

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       | 12               |
| 2. | Профессии. Их значение               | 9                |
| 3. | Основы кулинарии                     | 11               |
| 4. | Роль кухни в жизни человека          | 24               |
| 5. | Столовая посуда: тарелка, чашка      | 9                |
| 6. | Столовые приборы: ложки, вилки, ножи | 13               |
| 7  | Продукты. Их свойства                | 27               |
| 8  | Классификация овощей                 | 21               |
| 9  | Значение хлеба в питании человека    | 12               |
| 10 | Использование яиц в кулинарии        | 19               |
| 11 | Напитки в кулинарии                  | 20               |
| 12 | Правила оформления блюд              | 27               |
|    | <b>ИТОГО:</b>                        | <b>204</b>       |



## 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 – 12 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. 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. Сведения о роли и значимости пищевого фактора в | Слушают об истории возникновения и развития кулинарии. Повторяют за учителем значение слова «кулинария». Определяют значение кулинарии для практической      | Знакомятся с историей появления и развития кулинарии. Называют значение слова «кулинария». Участвуют в групповой работе по поиску информации, в сети Интернет, о роли пищевого |

|   |                                                 |  |   |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---|-------------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                 |  |   | сохранении и укреплении здоровья                                                                                                                                                                                                        | деятельности детей с помощью учителя                                                                                                                                                                                                                         | 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 питания                                                                                    | Слушают учителя о значении питания для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем правила рационального питания. С помощью учителя заполняют пропуски слов в тексте                                                                                   | Знакомятся со значением питания для жизнедеятельности человека. Называют правила рационального питания и используют их в работе с текстом (вставляют пропущенные слова)                                                                                      |



|         |                                         |  |   |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                          |
|---------|-----------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7       | Роль витаминов в укреплении здоровья    |  | 1 | Знакомство с видами витаминов и их значением для жизнедеятельности человека.<br>Рассматривание 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.<br>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<br>10 | Режим питания школьника                 |  | 2 | 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                |
| 11      | Практическая работа «Составление        |  | 2 | Рассматривание примерного режима дня школьника по                                                                                                                                              | Знакомятся с таблицей примерного режима дня                                                                                                                                                                                                                               | Обсуждают примерный режим дня школьника по часам, с опорой на                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | режима дня для школьников» |  |   | <p>часам.<br/>Составление собственного режима дня с опорой на образец.<br/>Формирование вывода:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника;</li> <li>• режим дисциплинирует, помогает быть собранным</li> </ul> | <p>школьника по часам.<br/>С помощью учителя составляют памятку режима дня, с опорой на образец.<br/>Проговаривают за учителем вывод:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника;</li> </ul> <p>режим дисциплинирует, помогает быть собранным</p> | <p>образец.<br/>Самостоятельно составляют памятку режима дня школьника по часам, с ориентировкой на образец.<br/>Делают вывод:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника;</li> </ul> <p>режим дисциплинирует, помогает быть собранным</p> |
| <p><b>Личностные:</b> осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями.</p> <p><b>Регулятивные:</b> активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место.</p> <p><b>Познавательные:</b> знание правил, знание правил техники безопасной на кухне.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> вступать в контакт и работать в коллективе (учитель – ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс)</p> |                            |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Профессии. Их значение – 9 часов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 13<br>14                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Профессия «Повар»          |  | 2 | <p>Знакомство с профессией «Повар». Актуальность данной профессии.<br/>Выделение основной цели вида деятельности повара</p>                                                                                                                                                        | <p>С помощью учителя находят в словаре значение слова «Повар».<br/>Участвуют в беседе о профессии «Повар».<br/>Называют по картинкам виды деятельности повара.<br/>Читают правила о личной гигиене повара.<br/>Определяют основную цель вида деятельности повара (с помощью учителя)</p>                             | <p>Находят в словаре значение слова «Повар».<br/>Участвуют в беседе о профессии «Повар».<br/>Называют по картинкам виды деятельности повара.<br/>Читают правила о личной гигиене повара.<br/>Определяют основную цель вида деятельности повара</p>                                                            |

|          |                                                                                                               |  |   |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15<br>16 | Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности |  | 2 | Наблюдение за деятельностью шеф-повара и его помощников.<br>Называние основных видов деятельности шеф-повара и помощников.<br>Определение санитарно-гигиенических требований к процессу приготовления пищи | Знакомятся с шеф-поваром и его помощниками (проговаривают имя, отчество).<br>Слушают объяснение, рассматривают помещение и оборудование школьной столовой (с помощью педагога).<br>Знакомятся с оборудованием школьной столовой.<br>Называют правила личной гигиены повара, с помощью учителя | Знакомятся с шеф-поваром и его помощниками.<br>Соблюдают правила обращения к сотрудникам столовой, при моделировании ситуаций.<br>Слушают объяснение, рассматривают помещение и оборудование школьной столовой.<br>Знакомятся с оборудованием школьной столовой,<br>Называют правила личной гигиены повара |
| 17       | Меню. Планирование меню на день                                                                               |  | 1 | Повторение правил здорового питания. Знакомство с понятием «меню школьника». Составление меню на день                                                                                                      | Проговаривают правила здорового питания.<br>Находят в словаре значение слова «меню», с помощью учителя.<br>Знакомятся с планированием меню на день.<br>Записывают примерное меню школьника в карточке, с помощью учителя                                                                      | Рассказывают о правилах здорового питания.<br>Находят в словаре значение слова «меню».<br>Знакомятся с планированием меню на день.<br>Составляют и записывают меню на карточке «Меню»                                                                                                                      |
| 18<br>19 | Технологическая карта блюда                                                                                   |  | 2 | Знакомство с понятием «Технологическая карта». Определение последовательности составления технологической карты блюда.<br>Чтение образца технологической карты блюда                                       | Получают элементарные сведения о значении понятия «Технологическая карта». Рассматривают демонстрационный материал по оформлению технологической карты блюда. Проговаривают последовательность составления технологической                                                                    | Знакомятся с понятием «Технологическая карта». Рассматривают демонстрационный материал по оформлению технологической карты блюда.<br>Выделяют основные пункты, проговаривают.<br>Читают образец технологической                                                                                            |

|          |                 |  |   |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|-----------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                 |  |   |                                                                                                                                                                                               | карты с помощью учителя                                                                                                                                                                                                                                                                                 | карты                                                                                                                                                                                                                              |
| 20<br>21 | Униформа повара |  | 2 | История поварского костюма. Сведения о специальной одежде повара: назначение, виды моделей, материал изготовления, головные уборы и цвет униформы повара. Рассмотрение 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 |

**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.

#### Основы кулинарии – 11 часов

|    |                                     |  |   |                                                                                                                              |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                         |
|----|-------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 | Значение кулинарии в жизни человека |  | 1 | Повторение понятия «кулинария». Определение роли кулинарии в жизни человека. Выделение главного из видеоматериала о том, что | Слушают объяснения педагога о значении кулинарии в жизни человека. С помощью учителя выделяют в тексте понятия: повышение уровня развития, воспитание | Повторяют понятие «кулинария». Принимают участие в групповой работе, по поиску информации в сети Интернет, о роли кулинарии в жизни человека. Читают текст, отвечают на |
|----|-------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|    |                                          |  |   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|------------------------------------------|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                          |  |   | правильное питание — это залог здоровья                                                                                                                                                            | ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки (с помощью учителя).<br>Проговаривают за учителем советы правильного питания                                                                                                             | вопросы о значении кулинарии в жизни человека                                                                                                                                                                                        |
| 23 | 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         |
| 24 | Способы механической обработки продуктов |  | 1 | Знакомство с механическими способами обработки продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Формирование навыка обработки продуктов. Заполнение карточки «Виды обработки продуктов» | Получают элементарные сведения о способах механической обработки продуктов. Проговаривают за учителем и записывают в тетрадь. Заполняют карточку «Виды обработки продуктов», с помощью учителя                                                            | Знакомятся с механическими способами обработки продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Наблюдают за показом способов обработки и определяют вид работы. Самостоятельно заполняют карточку с пропущенными словами |
| 25 | Способы тепловой обработки продуктов     |  | 1 | Знакомство с видами тепловой обработки продуктов. Формирование навыка                                                                                                                              | Получают элементарные сведения о способах тепловой обработки продуктов.                                                                                                                                                                                   | Знакомятся с видами тепловой обработки продуктов: варка, тушение, запекание.                                                                                                                                                         |

|    |                                                   |  |   |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|---------------------------------------------------|--|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                   |  |   | обработки продуктов.<br>Наблюдение за способами<br>обработки продуктов (мытьё,<br>варка)                                                                                                                                | Проговаривают за учителем и<br>записывают в тетрадь.<br>Заполняют карточку «Виды<br>обработки продуктов», с<br>помощью учителя.<br>Выполняют простые действия<br>по обработке продуктов (мытьё)                 | Наблюдают за показом учителя<br>способов тепловой обработки,<br>описывают способ.<br>Оформляют схему способов<br>тепловой обработки                                                                                                                                                                                        |
| 26 | Знакомство с<br>кулинарными<br>книгами            |  | 1 | Знакомство с кулинарными<br>книгами: знакомство с книгой,<br>её разделами, условными<br>обозначениями.<br>Формирование навыков<br>нахождения рецепта в<br>кулинарной книге по<br>определённому разделу                  | Слушают объяснение учителя о<br>кулинарных книгах.<br>Зрительно воспринимают<br>образцы книг.<br>Участвуют в групповой работе<br>по поиску информации по<br>выбору рецепта                                      | Рассматривают коллекцию<br>кулинарных книг.<br>Выделяют: разделы, их названия,<br>условные обозначения,<br>сопровождение цветными<br>фотографиями.<br>Выполняют тренировочное<br>упражнение по нахождению<br>рецептов                                                                                                      |
| 27 | Общее<br>представление о<br>рецептах              |  | 1 | Значение слова «рецепт».<br>Виды рецептов в кулинарных<br>книгах: салаты, закуски и т.д.<br>Работа с кулинарной книгой.<br>Формирование навыков<br>нахождения рецепта в<br>кулинарной книге по<br>определённому разделу | Записывают в словарь терминов<br>значение слова «рецепт».<br>Рассматривают в кулинарных<br>книгах виды рецептов.<br>Узнают по картинкам знакомые<br>блюда.<br>Делятся домашними рецептами,<br>с помощью учителя | Повторяют значение слова<br>«рецепт».<br>Находят рецепт в кулинарной<br>книге по указанию учителя.<br>Читают, называют ингредиенты,<br>количество, способ<br>приготовления.<br>Повторяют измерение продуктов<br>в: граммах, штуках, столовых и<br>чайных ложках.<br>Объясняют и показывают<br>значение выражения «щепотка» |
| 28 | Практическая<br>работа<br>«Оформление<br>рецепта» |  | 1 | Повторение значения<br>выражения «кулинарный<br>рецепт».<br>Применение кулинарного                                                                                                                                      | Рассматривают образец<br>рецепта.<br>Проговаривают этапы<br>кулинарного рецепта.                                                                                                                                | Участвуют в беседе о применении<br>кулинарного рецепта в питании<br>человека.<br>Рассказывают о домашних                                                                                                                                                                                                                   |

