

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 программы
«Профильный труд» (кулинарное дело)
для обучающихся 6 класса
(1 вариант АООП УО(ИН))
на 2024 - 2025 учебный год



Ответственный за реализацию программы:
Учитель С.Н. Авхадшина

Пояснительная записка

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

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный закон Российской Федерации от 24 сентября 2022 г. № 371-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации"» и статью 1 Федерального закона «Об обязательных требованиях в Российской Федерации»;
- Указ Президента РФ от 09 ноября 2022 г. № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно – нравственных ценностей»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления обучающихся и молодежи» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания " (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2);

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

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

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

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

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

Задачи обучения:

- овладение санитарно - гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в кулинарном 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 6 классе определяет следующие задачи:

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

I. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 6 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

На уроках профильного труда «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, группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Кулинарное дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например,

применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов
1	Введение	2
2	Санитария и гигиена	4
3	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал	6
4	Яйца. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц: варка, жарка и приготовление омлета	12
5	Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды	6
6	Горячие напитки: чай	4
	Итого:	34

II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

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

Предметные:

Минимальный уровень:

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

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

Достаточный уровень:

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

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

Система оценки достижений

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

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;

- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

Оценка «5» 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 техники 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.

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол -во час ов	Дата	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
					Минимальный уровень	Достаточный уровень
Введение – 2 часов						
1	Вводное занятие.	1		Содержание и задачи предмета «Кулинарное дело» на учебный год. Беседа о профессии кулинар	Знакомятся с предметом, его разделами, условными обозначениями. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии кулинарного дела.	Знакомятся с предметом, его разделами, условными обозначениями. Отвечают на вопросы учителя. Называют направления кулинарного дела.
2	Инструктаж по технике безопасности.	1		Первичный инструктаж по технике безопасности. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.	Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности. Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами	Повторяют инструктаж по технике безопасности. Называют правила безопасной работы с опорой на стенд «Техника безопасности»
Личностные: 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 техники безопасности на кухне. Коммуникативные: использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь.						
Санитария и гигиена - 4 часа.						
3	Санитария и гигиена рабочего места при мытье посуды	2		Знакомство с инструкцией по охране труда Называние опасных и вредных факторов, связанных с выполнением работ по мытью посуды. Выделение в тексте предметов спецодежды: косынка, фартук, перчатки	Знакомятся с инструкцией по охране труда при мытье посуды. Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды, с помощью. Выделяют в тексте предметы спецодежды: косынка, фартук, перчатки	Работают с инструкцией по охране труда при мытье посуды. Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды. Рассказывают о назначении спецодежды: косынка, фартук, перчатки
4	Гигиена приготовления пищи	2		Значение гигиены приготовления пищи. Правила хранения готовой пищи. Заполнение карточки «Что где хранится».	Читают и повторяют за учителем о значении гигиены приготовления пищи. Рассматривают таблицу «Что где хранится» и заполняют карточки с помощью учителя	Читают текст, выделяют главное о значении гигиены приготовления пищи. Называют гигиену приготовления пищи. Рассматривают таблицу «Что где хранится» и заполняют карточки с помощью учителя.

Личностные: осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями.

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

Познавательные: знание санитарно-гигиенических правил; знание правил техники безопасной на кухне.

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

Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, крахмал, сахар, соль, пищевая сода

5	Крахмал. Основные свойства и виды крахмала	1		Значение слова «крахмал». Название основных свойств крахмала. Рассмотрение образцов крахмала. Использование крахмала при приготовлении пищи. Картофельный крахмал, кукурузный крахмал, пшеничный крахмал, рисовый крахмал, соевый крахмал. Описание свойств крахмала по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Умение подбирать крахмал по описанию учителя	Проговаривают значение слова «крахмал». Читают текст и находят основные свойства крахмала с помощью образцов. Рассматривают образцы крахмала. Слушают об использовании крахмала при приготовлении пищи: Картофельный крахмал, кукурузный крахмал, пшеничный крахмал, рисовый крахмал, соевый крахмал. С помощью образцов подбирают крахмал по описанию учителя	Проговаривают значение слова «крахмал». Рассматривают образцы крахмала. Слушают об использовании крахмала при приготовлении пищи: Картофельный крахмал, кукурузный крахмал, пшеничный крахмал, рисовый крахмал, соевый крахмал. С помощью образцов подбирают крахмал по описанию учителя
---	--	---	--	--	--	---

