яиц в питании человека		1	История происхождения яйца. Значение яиц в питании человека. Содержание питательных веществ в куриных яйцах. Знакомство с составом и калорийностью куриного яйца	Знакомятся с видеоматериалом об истории происхождения яиц. С помощью учителя узнают о значении яиц в питании человека. Выполняют зарисовку строения яйца, подписывают названия с помощью учителя	Знакомятся с видеоматериалом об истории происхождения яиц. Читают текст, выделяют значение яиц в питании человека. Находят информацию о питательных веществах и калорийности куриного яйца. Выполняют зарисовку строения яйца, подписывают названия
29	Обработка яиц		1	Инструктаж по обработки	Знакомство с	Знакомство с

				яиц. Безопасные приемы с веществами которые предназначены для обработки яиц. Знакомство с посудой которая должна быть отдельно промаркированная и хранение этой посуды.	технологическим процессом по обработки яиц. С помощью учителя знакомятся с последовательностью обработки яиц. Вклеивают в тетрадь технологическую карту по обработки яиц.	технологическим процессом по обработки яиц. С помощью учителя знакомятся с последовательностью обработки яиц. записывают в тетрадь технологический процесс по обработки яиц.
--	--	--	--	---	---	--

30	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
----	---	--	---	---	---	---

31	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек»,		1	Работа с предметно-технологической картой. Определение времени варки яиц разными	Знакомятся с интересными примерами о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению
----	--	--	---	--	--	---

	вкрутую»			способами.	яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо.	«Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Разбирают объект труда
32	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую»		1	Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Технология обработки яиц для варки яиц. Обсуждение и разбор выполненной работы	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)	
33	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление. Подача готовых блюд		1	Знакомство с блюдами из яиц. Расширение представления о питательной ценности блюд из яиц. Поиск рецептов по продуктам, калориям, времени приготовления. Сочетание яиц с другими продуктами	Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности яичницы-глазуньи, омлета натурального. Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в сети Интернет, в кулинарных книгах. Читают, проговаривают последовательность приготовления

34	Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи»		1	Значение украшения готового блюда. Использование зелени для украшения блюда. Знакомство с блюдом из яиц: правила этикета и подачи яичницы-глазуньи. Правила поведения за столом. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при пользовании варочной панелью. Требования к качеству готового блюда. Обсуждение и разбор выполненной работы	Рассматривают виды украшений. Называют используемые продукты для украшения. Повторяют правила поведения за столом. Выполняют практическую работу по приготовлению омлета натурального (на доступном уровне, с помощью учителя)	Рассказывают о значении украшения готового блюда. Предлагают свои варианты украшения. Повторяют правила этикета и подачи яичницы-глазуньи. Работают с предметно-практической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению яичницы-глазуньи
----	--	--	---	--	--	--

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 приготовления блюд из яиц; научиться определять качество яиц через погружения в воду; научиться обрабатывать яйца; знание правил техники безопасной на кухне и при работе с ножом, и электроплитой.

Коммуникативные: сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.