|    |                                             |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|---------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29 | Практическая работа<br>«Оформление рецепта» |  | 1 | рецепта в питании человека.<br>Оформление кулинарного рецепта в тетради, с соблюдением плана записи                                                                                                                                                                                                             | Повторяют за учителем последовательность оформления.<br>Ориентируются на образец и заполняют карточку записи рецепта, с помощью учителя                                                 | рецептах.<br>Оформляют кулинарный рецепт в тетради, с опорой на образец                                                                                                                                                                                                    |
| 30 | Классификация рецептов                      |  | 1 | Повторение значения выражения «кулинарный рецепт».<br>Различение рецептов по описанию. Нахождение в кулинарной книге разных категорий рецептов: напитки, десерты и т.д.<br>Различение рецептов по описанию. Нахождение в кулинарной книге разных категорий рецептов: первые блюда, вторые блюда, закуски и т.д. | Проговаривают значение выражения «кулинарный рецепт».<br>С помощью учителя находят различие в рецептах.<br>Рассматривают схему написания рецепта, называют последовательность написания | Рассказывают о применении кулинарных рецептов в жизнедеятельности человека.<br>Различают рецепты по описанию, выполняют тренировочное упражнение по нахождению в кулинарной книге разных категорий рецептов: напитки, десерты и т.д.<br>Повторяют схему написания рецептов |
| 31 | Варианты написания рецептов                 |  | 1 | Знакомство со структурой рецепта: краткое вступление, время приготовления, количество порций, ингредиенты, пошаговый процесс приготовления.<br>Применение знаний при написании рецепта                                                                                                                          | Знакомятся с вариантами написания рецептов.<br>С помощью учителя определяют структуру рецепта, проговаривают и записывают в тетрадь                                                     | Знакомятся с вариантами написания рецептов.<br>Выделяют общее и различие в рецептах.<br>Рассказывают (с опорой на образец) о структуре рецепта: краткое вступление, время приготовления, количество порций, ингредиенты, пошаговый процесс приготовления                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                              |  |   |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 32                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Контрольная работа «Основы кулинарии». Тест  |  | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                    | Выполняют тестовое задание по показу учителя                                                                                                                                                                                                                                                                     | Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                                                                    |
| <p><b>Личностные:</b> положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.</p> <p><b>Регулятивные:</b> активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место.</p> <p><b>Познавательные:</b> знакомство с кулинарными книгами; представление о рецептах.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь.</p> |                                              |  |   |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Роль кухни в жизни человека – 24 часа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                              |  |   |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 33                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 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 |
| 34                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Место и условия приготовления пищи. Кухонный |  | 1 | Сведения о месте и условиях приготовления пищи в старину и в наши дни.                                                                                            | Зрительно воспринимают кухню для приготовления пищи.                                                                                                                                                                                                                                                             | Определяют место для приготовления пищи. Описывают предметы кухонного                                                                                                                                                                                                                            |



|    |                                                         |  |   |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                          |
|----|---------------------------------------------------------|--|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | гарнитур                                                |  |   | Соблюдение правил использования кухонного гарнитура на кухне.<br>Использование полученных знаний в повседневной жизни                                                                                              | Получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об организации рабочего места, в зоне кухни.<br>С помощью учителя рассказывают о правилах использования кухонного гарнитура на кухне.<br>Делятся своим жизненным опытом | гарнитура.<br>Рассказывают о видах кухонной мебели в зоне кухни.<br>Классифицируют кухонные принадлежности и посуду.<br>Называют бытовую технику и знают её назначение.<br>Приводят примеры из своей жизнедеятельности   |
| 35 | Санитария и гигиена на кухне                            |  | 1 | Значение выражения «санитария на кухне». Знакомство с правилами санитарии и гигиены на кухне. Значение гигиены на кухне. Заполнение карточки «10 правил гигиены на кухне»                                          | 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.<br>С помощью учителя заполняют карточку «Правила гигиены»                   | 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» |
| 36 | Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи |  | 1 | Повторение санитарно – гигиенических требований при приготовлении пищи. Направление санитарно-гигиенических правил на сохранность здоровья человека.<br>Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни | Называют по картинкам санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.<br>Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о подготовке инвентаря к приготовлению пищи.<br>Читают вывод о сохранении      | 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     |

|    |                             |  |   |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-----------------------------|--|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                             |  |   |                                                                                                                                                                                                                          | здоровья через соблюдение гигиены                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 37 | 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.                               |
| 38 | 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 |
| 39 | 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.                                        |
| 40 | Столовые приборы            |  | 1 | Знакомство с видами                                                                                                                                                                                                      | Выделяют главное из                                                                                                                                                                                         | Рассказывают историю появления                                                                                                                                                                                                                      |

|    |                                       |  |   |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|---------------------------------------|--|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                       |  |   | <p>столовых приборов и их назначением.</p> <p>История появления столовых приборов на Руси.</p> <p>Виды основных столовых приборов. Использование столовых приборов по назначению.</p> <p>Правила пользования столовыми приборами</p> | <p>видеоматериала об истории появления столовых приборов на Руси.</p> <p>Называют виды столовых приборов.</p> <p>С помощью учителя выполняют сравнение «столовая посуда - столовые приборы».</p> <p>Читают правила пользования столовыми приборами</p> | <p>столовых приборов.</p> <p>Определяют виды столовых приборов.</p> <p>Находят в тексте требования к хранению столовых приборов в домашних условиях.</p> <p>Записывают правила пользования столовыми приборами</p>               |
| 41 | Посуда для хранения продуктов         |  | 1 | <p>Знакомство с посудой для хранения продуктов.</p> <p>Разбор различных видов посуды для хранения продуктов.</p> <p>Применение полученных знаний в повседневной жизни</p>                                                            | <p>Знакомятся с посудой для хранения продуктов. Соотносят названия посуды с продуктами.</p> <p>С помощью учителя рассказывают о хранении продуктов в домашних условиях</p>                                                                             | <p>Рассматривают посуду для хранения продуктов.</p> <p>Определяют их назначение.</p> <p>Разбирают различные виды посуды для хранения продуктов.</p> <p>Приводят примеры с опорой на домашний опыт</p>                            |
| 42 | Вспомогательная посуда                |  | 1 | <p>Назначение вспомогательной посуды. Использование инвентаря при приготовлении пищи.</p> <p>Определение вспомогательной посуды по назначению.</p> <p>Соотнесение продуктов питания со вспомогательной посудой</p>                   | <p>Знакомятся с видами вспомогательной посуды.</p> <p>Повторяют за учителем названия посуды. Рассказывают по картинкам об использовании инвентаря при приготовлении пищи.</p>                                                                          | <p>Узнают и называют вспомогательную посуду: наборы для специй, салфетницы, ведёрки для льда.</p> <p>Понимают их значение и назначение.</p> <p>Самостоятельно соотносят на карточке названия с видами вспомогательной посуды</p> |
| 43 | Виды посуды по материалу изготовления |  | 1 | <p>Рассматривание видов посуды по материалу изготовления: пластиковая, стеклянная, керамическая, металлическая.</p> <p>Заполнение карточки по</p>                                                                                    | <p>Знакомятся с видами посуды по материалу изготовления.</p> <p>Выполняют простые действия: зрительно осматривают, различают на ощупь, стук.</p>                                                                                                       | <p>Рассматривают виды посуды.</p> <p>Называют материал изготовления.</p> <p>Участвуют в групповой работе по нахождению информации о назначении разных видов посуды.</p>                                                          |

|    |                                          |  |   |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|------------------------------------------|--|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                          |  |   | материалу изготовления посуды                                                                                                                                                                   | С помощью учителя определяют материал изготовления. Заполняют карточку по материалу изготовления посуды                                                                                                                                                              | Узнают посуду по материалу изготовления. Заполняют карточку с опорой на образцы посуды                                                                                                                                                                                   |
| 44 | 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                                                               |
| 45 | 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 |
| 46 | Маркировка разделочных досок (буквенная) |  | 1 | Виды разделочных досок по маркировке. Разделочные доски по                                                                                                                                      | Различают маркировку разделочных досок: буквенные обозначения, Соотносят Буквы                                                                                                                                                                                       | Различают маркировку разделочных досок (буквенное обозначение, назначение) и                                                                                                                                                                                             |

|    |                                                             |  |   |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                             |  |   | материалу изготовления, форме и размеру. Буквенная маркировка разделочных досок для порядка и безопасности                                                            | разделочной доски с изображением продукта, с помощью учителя                                                                                | используют их по назначению. Определяют вид разделочной доски с предложенными продуктами                                                                                    |
| 47 | Маркировка разделочных досок (буквенная)-контрольная работа |  | 1 | Виды разделочных досок по маркировке. Разделочные доски по материалу изготовления, форме и размеру. Буквенная маркировка разделочных досок для порядка и безопасности | Различают маркировку разделочных досок: буквенные обозначения. Соотносят буквы разделочной доски с изображением продукта, с помощью учителя | Различают маркировку разделочных досок (буквенное обозначение) и используют их по назначению. Определяют вид разделочной доски с предложенными продуктами                   |
| 48 | Маркировка разделочных досок (цветовая)                     |  | 1 | Виды разделочных досок по маркировке. Разделочные доски по материалу изготовления, форме и размеру. Цвета разделочных досок для порядка и безопасности                | Различают маркировку разделочных досок: цветное оформление. Соотносят цвет разделочной доски с изображением продукта, с помощью учителя     | Различают маркировку разделочных досок (Цветное обозначение, цветное назначение) и используют их по назначению. Определяют вид разделочной доски с предложенными продуктами |
| 49 | Маркировка разделочных досок (цветовая)                     |  | 1 | Виды разделочных досок по маркировке. Разделочные доски по материалу изготовления, форме и размеру. Цвета разделочных досок для порядка и безопасности                | Различают маркировку разделочных досок: цветное оформление. Соотносят цвет разделочной доски с изображением продукта, с помощью учителя     | Различают маркировку разделочных досок (цветное обозначение, цветное назначение) и используют их по назначению. Определяют вид разделочной доски с предложенными продуктами |
| 50 | Маркировка                                                  |  | 1 | Виды разделочных досок по                                                                                                                                             | Различают маркировку                                                                                                                        | Различают маркировку                                                                                                                                                        |

|    |                                                   |  |   |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                      |
|----|---------------------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | разделочных досок (цветовая) – контрольная работа |  |   | маркировке.<br>Разделочные доски по материалу изготовления, форме и размеру.<br>Цвета разделочных досок для порядка и безопасности | разделочных досок: цветное оформление. Соотносят цвет разделочной доски с изображением продукта, с помощью учителя                               | разделочных досок (цветное назначение) и используют их по назначению.<br>Определяют вид разделочной доски с предложенными продуктами |
| 51 | Основные правила ухода за посудой                 |  | 1 | Повторение правил безопасности при мойке посуды.<br>Составление алгоритма мытья посуды.                                            | Проговаривают правила безопасности при мытье посуды.<br>Называют правила ухода.<br>Составляют в тетради алгоритм мытья посуды, с помощью учителя | Повторяют правила безопасности при мытье посуды.<br>Самостоятельно составляют алгоритм действия мытья посуды, записывают в тетрадь   |
| 52 | Практическая работа «Мытье посуды»                |  | 1 | Повторение правил безопасности при мойке посуды.<br>Составление алгоритма мытья посуды.                                            | Проговаривают правила безопасности при мытье посуды.<br>Называют правила ухода. Моют посуду, с помощью учителя                                   | Повторяют правила безопасности при мытье посуды.<br>Самостоятельно моют посуду.                                                      |

|    |                                                                          |  |   |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                   |
|----|--------------------------------------------------------------------------|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 53 | Практическая работа<br>«Организация рабочего места»                      |  | 1 | Практическая работа:<br>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                        |
| 54 | Практическая работа «Уборка мусора с поверхности стола»                  |  | 1 | Повторение последовательности уборки мусора с поверхности стола. Требования к качеству выполненной работы. Анализ объекта труда                                                              | Повторяют последовательность уборки мусора с поверхности стола. Называют требования к качеству выполненной работы с помощью учителя                                                                               | Читают правила последовательной работы по уборке мусора с поверхности стола. Применяют данные правила при выполнении работы. Анализируют объект труда                                             |
| 55 | Практическая работа «Уборка предметов с поверхности стола. Уборка кухни» |  | 1 | Повторение последовательности уборки предметов с поверхности стола. Основные этапы и средства уборки кухни. Требования к качеству выполненной работы. Обсуждение и анализ выполненной работы | Называют по схеме основные этапы уборки кухни. С помощью учителя подбирают средства для уборки. Повторяют правила безопасности при пользовании моющими средствами. Анализируют объект труда по инструкции учителя | Читают правила последовательной работы по уборке предметов с поверхности стола. Применяют данные правила при выполнении работы. Соблюдают этапы и средства уборки кухни. Анализируют объект труда |
| 56 | Контрольная работа «Роль кухни в жизни человека». Тест                   |  | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                               | Выполняют тестовое задание по показу учителя                                                                                                                                                                      | Выполняют тестовое задание, по определению правильного ответа на предлагаемые вопросы                                                                                                             |

**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 кухонной посуды и инвентаря; знание цвета разделочных досок для порядка и безопасности.