6	Соль. Основные свойства и виды соли	1		Значение слова «соль». Называние основных свойств соли. Рассматривание образцов соли. Использование соли при приготовлении пищи. Морская соль, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описание свойств соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Умение подбирать соль по описанию учителя	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли с помощью. Рассматривают образцы соли. Слушают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. С помощью подбирают соль по описанию учителя	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли. Рассматривают образцы соли. Рассказывают об использовании соли при приготовлении пищи: морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описывают свойства соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Подбирают вид соли по описанию учителя
7	Сахар. Основные свойства и виды сахара	1		Значение слова «сахар». Выделение в тексте основных свойств сахара: вещество белого цвета, хорошо растворим в воде Расширение представления о видах сахара: тростниковый сахар (из сахарного тростника); Свекловичный сахар (из сахарной свеклы); пальмовый (из пальмового	Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойств сахара: это вещество белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, мелкокристаллический, сладкий на вкус, хорошо растворим в воде. Выделяют главное: избыточное количество	Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойства сахара. Называют виды сахара. Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме

				сока — кокосовый, финиковый и т. д.); кленовый сахар (из сока сахарного и серебристого клена); сорговый (из сорго). Выделение главного: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	
8	Основные свойства пищевой соды	1		Значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называние основных свойств пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами. Использование пищевой соды при приготовлении теста. Применение пищевой соды в медицинских целях	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). С помощью называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами. Рассказывают об использовании пищевой соды при приготовлении теста, в медицинских целях

9	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	2		Повторение значение вещества в приготовлении пищи. Рассматривание образцов продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. Описание свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполнение таблицы «Основные свойства веществ». Применение в быту полученных знаний.	Повторяют значение вещества в приготовлении пищи. Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. С помощью учителя описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства	Повторяют значение веществ в приготовлении пищи. Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. Описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью. Рассказывают о применении в быту продуктов и материалов
Личностные: самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; Регулятивные: использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь; Познавательные: Умение различать виды продуктов; умение осуществлять текущий самоконтроль выполняемых. Коммуникативные: доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми.						
Яйца. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц: варка, жарка и приготовление омлета-12 часов						

10	Блюда из яиц. Определение свежести яиц и обработка.	2		Значение понятия «яйцо». 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	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило обработки яиц	Работают со словарём, находят значение слова «яйцо», записывают в тетрадь. Знакомятся со способами определения категории яиц. С помощью учителя определяют санитарную оценку яиц: пищевые дефекты. Проговаривают правило обработки яиц
11	Способы варки яиц	2		Повторение видов яиц и название полезных свойств куриных яиц. Знакомство со способами варки яиц: яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца вкрутую. Нахождение в тексте времени варки яиц разными способами. Выделение главного: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотнесение названия с изображением готовых яиц	Выделяют в тексте (на доступном уровне, с помощью учителя) виды яиц и полезные свойства. Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами. С помощью учителя выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотносят названия с изображением готовых яиц	Выделяют в виды яиц и полезные свойства. Участвуют в групповой работе по нахождению времени варки яиц разными способами. Выделяют главное: отсчёт времени надо вести с момента закипания воды. Соотносят названия с изображением готовых яиц

12	Практическая работа «Варка яиц (всмятку). Очистка яиц»	2		Повторение санитарных требований к подготовке яиц к употреблению. Знакомство с технологической картой приготовления яиц всмятку. Определение времени варки яиц. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют санитарные требования к подготовке яиц к употреблению. Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку. Проговаривают время варки яиц. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя).	Рассказывают о санитарных требованиях к подготовке яиц к употреблению. Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку. Отмечают время варки яиц. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
13	Практическая работа «Варка яиц (вкрутую). Очистка яиц»	2		Повторение санитарных требований к подготовке яиц к употреблению. Знакомство с технологической картой приготовления яиц всмятку. Определение времени варки яиц. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют санитарные требования к подготовке яиц к употреблению. Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку. Проговаривают время варки яиц. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью учителя).	Рассказывают о санитарных требованиях к подготовке яиц к употреблению. Знакомятся с технологической картой приготовления яиц всмятку. Отмечают время варки яиц. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу