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

| Столовая посуда: тарелка, чашка – 9 часов |                                              |  |   |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------|--|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 57                                        | Тарелка.<br>Назначение. Уход<br>за тарелками |  | 1 | История появления первых тарелок. Знакомство с образцами столовой посуды. Назначение, виды столовой посуды по форме, материалу, размеру и глубине                                                | Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории появления первых тарелок. Называют виды тарелок и их использование. Повторяют за учителем правила ухода за тарелками | Узнают об истории появления первых тарелок. Знакомятся с видами тарелок и их назначением, в зависимости от размера и глубины тарелки. Рассматривают образцы тарелок, соотносят с использованием в домашних условиях |
| 58                                        | Виды столовых тарелок                        |  | 1 | Виды столовых тарелок по материалу изготовления. Знакомство с размерами столовых тарелок. Определение тарелок по их назначению. Соотнесение правильности названия и изображения столовых тарелок | Называют виды тарелок и их использование. С помощью учителя сравнивают тарелки по размеру и глубине. Соотносят название тарелки с изображением                                             | Рассматривают виды столовых тарелок. Определяют материал изготовления: керамика, стекло, металл, пластмасса, дерево. Рассказывают об использовании видов тарелок в быту                                             |
| 59                                        | Виды чашек                                   |  | 1 | Знакомство с видами чашек: бульонные, чайные, кофейные. Основные отличия кружки от чашки. Определение чашек по их назначению. Соотнесение правильности названия и                                | Знакомятся с видами чашек. Рассматривают образцы чашек и определяют их название и назначение. С помощью учителя находят отличия кружки от чашки. Соотносят правильность                    | Знакомятся с видами чашек: бульонные, чайные, кофейные. Находят и называют отличия кружки от чашки. Рассказывают об использовании чашек по назначению                                                               |



|    |                                                                                    |  |   |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                    |  |   | изображения чашки                                                                                                                                                                      | названия и изображения чашки                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 60 | Последовательность мытья посуды                                                    |  | 1 | Знакомство с последовательностью мытья посуды.<br>Выбор моющего средства для мытья посуды.<br>Требования к качеству чистой посуды                                                      | Знакомятся с последовательностью мытья посуды.<br>Называют виды моющих средств, для мытья посуды.<br>Повторяют правила безопасности при использовании моющих средств.<br>Рассказывают о своём опыте мытья посуды                  | Знакомятся с видеоматериалом о последовательности мытья посуды.<br>Определяют последовательность мытья.<br>Знакомятся с видами моющих средств и читают инструкцию к их безопасному использованию.<br>Называют требования к качеству чистой посуды: блеск, отсутствие разводов, чистая поверхность |
| 61 | Последовательность мытья посуды.<br>Выбор моющих средств                           |  | 1 | Изучение инструкции при использовании моющих средств. Выбор моющего средства для мытья посуды.<br>Требования к качеству чистой посуды. Заполнение карточки «Правила безопасной работы» | С помощью учителя подбирают моющие средства для мытья посуды. Повторяют правила безопасности при использовании моющих средств.<br>Составляют алгоритм действий.<br>С помощью учителя называют требования к качеству чистой посуды | Рассказывают о последовательности мытья посуды, с опорой на схему.<br>Рассматривают предлагаемые образцы моющих средств.<br>Выбирают средство, с учётом опыта в быту, рассказывают о качестве данного средства.<br>Самостоятельно заполняют карточку «Правила безопасной работы»                  |
| 62 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды» |  | 1 | Выполнение практической работы по мытью столовой посуды.<br>Выполнение правил последовательности мытья посуды.                                                                         | Повторяют алгоритм действий при мытье посуды.<br>Выполняют простые практические действия по этапной инструкции педагога                                                                                                           | Выполняют практическую работу по мытью столовой посуды.<br>Различают чистую и грязную посуду.<br>Соблюдают правила при мытье посуды.                                                                                                                                                              |
| 63 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда                                         |  | 1 | Использование полученных знаний в повседневной жизни                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                   | Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции.                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                         |  |   |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | грязная. Правила мытья столовой посуды»                                                                 |  |   |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                      | Анализируют объект труда                                                                                                                                                                       |
| 64                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» |  | 1 | Повторение правил безопасности при мытье посуды.<br>Использование предметов ухода (губка, салфетка, перчатки). Определение мест сушки посуды. | Повторяют правила безопасности при мытье посуды.<br>Называют предметы ухода за посудой.<br>Называют по картинкам места сушки и расстановки посуды. С помощью учителя рассказывают об уходе за оборудованием кухни после мытья посуды | Повторяют правила безопасности при мытье посуды.<br>Определяют средства защиты для рук.<br>Используют предметы ухода (губка, салфетка, перчатки) по назначению.                                |
| 65                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» |  | 1 | Расстановка предметов посуды.<br>Уход за оборудованием кухни после мытья посуды                                                               |                                                                                                                                                                                                                                      | Определяют места для сушки посуды.<br>Рассказывают о значении правильной расстановки посуды.<br>Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции.<br>Анализируют объект труда |
| <p><b>Личностные:</b> положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.</p> <p><b>Регулятивные:</b> активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место.</p> <p><b>Познавательные:</b> знание правильной последовательности сервировки стола; знание правил техники безопасной на кухне со столовыми приборами.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь.</p> |                                                                                                         |  |   |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                |
| <b>Столовые приборы: ложки, вилки, ножи – 13 часов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                         |  |   |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                |
| 66                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Назначение столовых приборов                                                                            |  | 1 | История возникновения столовых приборов.<br>Значение выражения                                                                                | Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения столовых                                                                                                                                                                       | Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения столовых приборов.                                                                                                                       |

|    |                                         |  |   |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-----------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                         |  |   | «Столовые приборы». Различение столовых приборов по назначению                                                                    | приборов. Записывают значение выражения «столовые приборы». С помощью учителя различают столовые приборы                                                                    | Объясняют значение выражения «столовые приборы»                                                                                                                                                                            |
| 67 | Виды столовых приборов                  |  | 1 | Знакомство с видами столовых приборов: десертные, закусочные, рыбные, фруктовые. Использование столовых приборов по их назначению | Знакомятся с видами столовых приборов. Рассматривают образцы, сравнивают и называют их назначение с помощью учителя. Соотносят название столовых приборов с их изображением | Рассматривают образцы столовых приборов, называют виды: закусочный, рыбный, десертный, фруктовый, с опорой на наглядность. Выполняют тренировочное упражнение по показу использования столовых приборов                    |
| 68 | Различие столовых приборов              |  | 1 | Различие столовых приборов. Столовые приборы и порядок их сервировки. Соотнесение правильности названия и изображения             | Повторяют виды столовых приборов. С помощью учителя сравнивают столовые приборы. Выполняют зарисовку расположения приборов на столе                                         | Рассматривают образцы столовых приборов, называют виды: закусочный, рыбный, десертный, фруктовый, с опорой на наглядность. Находят различия в столовых приборах. Определяют порядок их сервировки, с опорой на наглядность |
| 69 | Правила использования столовых приборов |  | 1 | Знакомство с правилами использования столовых приборов. Использование полученных знаний в повседневной жизни                      | Знакомятся с правилами использования столовых приборов. Выполняют простые действия по использованию столовых приборов, с помощью учителя                                    | Знакомятся с правилами использования столовых приборов. Выполняют тренировочное упражнение по использованию столовых приборов. Выполняют зарисовку «Сервируем правильно»                                                   |

|    |                                                      |  |   |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                    |
|----|------------------------------------------------------|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 70 | Правила ухода за столовыми приборами                 |  | 1 | Повторение правил ухода за столовыми приборами. Рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами                                                                                                                                 | Называют правила ухода за столовыми приборами. Читают рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами. Рассказывают об уходе за столовыми приборами в домашних условиях                                                                         | Повторяют правила ухода за столовыми приборами. Читают рекомендации по выбору и уходу за столовыми приборами. Отвечают на вопросы об уходе за столовыми приборами                  |
| 71 | Правила хранения столовых приборов                   |  | 1 | Рекомендации по хранению столовых приборов. Определение мест хранения в зависимости от группы назначения                                                                                                                              | Знакомятся с рекомендациями по хранению столовых приборов в домашних условиях. С помощью учителя определяют места хранения. Заполняют карточку с пропусками мест хранения столовых приборов                                                           | Знакомятся с рекомендациями по хранению столовых приборов. Соотносят правила хранения с хранением столовых приборов в домашних условиях. Записывают рекомендации в рабочую тетрадь |
| 72 | Основы этикета: как пользоваться столовыми приборами |  | 1 | Знакомство с основами этикета: как пользоваться столовыми приборами. Формирование навыков правильного пользования столовыми приборами. Зарисовка расположения столовых приборов. Использование полученных знаний в повседневной жизни | Знакомятся с основами этикета. Выделяют из видеоматериала информацию о правилах пользования столовыми приборами. Выполняют зарисовку расположения столовых приборов. Выполняют простые действия по использованию столовых приборов, с помощью учителя | Знакомятся с основами этикета: как пользоваться столовыми приборами. Выполняют зарисовку в тетради «Сервируем правильно», подписывают назначение столовых приборов                 |
| 73 | Порезы. Виды порезов                                 |  | 1 | Определение слова «порез». Виды порезов. Причины возникновения порезов. Соблюдение правил безопасности при работе с режущими приборами и                                                                                              | Знакомятся с видами порезов и причинами их появления. Читают правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами. Выполняют простые действия                                                                                         | Рассказывают о видах порезов и причинах их появления. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Оказывают первую медицинскую                             |

|    |                                                                      |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|----------------------------------------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                      |  |   | инструментами                                                                                                                                                                                                                                        | по оказанию первой медицинской помощи при порезах, с помощью учителя                                                                                                                     | помощь при порезах с использованием медицинской аптечки                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 74 | Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами |  | 1 | Повторение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами                                                                                                                                                                       | Называют виды режущих инструментов.<br>Повторяют правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами                                                                    | Называют виды режущих приборов и инструментов.<br>Определяют правила безопасности с разными видами инструментов                                                                                                                                                                                                                                      |
| 75 | Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»                             |  | 1 | Повторение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами.<br>Работа с предметно-технологической картой «Нарезка хлеба».<br>Закрепление навыка пользования ножом при нарезке хлеба.<br>Требования к качеству выполненной работы | Выполняют практические действия по показу учителя, соблюдая поэтапную инструкцию нарезки хлеба.<br>Называют требования к качеству выполненной работы с помощью учителя                   | Работают с предметно-технологической картой.<br>Закрепляют навыки пользования ножом при нарезке хлеба.<br>Самостоятельно подбирают инвентарь: нож, разделочная доска, хлебница.<br>Определяют вид нарезки хлеба.<br>Проговаривают последовательность выполнения нарезки хлеба с опорой на предметно-технологическую карту.<br>Разбирают объект труда |
| 76 | Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»                             |  | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 77 | Практическая работа «Первая помощь при порезах»                      |  | 1 | Порядок оказания первой помощи при порезах.<br>Использование медицинской аптечки для оказания первой помощи при порезах                                                                                                                              | Называют виды порезов и причины их появления.<br>С помощью учителя используют медицинскую аптечку по назначению.<br>Выполняют простые действия по оказанию первой медицинской помощи при | Рассматривают медицинскую аптечку.<br>Подбирают средства для оказания первой помощи при порезах.<br>Повторяют алгоритм обработки пореза.<br>Выполняют практическую работу на «кукле».                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                             |  |   |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                             |  |   |                                                                                                                        | порезах с помощью учителя                                                                                                                                                                                                          | Разбирают объект труда                                                                                                                                                                                     |
| 78                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Контрольная работа «Столовые приборы». Тест |  | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                         | Выполняют тестовое задание по показу учителя                                                                                                                                                                                       | Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                |
| <p><b>Личностные:</b> положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.</p> <p><b>Регулятивные:</b> активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место.</p> <p><b>Познавательные:</b> знание правильной последовательности сервировки стола; знание правил техники безопасной на кухне со столовыми приборами.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь.</p> |                                             |  |   |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Продукты. Их свойства – 27 часов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                             |  |   |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                            |
| 79                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Классификация продуктов питания             |  | 1 | Знакомство с классификацией продуктов.<br>Виды продуктов питания по группам<br>Таблица классификации продуктов питания | Рассматривают наглядность и видеоматериал о классификации продуктов питания.<br>Выделяют в таблице группы продуктов питания с помощью учителя.<br>Участвуют в групповой работе по заполнению схемы классификации продуктов питания | Смотрят видеоматериал «Классификация продуктов». Выделяют группы продуктов питания.<br>Приводят примеры к каждой группе.<br>Выполняют работу в группах по заполнению схемы классификации продуктов питания |
| 80                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Классификация продуктов питания             |  | 1 | Повторение групп продуктов питания.<br>Выделение в группах природных (натуральных) и производимых                      | Повторяют группы продуктов питания.<br>Слушают объяснение учителя о природных и промышленных продуктах питания.                                                                                                                    | Рассказывают о группах продуктов питания.<br>Знакомятся с природными и промышленными продуктами питания.                                                                                                   |

|    |                                               |  |   |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                               |
|----|-----------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                               |  |   | промышленностью (промышленных) продуктов.                                                                                                     | Соотносят название групп продуктов питания с их изображением.                                                                                                                                                          | Рассматривают образцы продуктов питания и соотносят их: натуральные или промышленные.                                                                                                                                         |
| 81 | 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                                          |
| 82 | 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                                      |
| 83 | 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 строения яиц                                                                                                      | Выделяют главное из видеоматериала о видах яиц. Слушают объяснение учителя о полезных свойствах куриных яиц. Классифицируют куриные яйца и яичные продукты. Выполняют зарисовку строения яйца в тетрадь, подписывают строение |

|    |                                                |  |   |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|------------------------------------------------|--|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 84 | Значение яиц в питании человека                |  | 1 | Использование яиц разных птиц в питании: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные. Питательная ценность куриных яиц. Соотнесение правильности названия и изображения яиц | Знакомятся с использованием яиц разных птиц в питании человека.<br>Слушают объяснение учителя о питательной ценности куриных яиц.<br>Соотносят правильность названия яиц с их изображением                                          | Смотрят презентацию об использовании яиц разных птиц в питании человека: куриные яйца, перепелиные, гусиные, цесарок, страусиные, утиные.<br>Знакомятся с интересными фактами.<br>Читают текст и выделяют питательную ценность яиц.<br>Записывают в тетрадь виды яиц |
| 85 | Хлеб – это основной продукт питания человека   |  | 1 | История возникновения хлеба. Содержание питательных веществ. Различие хлеба по составу, размеру, форме и вкусовым качествам. Соотнесение правильности названия и изображения видов хлеба        | Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории возникновения и полезных свойствах хлеба.<br>Выполняют цветную зарисовку по содержанию в хлебе питательных веществ.<br>Различают виды хлеба с помощью учителя | Знакомятся с историей возникновения хлеба.<br>Повторяют выражение «хлеб издревле служит основой питания русского народа».<br>Дают объяснение.<br>Знакомятся с видами хлеба.<br>Выполняют цветную зарисовку «хлеба», называют содержание питательных веществ.         |
| 86 | 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.<br>С помощью учителя определяют полезные качества в разных видах хлеба.<br>Рассматривают образцы хлеба и сравнивают по полезным свойствам с помощью учителя                                                   | Рассматривают виды хлеба из пшеничной и ржаной муки.<br>Находят информацию в сети Интернет о полезных качествах хлеба.<br>Сравнивают виды хлеба по полезным свойствам, форме, размеру и вкусовым свойствам (на вкус)                                                 |
| 87 | Виды чая и их свойства. Значение чая в питании |  | 1 | История появления чая в России. Рассматривание видов чая: виды, сорта, свойства,                                                                                                                | Знакомятся с историей появления чая в России.<br>Проговаривают значение слова                                                                                                                                                       | Знакомятся с историей появления чая в России.<br>Рассматривают коллекцию видов                                                                                                                                                                                       |



|    |                          |  |   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                       |
|----|--------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | человека                 |  |   | цвета.<br>Знакомство с ценностью чая для здоровья человека.<br>Содержание питательных веществ                                                                                                                    | «напитки» совместно с педагогом.<br>Слушают рассказ о полезных свойствах напитков.<br>Участвуют в беседе о роли чая в питании человека                                                                                                                     | чая и называют: вид, сорт, цвет.<br>Приводят примеры использования чая в домашних условиях.<br>Слушают учителя о ценности чая для здоровья человека                                                                   |
| 88 | Фруктовые и травяные чаи |  | 1 | Содержание витаминов и очищающих организм веществ.<br>Технология получения фруктового чая.<br>Заполнение карточки по значению групп продуктов питания. Соотнесение правильности названия и изображения видов чая | Знакомятся с содержанием витаминов во фруктовых и травяных чаях.<br>Читают о технологии получения фруктового чая.<br>Определяют виды фруктов для приготовления фруктового чая.<br>Заполняют карточку по значению групп продуктов питания с помощью учителя | Повторяют виды чая.<br>Рассказывают о питательной ценности.<br>Читают текст и выделяют содержание витаминов и очищающих организм веществ.<br>Заполняют карточку по значению групп продуктов питания                   |
| 89 | Полезные свойства чая    |  | 1 | Рассматривание видов чая: виды, сорта, свойства, цвета.<br>Польза и вред - полезные свойства, влияние на организм человека                                                                                       | Рассматривают образцы видов чая.<br>С помощью учителя выполняют анализ видов чая: сорт, свойства, цвет. Участвуют в групповой работе по нахождению информации о полезных свойствах чая                                                                     | Рассматривают образцы чая.<br>Выделяют из увиденного сорта чая их вкусовые достоинства.<br>Рассказывают о своих предпочтениях.<br>Подбирают признаки: польза-вред.<br>Читают текст о влиянии чая на организм человека |
| 90 | Формы чая                |  | 1 | Повторение полезных свойств.<br>Знакомство с разными формами чая: пакеты, гранулы, прессовка, россыпь.<br>Сравнение форм чая.<br>Соотнесение правильности                                                        | Повторяют полезные свойства чая.<br>Рассматривают формы чая. С помощью учителя проговаривают название форм чая.                                                                                                                                            | Повторяют полезные свойства чая.<br>Знакомятся с видеоматериалом о разных формах чая: пакеты, гранулы, прессовка, россыпь.<br>Сравнивают образцы чая: гранулы и россыпь. Находят различие                             |

|    |                                                                                                |  |   |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                           |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                |  |   | названия и изображения форм чая                                                                                           | Соотносят правильность названия и изображения форм чая                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                           |
| 91 | Практическая работа<br>«Определение видов чая по цвету, запаху, сорту»                         |  | 1 | Рассматривание образцов чая.<br>Разбор образцов чая.<br>Выполнение практической работы с использованием полученных знаний | Повторяют виды чая.<br>Читают о полезных свойствах чая.<br>Выполняют практические действия по определению напитков по цвету и вкусу.<br>Заполняют таблицу по определению видов чая по цвету, запаху, сорту | Повторяют виды чая, их полезные свойства.<br>Рассматривают образцы и определяют по виду, цвету, запаху, сорту.<br>Заполняют таблицу с полученными данными, с опорой на инструкцию учителя |
| 92 | Практическая работа<br>«Практическая работа<br>«Определение видов чая по цвету, запаху, сорту» |  | 1 |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                           |

|    |                                                                                         |  |   |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 93 | Электрический чайник. Термопот. Правила эксплуатации электрического чайника и термопота |  | 1 | Знакомство с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы.<br>Инструкция «Правила эксплуатации электрического чайника» | Знакомятся с бытовыми приборами: электрический чайник и термопот.<br>Находят в инструкции информацию об устройстве и использовании электрического чайника и термопота с помощью учителя.<br>Читают правила эксплуатации | Знакомятся с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы.<br>Читают инструкцию «Правила эксплуатации электрического чайника».<br>Выделяют основные разделы инструкции |
| 94 | Соблюдение правил безопасности. Практическая работа «Нагревание воды в электрическом    |  | 1 | Повторение правил эксплуатации электрического чайника.<br>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту                        | Повторяют правила безопасности.<br>Рассказывают о своём опыте использования электрического чайника в домашних условиях.<br>Выполняют практические действия, под наблюдением                                             | Повторяют правила эксплуатации электрического чайника.<br>Выполняют практическую работу по нагреванию воды в электрическом чайнике, с опорой на технологическую карту                             |

|    |                            |  |   |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|----------------------------|--|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | чайнике и термopоте»       |  |   |                                                                                                                                                                                                                          | педагога, по нагреванию воды                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                      |
| 95 | Технология заваривания чая |  | 1 | Повторение видов чая: виды, сорта, цвет, полезные свойства, с опорой на наглядность. Рекомендации по пропорциям, температуре и времени заваривания чая                                                                   | Знакомятся с технологией заваривания чая. Проговаривают за учителем рекомендации по пропорциям, температуре и времени заваривания чая                                                        | Работают с предметно-технологической картой. Читают о технологии заваривания чая. Определяют пропорции, температуру и время заваривания чая. Выполняют практические действия по завариванию чая. Оценивают качество горячего напитка |
| 96 | Технология заваривания чая |  | 1 | Знакомство с технологией заваривания чая. Формирование вывода: на каждый сорт чая — свои правила заваривания. Основные способы заваривания чая — настаивание и пролив. Составление алгоритма действий по завариванию чая | Слушают о правилах заваривания чая. Выполняют практические действия по этапной инструкции педагога «Заваривание чая». Составление технологической карты по завариванию чая с помощью учителя | Работают с предметно-технологической картой. Выделяют основное правило: <b>на</b> каждый сорт чая — свои правила заваривания. Знакомятся с показом учителя: настаивание и пролив. Описывают данные способы с опорой на наглядность   |
| 97 | Правила подачи             |  | 1 | Определение видов посуды для заваривания чая. Способы подачи чая: особенности чайного этикета, требования к напитку, правильная температура                                                                              | Знакомятся с видеоматериалом о правилах подачи чая. С помощью учителя выделяют и проговаривают особенности чайного этикета                                                                   | Рассматривают виды посуды для заваривания чая. Приводят примеры заваривания в домашних условиях. Знакомятся со способами подачи чая. Наблюдают за показом учителя                                                                    |

|     |                                                   |  |   |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|---------------------------------------------------|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                   |  |   |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                           | чайного этикета.<br>Обобщают правила подачи, записывают в тетрадь                                                                                                                                                                                |
| 98  | Практическая работа<br>«Заваривание чая»          |  | 1 | Повторение правил безопасности при пользовании электрическим чайником. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту                                                                 | Соблюдают технологию заваривания чая при выполнении практических действий. Оценивают качество работы с помощью учителя                                                    | Повторяют правила безопасности при пользовании электрическим чайником. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту. Оценивают качество горячего напитка                                                   |
| 99  | Практическая работа<br>«Сервировка чайного стола» |  | 1 | 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                       |
| 100 | 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 и гигиены | Читают текст о хранении овощей. Выделяют информацию о раздельном хранении овощей и фруктов. Знакомятся с подготовкой овощей к длительному хранению, на примере показа учителя (морковь, свёкла). Называют правила соблюдения санитарии и гигиены |

|     |                                                            |  |   |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|------------------------------------------------------------|--|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 101 | 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                                               |
| 102 | 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 |
| 103 | Контрольная работа «Классификация продуктов питания». Тест |  | 1 | Выполнение теста «Классификация продуктов питания». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                       | Выполняют тестовое задание по показу учителя                                                                                                                                                                                | Выполняют тестовые задания. Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                                                |
| 104 | Текущая аттестация (теоретическая и                        |  | 1 | Выполнение заданий текущей аттестации:<br>- выбор правильного ответа                                                                                                                                                     | Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют простые действия по                                                                                                                                                   | Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на                                                                                                                                                                                 |

|     |                                                         |  |   |                                                                                  |                                                                                        |                                                                           |
|-----|---------------------------------------------------------|--|---|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|     | практические части)                                     |  |   | теоретической части теста;<br>- выполнение практической работы «Заваривание чая» | завариванию чая. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога) | технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с горячей жидкостью |
| 105 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) |  | 1 |                                                                                  |                                                                                        |                                                                           |

**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 видов продуктов питания по группам; называть последовательность таблицы классификации продуктов питания .