14	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуни»	2		Повторение санитарных требований к проверке качества, состояния упаковки и наличие маркировки. Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуни. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Рассмотрение и соблюдение требований к подаче готового блюда: внешний вид готовой яичницы: форма, цвет, вкус и запах свежих жареных яиц, с привкусом масла, умеренно соленый	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуни. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Соблюдают требования к подаче готового блюда	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению яичницы-глазуни. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают требования к подаче готового блюда
15	Сервировка стола к завтраку с подачей гастрономических продуктов	2		Повторение основных терминов и понятий: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна. Называние понятия «Сервировка стола» — процесс подготовки и оформления условий для	Проговаривают за учителем основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна. Соотносят названия с картинками. Работают со словарём,	Называют основные термины и понятия: отварные, жареные и запечённые блюда из яиц, яичница, омлет, драчёна. Соотносят названия с картинками. Работают со словарём, находят определение слова

				приема пищи. Знакомство со схемой и основными правилами подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки	находят определение слова «сервировка стола». Рассматривают схему и основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки	«сервировка стола». Рассказывают по схеме основные правила подачи: скатерть, посуда, приборы, салфетки
Личностные: способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; Регулятивные: принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе; Познавательные: знание приготовления блюд из яиц; знание правил техники безопасной на кухне и при работе с ножом, и электроплитой. Коммуникативные: сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.						
Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды-6 часов						
16	Бутерброды. Виды бутербродов	2		Определение понятия «бутерброд». Чтение текста, выделение свойства хлеба, сочетание с другими продуктами. Значение бутербродов в питании человека. Знакомство с формами и видами бутербродов: открытые, закрытые и закусочные	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд», с помощью. Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов. Приводят примеры из личного опыта с помощью	Работают со словарём, находят значение слова «бутерброд». Читают текст, рассматривают картинки, рассказывают о видах бутербродов. Приводят примеры из личного опыта

17	Технология приготовления бутербродов	2		Знакомство с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполнение интерактивного упражнения по формированию канапе. Обсуждение и анализ выполненной работы	Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе (на доступном уровне, с помощью). Обсуждают и разбирают выполненную работу	Знакомятся с технологией приготовления бутербродов «канапе»: форма нарезки, последовательность выполнения работы. Выполняют интерактивное упражнение по формированию канапе. Обсуждают и разбирают выполненную работу
18	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой и сыром»	2		Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают качество выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества к приготовлению бутербродов. Обсуждают качество выполненной работы

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

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

Познавательные: знание названий бутербродов; знание приготовления бутербродов, знание правил техники безопасной на

кухне и при работе с ножом.

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

Горячие напитки: чай – 4 часа

19	История появления чая в России	1		Знакомство с историей появления чая в России. Определение понятия «чая» Расширение представления о традиции пить чай	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История чая». Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова «чай», записывают в рабочий словарь. Слушают учителя о традиции пить чай	Знакомятся с мультимедийной презентацией «История кофе». Отвечают на вопросы. Работают со словарём, находят значение слова «чай», записывают в рабочую тетрадь. Слушают учителя о традиции пить чай. Участвуют в групповой работе по поиску информации в сети Интернет о традиции пить чай в других странах
20	Способы приготовления чая	1		Знакомство со способами приготовления чая. Составление рассказа-описания предметов «заварник». Чтение правил подготовки стола к чаю	Участвуют в беседе о способах приготовления чая, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя составляют описание предметов «заварник».	Участвуют в беседе о способах приготовления чая, с опорой на видеоматериал. Приводят свои примеры. Составляют описание предметов «заварник» по

					Записывают описание в тетрадь. Читают правила подготовки стола к употреблению чая	образцу. Записывают описание в тетрадь. Читают правила подготовки стола к употреблению кофе
21	Практическая работа «Приготовление заварного чая. Сервировка стола к чаепитию»	2		Повторение правил сервировки стола к чаю. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению заварного чая. Выбор предметов сервировки. Повторение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила сервировки стола к чаю, с опорой на наглядность. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению заварного чая. Повторяют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Повторяют правила сервировки стола к чаю. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению растворимого кофе. Называют правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества. Участвуют в обсуждении выполненной работы

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.