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

| Классификация овощей – 21 час |                                                     |  |   |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 106                           | Полезные вещества в овощах                          |  | 1 | Виды овощей.<br>Влияние питательных веществ на здоровье человека.<br>Определение питательных веществ в овощах.<br>Зарисовка содержания веществ в овощах   | Знакомятся с видами овощей, с опорой на наглядность.<br>Выделяют в тексте о влиянии питательных веществ на здоровье человека, с помощью учителя.<br>Выполняют цветную зарисовку о содержании питательных веществ в овощах | Рассуждают о влиянии овощей на здоровье человека.<br>Выполняют цветную зарисовку питательных веществ на рисунках.<br>Называют содержание веществ в овощах.<br>Оформляют рисунки в рабочую тетрадь      |
| 107                           | Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах |  | 1 | Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах. Определение полезных овощей.<br>Выполнение зарисовки по содержанию витаминов и минеральных веществ в | Слушают о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах.<br>Выполняют зарисовку по содержанию витаминов и минеральных веществ в рабочей тетради «Разговор о                                                         | Знакомятся с видеоматериалом о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах.<br>Рассказывают о роли витаминов для здоровья человека.<br>Рассказывают по зарисовке в рабочей тетради «Разговор о |

|     |                                             |  |   |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|---------------------------------------------|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                             |  |   | рабочей тетради «Разговор о правильном питании». Заполнение таблицы по содержанию минеральных веществ и витаминов                                                                                                               | правильном питании». С помощью учителя заполняют таблицу по содержанию минеральных веществ и витаминов                                                                | правильном питании», о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах. Заполняют таблицу по содержанию минеральных веществ и витаминов с опорой на наглядность                                                                                              |
| 108 | Использование в пищу разных частей растений |  | 1 | Определение и называние частей растений, пригодных для пищи.<br>Рассматривание образцов овощей, определение съедобной части.<br>Использование разных частей растений в пищу.<br>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 |
| 109 | Группы овощей                               |  | 1 | Повторение видов овощей. Деление овощей на группы. Называние основных групп овощей:<br>луковичные, пасленовые, тыквенные, корнеплоды, клубнеплоды, капуста, листовые, бобовые, пряности                                         | Повторяют виды овощей. Располагают овощи по группам с помощью учителя. Проговаривают названия основных групп. Заполняют карточку по группам овощей, с помощью учителя | Называют виды овощей. Рассматривают корзину с овощами, называют. Распределяют овощи на основные группы. Заполняют карточку «Группы овощей», с опорой на наглядность                                                                                              |
| 110 | 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                                                                                                                                    |

|     |                                  |  |   |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|----------------------------------|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 111 | Правила обработки овощей         |  | 1 | Значение слов: сортировка и калибровка.<br>Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка.<br>Последовательность первичной обработки овощей                                                  | Получают представление о значении слов: сортировка, калибровка.<br>Записывают значение слов в словарь терминов.<br>Наблюдают за показом учителя первичной обработки овощей.<br>Проговаривают правила обработки овощей                                           | Работают со словарём и находят значение слов «сортировка и калибровка».<br>Записывают в тетрадь.<br>Знакомятся с видеоматериалом о первичной обработке овощей.<br>Объясняют действия по сортировке и калибровке                          |
| 112 | Правила обработки овощей         |  | 1 | Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка.<br>Использование оборудования при обработке овощей.<br>Определение дефектов в овощах. Соблюдение инструкции по обработке овощей.             | Называют по картинкам виды обработки овощей.<br>Рассматривают оборудование для первичной обработки овощей, выполняют простые действия по инструкции учителя (на доступном уровне, с помощью педагога)                                                           | Повторяют виды первичной обработки овощей.<br>Называют дефекты в овощах: потертости, помятости, царапины, гниль.<br>Рассматривают инвентарь для обработки овощей.<br>Подбирают инструменты для удаления дефектов в овощах                |
| 113 | Инструменты для обработки овощей |  | 1 | Знакомство с ручной обработкой овощей.<br>Использование специальных инструментов и приспособлений: кухонный и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрка, дуршлаг.<br>Правила безопасности при работе с инструментами | Знакомятся с ручной обработкой овощей.<br>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.<br>Рассматривают специальные инструменты и приспособления: кухонный и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрка, дуршлаг.<br>Рассказывают о правилах безопасности при работе с инструментами |



|     |                                     |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|-------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 114 | Последовательность обработки овощей |  | 1 | Санитарные правила обработки овощей.<br>Знакомство с первичной обработкой овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка.<br>Основные стадии механической обработки.<br>Составление схемы последовательности обработки овощей                                                                                | Знакомятся с санитарными правилами обработки овощей.<br>Называют по картинкам способы обработки овощей.<br>Составляют схему механической обработки, проговаривают с помощью учителя                                                                                                                                  | Дают определение понятию «сортировка».<br>Называют санитарные правила обработки овощей.<br>Выполняют первичную обработку овощей по инструкции учителя.<br>Заполняют схему первичной обработки овощей, с опорой на наглядность                                                                                                   |
| 115 | Формы нарезки овощей                |  | 1 | Знакомство с формами нарезки овощей: простая и сложная.<br>Работа с таблицей «Простые формы нарезки овощей».<br>Называние форм нарезки: кубики, дольки, ломтики, соломка, брусочки, кружочки.<br>Наблюдение за тренировочным упражнением учителя, по простой нарезке овощей.<br>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.<br>Наблюдают за действиями учителя, по показу простой нарезки овощей.<br>Соотносят названия с формами нарезки | Знакомятся с видеоматериалом «Простые формы нарезки овощей».<br>Называют простые формы: кубики, дольки, ломтики, соломка, брусочки, кружочки.<br>Различают на образцах формы нарезки.<br>Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании простых форм.<br>Выполняют тренировочные действия по нарезке овощей |

|     |                                     |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|-------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 116 | Формы нарезки овощей                |  | 1 | Повторение видов нарезки овощей. Работа с таблицей «Сложные формы нарезки овощей»- бочоночки, шарики, стружка, спираль. Соотнесение названий с формами нарезки. Использование разных форм для приготовления горячих и холодных блюд                                          | Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов «Сложные формы нарезки овощей». Участвуют в групповой работе по поиску информации об использовании сложных форм. Проговаривают названия форм нарезки. Соотносят названия с формами нарезки, с помощью учителя | Знакомятся с видеоматериалом «Сложные формы нарезки овощей». Называют сложные формы: бочоночки, шарики, стружка, спираль. Рассказывают о получении сложных форм с помощью специальных ножей. Соотносят названия с формами нарезки                                                       |
| 117 | Правила обработки и хранения овощей |  | 1 | Повторение способов нарезки овощей. Правила обработки, хранения и приготовления овощей. Рекомендации по хранению овощей в домашних условиях                                                                                                                                  | Знакомятся с видеоматериалом о способах нарезки овощей. Читают рекомендации по хранению овощей в домашних условиях. Записывают правила в тетрадь с помощью учителя                                                                                                       | Называют способы нарезки овощей. Повторяют способы хранения. Читают рекомендации по хранению овощей в домашних условиях. Записывают правила в тетрадь                                                                                                                                   |
| 118 | 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, копчение, приготовление в микроволновой печи. Соотнесение названия блюд с изображением | Слушают объяснение учителя о способах приготовления овощей. Проговаривают названия, записывают в таблицу способы приготовления блюд из овощей (на доступном уровне, с помощью педагога)                                                                                  | Рассказывают об использовании инструментов для приготовления блюд из овощей. Знакомятся с основными способами приготовления блюд из овощей: отваривание, тушение, запекание, приготовление на пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Различают способ приготовления |

|     |                                                                                                                     |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                     |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | на наглядности                                                                                                                                                                                                                                               |
| 119 | Очистка овощей с помощью приспособлений                                                                             |  | 1 | Называние приспособлений для очистки овощей.<br>Правила безопасности при работе с инструментами.<br>Определение качеств овощечистки: простота, безопасность, количество и украшение блюд.<br>Сравнение видов овощечисток. Описание устройства для очистки овощей | Рассматривают приспособления для очистки овощей.<br>Проговаривают названия специальных инструментов.<br>Сравнивают с помощью учителя виды овощечисток.<br>Выделяют понятия: простота, безопасность, количество, украшение блюд. Подписывают на рисунке название устройств (на доступном уровне, с помощью педагога) | Различают приспособления для очистки овощей.<br>Рассказывают о их использовании. Называют качества овощечисток: простота, безопасность, количество и украшение блюд. Сравнивают овощечистки, находят различия                                                |
| 120 | Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета» |  | 1 | Выполнение практической работы по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета.<br>Соблюдение последовательности выполнения работы.                                                                                  | Рассматривают образцы овощей.<br>Определяют названия по внешнему виду овощей.<br>Заполняют таблицу по определению вида овощей, записывают данные по форме, строению, величине и цвету с помощью учителя                                                                                                             | Выполняют практическую работу по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета.<br>Соблюдают последовательность выполнения работы.<br>Разбирают объект труда.<br>Заполняют таблицу по определению названий овощей |
| 121 | Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета» |  | 1 | Заполнение таблицы по определению названий овощей.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 122 | Практическая работа «Очистка                                                                                        |  | 1 | Выполнение практической работы по очистке овощей с                                                                                                                                                                                                               | Повторяют правила безопасности при работе с                                                                                                                                                                                                                                                                         | Работают с предметно-технологической картой.                                                                                                                                                                                                                 |

|     |                                                               |  |   |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                             |                                                                                                                                              |
|-----|---------------------------------------------------------------|--|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | овощей с помощью приспособлений»                              |  |   | помощью приспособлений. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами. Требования к качеству выполненной работы. Обсуждение и анализ выполненной работы | режущими инструментами. Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя | Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Разбирают объект труда                                                    |
| 123 | Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений» |  | 1 |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                             |                                                                                                                                              |
| 124 | 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.                                                                               |
| 125 | Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»            |  | 1 | Технологические требования к выполнению данной операции. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдение правил безопасности с режущими инструментами       | Выполняют простые действия с опорой на инструкцию учителя. Определяют качество выполненной работы с помощью учителя                         | Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами. Работают с предметно-технологической картой. Рассматривают и обсуждают объект труда |
| 126 | Контрольная работа «Классификация овощей». Тест               |  | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                    | Подбирают правильные ответы на вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                              | Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                 |

**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 – 12 часов |                              |  |   |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------|------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 127                                          | 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                                                                 |
| 128                                          | 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                                                           |
| 129                                          | Приготовление бутербродов    |  | 1 | Умение подбирать продукты для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов: простые, сложные. Заполнение карточки «последовательность приготовления бутербродов». Составление схемы «Приготовление бутербродов» | Знакомятся с продуктами для приготовления бутербродов. Участвуют в беседе о правилах приготовления бутербродов, делятся свои 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 |

|     |                                      |  |   |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                     |
|-----|--------------------------------------|--|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                      |  |   | в рабочей тетради                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                     |
| 130 | Требования к качеству бутербродов    |  | 1 | Повторение: виды бутербродов, значение в питании человека.<br>Правила при приготовлении бутербродов.<br>Отличие простого и сложного бутерброда.<br>Требования к качеству готовых бутербродов           | Повторяют виды бутербродов.<br>Находят отличия простого и сложного бутерброда.<br>Проговаривают за учителем требования к качеству готовых бутербродов                                                                   | Повторяют виды бутербродов.<br>Находят отличия простого и сложного бутерброда.<br>Называют требования к качеству готовых бутербродов                                                |
| 131 | Технология приготовления бутербродов |  | 1 | Виды бутербродов по технологии приготовления: открытые, закрытые (сэндвичи) и слоеные.<br>Соотнесение названия бутербродов с изображением.<br>Организация рабочего места для приготовления бутербродов | Определяют по внешнему виду бутерброды по технологии приготовления. Соотносят названия бутербродов с их изображением.<br>Рассказывают об организации рабочего места для приготовления бутербродов по инструкции учителя | Определяют по описанию вид бутерброда.<br>Называют ингредиенты.<br>Рассматривают наглядность, определяют их название.<br>Рассказывают об организации рабочего места                 |
| 132 | Оформление бутербродов               |  | 1 | Знакомство с образцами оформления разных видов бутербродов.<br>Выделение ингредиентов для украшения бутербродов.<br>Правила подачи бутербродов.<br>Рекомендации по оформлению бутербродов              | Рассматривают образцы оформления бутербродов.<br>Называют ингредиенты для украшения.<br>Читают рекомендации по оформлению бутербродов, отвечают на вопросы с помощью                                                    | Рассуждают о значении оформления бутербродов на вкусовые качества.<br>Называют ингредиенты для украшения бутербродов (зелень, овощи).<br>Рассказывают о правилах подачи бутербродов |
| 133 | Выбор продуктов для бутербродов      |  | 1 | Выбор продуктов для приготовления бутербродов.<br>Разновидность бутербродов и сочетаемость продуктов.<br>Выполнение тренировочного                                                                     | Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов.<br>Записывают в тетрадь с образца                                                                           | Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов.<br>Выполняют тренировочное                                              |

|     |                                                                                                 |  |   |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                 |  |   | упражнения в выборе продуктов для бутербродов                                                                                                             | разновидность бутербродов                                                                                                                                                                                                                  | упражнение по составлению бутербродов из предложенных ингредиентов                                                                                                                                                                         |
| 134 | Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера |  | 1 | Знакомство с тостером: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера. Заполнение карточки по устройству тостера | Слушают объяснение педагога об устройстве тостера. Знакомятся с печатной инструкцией по применению тостера. Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Рассказывают о своём опыте использования тостера в домашних условиях | Слушают объяснение педагога об устройстве тостера. Знакомятся с печатной инструкцией по применению тостера. Повторяют правила безопасности при использовании тостера. Рассказывают о своём опыте использования тостера в домашних условиях |
| 135 | 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                                    |
| 136 | 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. Работают с предметно-технологической картой с помощью учителя.                                                                                    | Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов. Самостоятельно выполняют нарезку продуктов.                                                                                                                         |
| 137 | Практическая работа «Приготовление бутербродов с                                                |  | 1 | Технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром                                                                                 | Проговаривают требования к качеству бутербродов                                                                                                                                                                                            | Соблюдают технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром. Работают с предметно-                                                                                                                                 |

|  |                 |  |  |  |  |                        |
|--|-----------------|--|--|--|--|------------------------|
|  | колбасой, сыром |  |  |  |  | технологической картой |
|--|-----------------|--|--|--|--|------------------------|

|     |                                                              |  |   |                                                                                                |                                                                                                                                           |                                                                                      |
|-----|--------------------------------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 138 | Контрольная работа «Значение хлеба в питании человека». Тест |  | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание по выбору правильных ответов, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога) | Выполняют тестовое задание с определением правильных ответов на поставленные вопросы |
|-----|--------------------------------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

**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 – 19 часов

|     |                                 |  |   |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|---------------------------------|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 139 | 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 |
| 140 | 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 | Знакомятся с классификацией и маркировкой куриных яиц. Рассматривают образцы яиц, называют маркировку. Выполняют упражнение по различению яиц: диетические и столовые. Записывают в рабочую тетрадь                                                 |



|     |                                  |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|----------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                  |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | учителя                                                                                                                                                                                                                                                                    | различия по сроку хранения                                                                                                                                                                                                                                         |
| 141 | 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 полученных знаний в повседневной жизни | 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 учителем результат погружения яиц в воду | 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. Называют результат погружения яиц в воду |
| 142 | Упаковка для яиц                 |  |   | Знакомство с видами упаковок для яиц. Выбор экологичной упаковки. Соотнесение названий и изображения упаковок для яиц                                                                                                                                                              | Рассматривают виды упаковок для яиц. Участвуют в выборе наиболее экологичной упаковки. Записывают название в тетрадь. Соотносят названия и изображения упаковок для яиц                                                                                                    | Рассматривают виды упаковок для яиц. Участвуют в выборе наиболее экологичной упаковки. Разбирают выбор упаковки                                                                                                                                                    |
| 143 | Использование яиц в кулинарии    |  | 1 | Повторение строения яиц. Называние вкусовых качеств яиц. Значение питательных веществ в питании человека. Сочетание яиц с другими продуктами                                                                                                                                       | Слушают объяснение учителя об использовании яиц в кулинарии. Называют по образцу меры предосторожности при работе с яйцами. Проговаривают за учителем правила сочетания яиц с другими продуктами                                                                           | Повторяют строение яйца. Сравнивают белок и желток по ценности питательных веществ. Знакомятся с сочетанием яиц с другими продуктами. Называют меры предосторожности при работе с яйцами                                                                           |

|     |                                                                                                                                                 |  |   |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 144 | Использование яиц в кулинарии                                                                                                                   |  | 1 | Называние способов приготовления яиц.<br>Определение роли яиц при приготовлении блюд.<br>Нахождение особенностей приготовления куриного яйца              | Участвуют в беседе о роли яиц при приготовлении блюд.<br>Называют по таблице способы приготовления.<br>Читают текст и находят особенности приготовления куриного яйца   | Знакомятся со способами приготовления яиц.<br>Рассказывают о своём опыте приготовления блюд из яиц.<br>Читают текст об использовании яиц в кулинарии.<br>Рассказывают о роли яиц при приготовлении блюд.<br>Знакомятся с особенностями приготовления куриного яйца |
| 145 | Блюда из яиц.<br>Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц |  | 1 | Знакомство с видами инструментов.<br>Проговаривание правил безопасности при пользовании инструментом. Соотнесение названия инструментов с их изображением | Рассматривают виды инструментов для яиц, описывают с помощью учителя устройство инструментов.<br>Проговаривают правила безопасности                                     | Рассматривают виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц.<br>Знакомятся с устройством и правилами безопасности                                                                 |
| 146 | Практическая работа «Нарезка яйца специальным ножом для яиц»                                                                                    |  | 1 | Повторение правил безопасности при пользовании ножом для яиц. Выполнение практической работы по нарезке яйца.<br>Обсуждение и разбор выполненной работы   | Повторяют правила безопасности при пользовании ножом для яиц.<br>Зрительно воспринимают образец выполнения и соотносят с практическими действиями по нарезке яйца ножом | Работают с предметно-практической картой.<br>Повторяют правила безопасности при пользовании ножом для яиц.<br>Выполняют практическую работу по нарезке яйца.<br>Рассматривают и разбирают объект труда                                                             |
| 147 | Способы приготовления яиц                                                                                                                       |  | 1 | Знакомство со способами приготовления яиц.<br>Выделение правил санитарии                                                                                  | Читают правила санитарии при выборе яиц.<br>Называют по картинкам                                                                                                       | Знакомятся со способами приготовления яиц.<br>Наблюдают за показом учителя                                                                                                                                                                                         |

|  |  |  |  |                                                                                                                          |                                                          |                                                                                                                                                             |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | при выборе яиц.<br>Соблюдение режима при тепловой обработке.<br>Правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц | дефекты яиц.<br>Проговаривают правила безопасности труда | способов приготовления яиц.<br>Рассказывают о соблюдении режима времени при варке яиц.<br>Называют правила безопасности труда при приготовлении блюд из яиц |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|     |                                         |  |   |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|-----------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 148 | Способы варки и время приготовления яиц |  | 1 | Расширение представления о способах варки и времени приготовления яиц.<br>Различение способов варки яиц по времени.<br>Соотнесение названия варки с изображением способа.<br>Заполнение карточки по выбору времени варки яиц | Получают и усваивают теоретические сведения о способах варки куриных яиц.<br>С помощью учителя различают способы варки яиц по времени.<br>Заполняют карточку по выбору времени варки яиц, с помощью учителя | Знакомятся со способами варки яиц: в мешочек, вкрутую, всмятку.<br>Рассматривают наглядность.<br>Соотносят название варки с изображением способа.<br>Заполняют карточку по выбору времени варки яиц, с опорой на образец                            |
| 149 | Определение категории яиц               |  | 1 | Классификация яиц по весу.<br>Определение категории яиц в магазине.<br>Знакомство с обработкой яиц от бактерий сальмонеллы.<br>Применение полученных знаний в повседневной жизни                                             | Повторяют виды яиц.<br>Участвуют в групповой работе в нахождении информации об обработке яиц от бактерий сальмонеллы.<br>Проговаривают за учителем правила санитарии и гигиены                              | Работают по таблице «Классификация яиц».<br>Подбирают соответствие: категория-масса яйца.<br>Рассказывают об определении категории яиц в магазине.<br>Участвуют в групповой работе в нахождении информации об обработке яиц от бактерий сальмонеллы |

|     |                           |  |   |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                     |
|-----|---------------------------|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 150 | Определение категории яиц |  | 1 | Способы определения категории яиц. Хранение и сроки годности. Определение качественных характеристик куриных яиц. Санитарная оценка яиц: пищевые дефекты. Соблюдение правил санитарии при использовании в пищу | Называют способы определения категории яиц (на доступном уровне, с помощью учителя). Выявляют возможные дефекты с помощью овоскопа и внешним осмотром. Записывают правила санитарии при использовании в пищу | Называют способы определения категории яиц. Выявляют возможные дефекты с помощью овоскопа и внешним осмотром. Записывают правила санитарии при использовании в пищу |
|-----|---------------------------|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|     |                                                               |  |   |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                          |
|-----|---------------------------------------------------------------|--|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 151 | 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. | Знакомятся с интересными примерами о куриных яйцах и с этикетом подачи готовых яиц, а также блюд, в которых основным ингредиентом служит яйцо.                                                             | Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к приготовлению «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую».             |
| 152 | Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую» |  | 1 | 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) | Разбирают объект труда                                                                                                                                   |
| 153 | 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         | Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску                                                                 | Знакомятся с видеоматериалом о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности яичницы-глазуньи, омлета натурального. Участвуют в групповой работе по |

|     |                                                                                                        |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                        |  |   | приготовления. Сочетание яиц с другими продуктами                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь                                                                                                                                                     | поиску рецептов в сети Интернет, в кулинарных книгах. Читают, проговаривают последовательность приготовления                                                                                                                                               |
| 154 | Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального» |  | 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 |
| 155 | Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального» |  | 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 156 | Контрольная работа «Использование яиц в кулинарии». Тест                                               |  | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Читают вопросы и находят правильные ответы. Выполняют практические действия по приготовлению омлета натурального. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)                                        | Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту                                                                                                      |
| 157 | Контрольная работа «Приготовление омлета»                                                              |  | 1 | Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при пользовании варочной                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |  |   |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |  |   | панелью                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>Личностные:</b> способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;</p> <p><b>Регулятивные:</b> принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;</p> <p><b>Познавательные:</b> 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.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.</p> |                            |  |   |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Напитки в кулинарии – 20 часов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |  |   |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                         |
| 158                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 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 |
| 159                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Молочные коктейли          |  | 1 | Знакомство с видами молочных коктейлей. Выделение полезных свойств молочных коктейлей. Упражнение в подробном описании технологии приготовления коктейлей. Выбор посуды для подачи молочных коктейлей           | Слушают рассказ учителя о полезных свойствах молочных коктейлей. Называют по картинкам виды молочных коктейлей. Знакомятся с технологией приготовления молочных коктейлей                                                                                                                                | Знакомятся с видами молочных коктейлей. Рассказывают о полезных свойствах. Читают технологию приготовления молочных коктейлей. Называют требования к качеству готового напитка                          |

|     |                                                           |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|-----------------------------------------------------------|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 160 | Практическая работа<br>«Приготовление молочного коктейля» |  | 1 | Знакомство с рецептом приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований; правил безопасности с электроприборами | Знакомятся с рецептом с рецептом приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. С помощью учителя подготавливают ингредиенты и выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы | Обсуждают рецепт приготовления молочного коктейля: сначала взбиваем в блендере бананы или другие фрукты, потом добавляем мороженое, молоко, и взбиваем коктейль молочный. Выполняют подготовительную работу к приготовлению молочного коктейля. Разбирают выполненную работу |
| 161 | Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе      |  | 1 | История появления кофе. Определение пользы и вреда для организма детей. Виды кофейных напитков. Знакомство с технологией приготовления кофе                                                                                                                                                             | Знакомятся с презентацией об истории появления кофе. Называют виды кофейных напитков. Читают текст о технологии приготовления растворимого кофе                                                                                                                                                                   | Знакомятся с презентацией об истории появления кофе. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей. Приводят примеры приготовления растворимого кофе. Читают о технологии приготовления кофе, выделяют основные пункты                                     |
| 162 | Посуда для подачи кофе                                    |  | 1 | Знакомство с предметами для приготовления кофе. Выбор посуды для сервировки при подаче кофе. Выполнение тренировочного упражнения по выбору посуды для подачи кофе                                                                                                                                      | Рассматривают образцы посуды для приготовления и подачи кофе. Называют и записывают названия в тетрадь. Выполняют зарисовку кофейной пары                                                                                                                                                                         | Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки для изделий из хлопчатобумажных тканей, правила утюжки наволочки с клапаном, технологические требования к выполнению операции                                                                                         |

|     |                                                         |  |   |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|---------------------------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 163 | Правила подачи кофе. Правила этикета за столом          |  | 1 | Культура подачи кофе. Знакомство со способами подачи кофе. Определение продуктов, подаваемых к кофе. Называние правила этикета за столом, применение правил этикета при моделировании ситуаций | Знакомятся с видеоматериалом о культуре подачи кофе. Определяют по наглядности виды продуктов, подаваемых к кофе. Повторяют правила этикета за столом                                           | Знакомятся с культурой подачи кофе. Наблюдают за показом учителя способы подачи кофе. Повторяют за учителем действия подачи кофе. Называют правила этикета за столом. Записывают правила в рабочую тетрадь                   |
| 164 | Горячий напиток: какао. Полезные свойства какао         |  | 1 | История и география продукта. Знакомство с полезными свойствами: польза и вред для организма человека                                                                                          | Знакомятся с презентацией об истории и географии продукта. Проговаривают полезные свойства какао                                                                                                | Знакомятся с презентацией об истории и географии какао. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей. Называют полезные свойства какао                                                                    |
| 165 | Какао-порошок. Какао в кулинарии                        |  | 1 | Знакомство с составом и полезными свойствами какао-порошка. Выбор и хранение какао-порошка. Нахождение в тексте способов применения какао-порошка в кулинарии                                  | Работают по таблице, называют состав и полезные свойства какао-порошка. Знакомятся со способами применения в кулинарии с помощью учителя. Соотносят изображение какао-порошка с названиями блюд | Рассматривают образец какао-порошка. Слушают о полезных свойствах. Работают по таблице, называют состав какао-порошка. Знакомятся со способами применения в кулинарии. Соотносят изображение какао-порошка с названиями блюд |
| 166 | Практическая работа «Определение цвета, вкуса и запаха» |  | 1 | Рассматривание образцов какао. Анализ образцов. Выполнение практической работы с использованием полученных знаний. Заполнение карточки по определению цвета, вкуса и                           | Разбирают образцы какао по цвету, вкусу и запаху с помощью учителя. Заполняют данные наблюдения в карточку                                                                                      | Ориентируются по схеме определения качеств какао-порошка при выполнении практической работы. Записывают данные в карточку. Обсуждают объект труда                                                                            |



|     |                                                |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|------------------------------------------------|--|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                |  |   | запаха какао-порошка                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 167 | Технология приготовления какао. Подача напитка |  | 1 | Технология приготовления напитка. Выделение требований к качеству готового какао.<br>Определение температуры подачи горячих напитков.<br>Правила этикета: способы подачи какао                                                                                           | Знакомятся с технологией приготовления напитка.<br>С помощью учителя определяют температуру подачи горячих напитков.<br>Повторяют правила подачи: температура подачи должна быть не ниже -75 и записывают в тетрадь                                                      | Знакомятся с технологией приготовления напитка какао.<br>Проговаривают требования к качеству готового какао.<br>Определяют температуру подачи горячего напитка с помощью.<br>Называют правила этикета: способы подачи какао                                               |
| 168 | Первая помощь при ожогах                       |  | 1 | Знакомство с правилами оказания первой помощи при ожогах.<br>Составление алгоритма действий при оказании первой помощи.<br>Выполнение тренировочного упражнения по оказанию первой помощи при ожогах.<br>Соблюдение правил безопасности при работе с горячими предметами | Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах.<br>Называют причины возникновения ожогов.<br>Рассматривают наглядность, определяют алгоритм действий при оказании помощи с помощью учителя.<br>Повторяют правила безопасности при работе с горячими предметами | Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах.<br>Называют причины возникновения ожогов.<br>Повторяют правила безопасности при работе с горячими предметами.<br>Составляют алгоритм действий при оказании первой помощи.<br>Записывают схему в рабочую тетрадь |
| 169 | Варочная панель Устройство. Принцип работы     |  | 1 | Назначение варочной панели: описание, устройство, принцип работы.<br>Знакомство с инструкцией использования варочной панели. Заполнение карточки по устройству варочной панели                                                                                           | Слушают объяснение педагога о назначении варочной панели.<br>Знакомятся с печатной инструкцией по применению варочной индукционной плиты.<br>Повторяют правила безопасности при                                                                                          | Рассматривают варочную индукционную панель.<br>Знакомятся с устройством и назначением плиты.<br>Выполняют тренировочное упражнение по включению плиты с опорой на инструкцию пользования.<br>Заполняют карточку по                                                        |

|     |                                              |  |   |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|----------------------------------------------|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                              |  |   |                                                                                                                                                                                                                            | использовании варочной панели.<br>Заполняют карточку устройства варочной панели с помощью                                                                                                                                                                                                                                                                              | устройству варочной индукционной плиты                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 170 | Правила и средства ухода за варочной панелью |  | 1 | Знакомство с областью применения варочной панели. Применение правил пользования в повседневной жизни.<br>Определение средства для чистки стеклокерамики                                                                    | Слушают учителя об использовании варочной панели в повседневной жизни. Участвуют в групповой работе поиска информации средств ухода, в сети Интернет, с помощью учителя. Рассматривают образец средства по уходу за стеклокерамической поверхностью: шаманит. Наблюдают за приёмами показа учителем ухода за варочной поверхностью. Проговаривают правила безопасности | Слушают учителя об использовании варочной панели в повседневной жизни. Рассматривают образец средства по уходу за стеклокерамической поверхностью: шаманит. Наблюдают за приёмами показа учителем ухода за варочной поверхностью. Рассказывают о применении средства. Выделяют правила безопасности |
| 171 | Виды посуды для варочной панели              |  | 1 | Знакомство с видами посуды для варочной поверхности. Определение особенностей посуды для стеклокерамических плит. Рассматривание образцов посуды. Выделение требований к подбору посуды в соответствии с размером конфорки | Знакомятся с видеоматериалом о видах посуды для варочной поверхности. Проговаривают за учителем названия посуды: из нержавеющей стали, титана. Рассматривают, различают с помощью учителя посуду из разных материалов. Называют посуду                                                                                                                                 | Знакомятся с видеоматериалом о видах посуды для варочной поверхности. Выбирают посуду, объясняют особенности посуды для варочной панели. Записывают в тетрадь требования к подбору посуды в соответствии с размером конфорки                                                                        |

|     |                                                      |  |   |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|------------------------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                      |  |   |                                                                                                                                                                                                                              | непригодную для использования на варочной поверхности (на доступном уровне, с помощью учителя)                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 172 | Практическая работа<br>«Приготовление какао»         |  | 1 | Выполнение расчёта пропорций продуктов для приготовления какао.<br>Повторение правила поведения за столом.                                                                                                                   | Читают рецепт приготовления какао.<br>Выделяют в рецепте ингредиенты.                                                                                                                                                                                                      | Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления какао.                                                                                                                                                                                                                      |
| 173 | Практическая работа<br>«Приготовление какао»         |  | 1 | Соблюдение правил поведения при моделировании ситуаций.<br>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.<br>Соблюдение требований к качеству готового напитка.<br>Обсуждение и анализ выполненной работы | Рассчитывают пропорции продуктов для приготовления какао с помощью учителя.<br>Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя)                                                                                                                      | Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.<br>Соблюдают технологические требования к приготовлению какао.<br>Разбирают объект труда                                                                                                                      |
| 174 | Холодные напитки.<br>Классификация холодных напитков |  | 1 | История русских напитков.<br>Знакомство с видами и полезными свойствами холодных напитков.<br>Температура подачи холодных напитков.<br>Соблюдение требований к качеству холодных напитков                                    | Знакомятся с видеоматериалом об истории русских напитков.<br>Называют виды холодных напитков и их использование в питании человека.<br>Проговаривают температуру подачи.<br>Заполняют карточку с пропусками слов о полезных свойствах холодных напитков, с помощью учителя | Знакомятся с видеоматериалом об истории русских напитков.<br>Проговаривают названия старинных напитков.<br>Называют напитки в наши дни.<br>Рассказывают о полезных свойствах холодных напитков.<br>Заполняют карточку с пропусками слов о полезных свойствах холодных напитков |
| 175 | Практическая                                         |  | 1 | Расчёт пропорций продуктов                                                                                                                                                                                                   | Читают рецепт приготовления                                                                                                                                                                                                                                                | Рассчитывают пропорции                                                                                                                                                                                                                                                         |

|     |                                                                          |  |   |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                    |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | работа<br>«Приготовление<br>плодово-ягодного<br>компота»                 |  |   | для приготовления плодово-<br>ягодного компота.<br>Выполнение практической<br>работы с опорой на<br>технологическую карту.                                    | плодово-ягодного компота.<br>Выделяют в рецепте<br>ингредиенты. Называют<br>другие виды<br>ягод.<br>Рассчитывают пропорции<br>продуктов для приготовления<br>компота с помощью учителя. | продуктов для приготовления<br>плодово-ягодного компота.<br>Выполняют практическую работу<br>с опорой на технологическую<br>карту. |
| 176 | Практическая<br>работа<br>«Приготовление<br>плодово-ягодного<br>компота» |  | 1 | Правила безопасности при<br>работе с горячей жидкостью.<br>Соблюдение требований к<br>качеству готового напитка.<br>Обсуждение и разбор<br>выполненной работы | Выполняют практическую<br>работу (на доступном уровне,<br>с помощью учителя)                                                                                                            | Соблюдают технологические<br>требования к приготовлению<br>компота.<br>Разбирают объект труда                                      |

|     |                                                      |  |   |                                                                                                         |                                                                                                                                                          |                                                                                                          |
|-----|------------------------------------------------------|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 177 | Контрольная<br>работа «Напитки в<br>кулинарии». Тест |  | 1 | Определение правильного<br>ответа на поставленные<br>вопросы, с использованием<br>своих знаний и умений | Выполняют тестовое задание<br>по выбору правильных<br>ответов, с использованием<br>своих знаний и умений (на<br>доступном уровне, с помощью<br>педагога) | Выполняют тестовое задание по<br>выбору правильных ответов, с<br>использованием своих знаний и<br>умений |
|-----|------------------------------------------------------|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**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; организовывать рабочее место

**Познавательные:** знание способов приготовления чая; знание правил техники безопасной на кухне и при работе с электроприборами.

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

#### Правила оформления блюд – 27 часов

|     |                        |  |   |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                           |
|-----|------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 178 | Посуда для<br>чаепития |  | 1 | Знакомство с посудой для<br>чаепития: чашка, пиала.<br>Рассматривание набора для<br>чайной церемонии.<br>Называние требований к<br>заварочному чайнику.<br>Использование знаний в | Узнают из видеоматериала<br>виды чайной посуды на Руси,<br>в настоящее время и в других<br>странах.<br>Рассматривают виды посуды,<br>проговаривают названия и их<br>назначение. | Узнают из видеоматериала виды<br>чайной посуды на Руси, в<br>настоящее время и в других<br>странах.<br>Рассматривают виды посуды,<br>проговаривают названия.<br>Рассказывают о применении |
|-----|------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|     |                                                  |  |   |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|--------------------------------------------------|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                  |  |   | повседневной жизни                                                                                                                                                                                                   | Читают о требованиях к заварочному чайнику                                                                                                                                                                                        | посуды для чаепития                                                                                                                                                                                                                           |
| 179 | Чайный сервиз                                    |  | 1 | Знакомство с чайной парой. Описание чайного сервиза. Называние предметов чайного сервиза: молочник, фруктовница, сахарница. Соотнесение названия с изображением предметов чайного сервиза                            | Знакомятся с чайной парой. Описывают понятие «чайная пара» с помощью учителя. Выполняют зарисовку чайной пары. Соотносят названия с изображением предметов чайного сервиза                                                        | Рассматривают образцы: чайная пара, чайный сервиз. Объясняют назначение, называют предметы чайного сервиза. Работают с рисунком, подписывают назначение предметов чайного сервиза                                                             |
| 180 | Практическая работа «Накрывание стола скатертью» |  | 1 | Перечень предметов для сервировки стола. Знакомство с требованиями к подбору скатерти на стол. Соблюдение правил выбора размера скатерти на стол. Выполнение тренировочного упражнения по накрыванию стола скатертью | Повторяют перечень предметов для сервировки стола. Анализируют проблемную ситуацию. Рассматривают скатерть, называют требования к качеству. Наблюдают за приёмами накрывания стола, повторяют действия за учителем                | Повторяют перечень предметов для сервировки стола. Рассказывают о требованиях к подбору скатерти на стол. Наблюдают за приёмами накрывания стола. Самостоятельно повторяют действия по накрыванию стола скатертью. Рассматривают объект труда |
| 181 | Сервировка чайного стола                         |  | 1 | Повторение правил сервировки чайного стола, перечня предметов сервировки. Составление требований санитарии и гигиены к предметам сервировки, с опорой на свой опыт                                                   | Знакомятся с мультимедийной презентацией «Сервировка стола к чаю». Участвуют в групповой работе по выбору предметов сервировки для чайного стола. Проговаривают за учителем требования санитарии и гигиены к предметам сервировки | Знакомятся с мультимедийной презентацией «Сервировка стола к чаю». Повторяют правила сервировки чайного стола, перечень предметов. Называют требования санитарии и гигиены к предметам сервировки                                             |
| 182 | Требования к                                     |  | 1 | Повторение требований                                                                                                                                                                                                | Читают текст об основных                                                                                                                                                                                                          | Повторяют требования санитарии                                                                                                                                                                                                                |

|     |                                                   |  |   |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|---------------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | сервировке стола                                  |  |   | санитарии и гигиены к предметам сервировки стола. Соблюдение основных требований к сервировке стола. Составление схемы последовательности сервировки стола                                                                        | требованиях к сервировке стола. Выделяют правила и записывают в тетрадь. Составляют схему последовательности сервировки стола с помощью учителя                                                                                                        | и гигиены к предметам сервировки стола. Читают текст об основных требованиях к сервировке стола. Составляют схему последовательности сервировки стола с опорой на образец                                                                          |
| 183 | Практическая работа «Сервировка стола к завтраку» |  | 1 | Знакомство с видами сервировки стола к завтраку. Выделение атрибутов сервировки стола к завтраку:                                                                                                                                 | Просматривают иллюстрации с видами сервировки стола к завтраку. Называют атрибуты сервировки и элементы украшения стола. Приводят примеры из личного опыта. Выполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя. Разбирают выполненную работу | Знакомство с видами сервировки стола к завтраку. Подбирают самостоятельно атрибуты сервировки стола к завтраку: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения.                                                       |
| 184 | Практическая работа «Сервировка стола к завтраку» |  | 1 | скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Называние основных правил сервировки стола. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы |                                                                                                                                                                                                                                                        | скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Работа с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к сервировке стола к завтраку. Разбирают объект труда                                 |
| 185 | Практическая работа «Сервировка стола к обеду»    |  | 1 | Повторение схемы «Сервировка стола к обеду». Выделение атрибутов сервировки стола к обеду:                                                                                                                                        | Просматривают видеоматериал с видами сервировки стола к обеду. Называют атрибуты сервировки и элементы украшения стола. Приводят примеры из личного опыта. Находят отличия сервировки                                                                  | Просматривают видеоматериал с видами сервировки стола к обеду. Сравнивают с сервировкой стола к завтраку. Подбирают самостоятельно атрибуты сервировки стола к обеду: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. |
| 186 | Практическая работа «Сервировка стола к обеду»    |  | 1 | скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Нахождение отличия сервировки стола к                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                           |                                                                                                                                          |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | обеду и завтраку.<br>Повторение основных правил сервировки стола.<br>Соблюдение технологических требований к предметам сервировки при выполнении практической работы.<br>Обсуждение и анализ выполненной работы | стола к обеду и завтраку<br>Выполняют практическую работу с опорой на инструкцию учителя.<br>Разбирают выполненную работу | Работа с предметно-технологической картой.<br>Соблюдают технологические требования к сервировке стола к обеду.<br>Разбирают объект труда |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|     |                                                   |  |   |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|---------------------------------------------------|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 187 | Практическая работа<br>«Сервировка стола к ужину» |  | 1 | Повторение основных правил сервировки стола.<br>Называние требований к качеству выполненной работы.                                                     | Участвуют в беседе о значении сервировки стола для человека.<br>Повторяют за учителем основные правила сервировки стола.                                                        | Работают с предметно-технологической картой.<br>Повторяют требования к качеству выполняемой работы.                                                                                                                 |
| 188 | Практическая работа<br>«Сервировка стола к ужину» |  | 1 | Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.<br>Анализ выполненной работы.<br>Использование полученных знаний в повседневной жизни | Выполняют по карточкам упражнение по разграничению понятия сервировки: завтрак, обед, ужин.<br>Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту                  | Соблюдают технологические требования к сервировке стола к ужину.<br>Разбирают объект труда                                                                                                                          |
| 189 | Салфетки. Виды салфеток                           |  | 1 | История возникновения салфеток. Назначение и виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые.<br>Рассматривание образцов салфеток                           | Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения салфеток.<br>Рассматривают виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые.<br>Различают салфетки по материалу, назначению, с | Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения салфеток.<br>Рассматривают виды салфеток: бумажные, тканевые, нетканые.<br>Различают салфетки по материалу, назначению.<br>Рассказывают о назначении салфеток |

|     |                                                |  |   |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|------------------------------------------------|--|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                |  |   |                                                                                                                                                                                                                                            | помощью учителя.<br>Записывают в тетрадь значение слова «салфетки»                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 190 | Значение салфеток для сервировки стола         |  | 1 | Назначение сервировочных салфеток:<br>красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар.<br>Формулирование вывода: защита поверхности стола от грязи, повреждений и царапин                                               | Участвуют в беседе о назначении сервировочных салфеток.<br>Выделяют главное: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар, защита стола от грязи.<br>Наблюдают за приёмами учителя об использовании салфеток. Выполняют простые действия по использованию салфеток по назначению | Читают текст, выделяют назначение сервировочных салфеток: красивая сервировка стола, украшение интерьера, полезный аксессуар, защита поверхности стола от грязи, повреждений и царапин.<br>Наблюдают за приёмами учителя об использовании салфеток. Самостоятельно повторяют действия по использованию салфеток |
| 191 | Способы складывания салфеток и их расположение |  | 1 | Знакомство со способами складывания салфеток.<br>Правила расположения салфеток на столе.<br>Рассматривание простых способов складывания салфеток: «гармошка», «веер».<br>Выделение технологических требований к выполнению данной операции | Наблюдают за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания.<br>Знакомятся с правилами расположения на столе.<br>Выполняют зарисовку способов складывания салфеток: «гармошка», «веер» с помощью учителя                                                                                  | Знакомятся со способами складывания салфеток.<br>Наблюдают за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания.<br>Определяют расположение салфеток на столе. Выполняют зарисовку способов складывания салфеток: «гармошка», «веер»                                                                  |
| 192 | Способы складывания салфеток и их расположение |  | 1 | Повторение способов складывания салфеток.<br>Правила расположения на столе. Рассматривание простых способов складывания салфеток:                                                                                                          | Проговаривают за учителем способы складывания салфеток.<br>Рассматривают образцы «гармошка», «веер». С помощью учителя знакомятся                                                                                                                                                                      | Повторяют способы складывания салфеток, с опорой на наглядность.<br>Рассматривают образцы «гармошка», «веер». Определяют приёмы складывания.                                                                                                                                                                    |



|     |                                                          |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|----------------------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                          |  |   | «гармошка», «веер». Называние технологических требований к выполнению данной операции                                                                                                                                                                     | с требованиями к выполнению данной операции.                                                                                                                                                                                              | Называют требования к качеству выполнения работы по складыванию салфеток                                                                                                                                                                                 |
| 193 | Практическая работа «Складывание салфеток»               |  | 1 | Повторение простых способов складывания салфеток. Выбор способа складывания салфеток. Составление плана по складыванию салфеток.                                                                                                                          | Повторяют за учителем способы складывания салфеток. Составляют алгоритм действий по складыванию салфеток: «гармошка», «веер»                                                                                                              | Повторяют за учителем способы складывания салфеток. Составляют алгоритм действий по складыванию салфеток: «гармошка», «веер».                                                                                                                            |
| 194 | Практическая работа «Складывание салфеток»               |  | 1 | Соблюдение технологических требований к выполнению складывания салфеток «гармошка», «веер»                                                                                                                                                                | (на доступном уровне, с помощью учителя)                                                                                                                                                                                                  | Работают с предметно-практической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению складывания салфеток «гармошка», «веер». Рассматривают объект труда                                                                                          |
| 195 | Культура поведения за столом, культура еды               |  | 1 | Определение понятия «культура еды», Называние правил обращения с приборами. Знакомство с особенностями этикета разных стран. Участие в беседе по определению понятия «культура еды». Выполнение тренировочного упражнения по владению столовыми приборами | Участвуют в беседе по определению понятия «культура еды». Повторяют правила владения столовыми приборами. Рассматривают картинки и находят ошибки. Выполняют упражнение для тренировки осанки и правильного положения локтей во время еды | Участвуют в беседе по определению понятия «культура еды». Повторяют правила владения столовыми приборами. Находят ошибки в правилах владения столовыми приборами. Выполняют упражнение для тренировки осанки и правильного положения локтей во время еды |
| 196 | Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность |  | 1 | Представление подготовленных проектов. Защита проектов. Обсуждение и анализ                                                                                                                                                                               | Участвуют в групповой защите своих проектов, отвечают на вопросы, представляют свои                                                                                                                                                       | Участвуют в групповой защите своих проектов, отвечают на вопросы, представляют свои исследования, фотоматериал.                                                                                                                                          |

|     |                                                                                                                                                   |  |   |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»)                                                          |  |   | выполненных работ. Подведение итогов по изученной теме                                                                                                          | исследования, фотоматериал. Наблюдают за защитой проектов своих одноклассников, задают им вопросы (на доступном уровне, с помощью учителя)                                                             | Наблюдают за защитой проектов своих одноклассников. Обсуждают и анализируют выполненные работы. Подводят итоги прохождения темы с опорой на инструкцию учителя |
| 197 | Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд») |  | 1 |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                |
| 198 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)                                                                                   |  | 1 | Выполнение заданий промежуточной аттестации:<br>- выбор правильного ответа теоретической части теста;<br>- выполнение практической работы «Приготовление какао» | Выполняют задания промежуточной аттестации:<br>- выбор правильного ответа теоретической части теста;<br>- выполняют практическую работу «Приготовление какао» (на доступном уровне, с помощью учителя) | Выполняют задания промежуточной аттестации:<br>- выбор правильного ответа теоретической части теста;<br>- выполняют практическую работу «Приготовление какао»  |
| 199 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)                                                                                   |  | 1 |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                |
| 200 | Промежуточная - (теоретическая и практическая части)                                                                                              |  | 1 |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                |

|     |                                                                             |  |   |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 201 | Повторение. Правила безопасности при выполнении кулинарных работ            |  | 1 | Повторение правил безопасности: при выполнении; после выполнения кулинарных работ                                                     | Повторяют правила безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ. Рассматривают на стенде «Техника безопасности» приёмы работы с бытовыми приборами, называют правила безопасной работы             | Повторяют правила безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ. Рассматривают на стенде «Техника безопасности» приёмы работы с бытовыми приборами, называют правила безопасной работы |
| 202 | Контрольная работа «Техника безопасности в кабинете Кулинарного дело». Тест |  | 1 | Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                        | Определяют правильные ответы на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                                                                         | Выполняют тестовое задание с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений                                                                             |
| 203 | Значение питания для жизнедеятельности человека                             |  | 1 | Роль питания для жизнедеятельности человека                                                                                           | Участвуют в беседе о роли питания в жизнедеятельности человека. Читают текст «Роль питания». С помощью учителя выделяют главное: питание даёт энергию, необходимую для покрытия затрат на процессы жизнедеятельности | Рассказывают о роли питания для жизнедеятельности человека. Делают вывод: питание даёт энергию, необходимую для покрытия затрат на процессы жизнедеятельности                                            |
| 204 | Правила здорового питания                                                   |  | 1 | Повторение принципов правильного питания. Определение главного в правильном питании. Составление памятки о правилах здорового питания | Повторяют принципы правильного питания. Составляют памятку о правилах здорового питания школьников с помощью учителя                                                                                                 | Повторяют принципы правильного питания. Составляют памятку о правилах здорового питания школьников                                                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |            |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|------------|--|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  | школьников |  |  |
| <p><b>Личностные:</b> положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.</p> <p><b>Регулятивные:</b> активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место.</p> <p><b>Познавательные:</b> знание правильной последовательности сервировки стола; знание правил техники безопасной на кухне со столовыми приборами.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь.</p> |  |  |  |            |  |  |