

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по учебному предмету

**«Поварское дело»**

**для 5 класса**

**Вариант 1**

Год обучения:

кол-во часов в неделю -1 ; кол-во часов в год - 34

СОСТАВИЛ: Пушкина М.Л.

## **I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

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

Учебный предмет «Поварское дело» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана, **реализуемого в форме индивидуального обучения на дому**. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 5 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 34 часа в год ( 1 час в неделю).

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

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

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

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

## **II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

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

концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций. Программа по профильному труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

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

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

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов
1	Значение пищи в жизни человека	2
2	Профессии. Их значение	2
3	Основы кулинарии	2
4	Роль кухни в жизни человека	2
5	Столовая посуда: тарелка, чашка	2
6	Столовые приборы: ложки, вилки, ножи	2
7	Продукты. Их свойства	2
8	Классификация овощей	2
9	Значение хлеба в питании человека	2
10	Использование яиц в кулинарии	2
11	Напитки в кулинарии	5
12	Правила оформления блюд	5
13	Повторение	4
	Итого	34

### III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

## **Личностные результаты**

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение начальными умениями и навыками коммуникации и принятymi нормами социального взаимодействия;
- сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

## **Уровни достижения**

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

#### **Предметные результаты**

##### **минимальный уровень**

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

##### **достаточный уровень**

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;

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

***Примерные планируемые результаты формирования базовых учебных действий (БУД):***

***Личностные учебные действия:***

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

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

***Коммуникативные учебные действия:***

В ситуации взаимодействия, организованной учителем может:

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

***Регулятивные учебные действия:***

При совместной, организованной взрослым деятельности способен:

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

*Познавательные учебные действия:*

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

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

#### IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
<b>Значение пищи в жизни человека – 2 часа</b>					
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника. Знакомство с кабинетом технологии «Поварское дело». Первичный инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии поварского дела, с опорой на учебник. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют направления поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности
2	Инструменты и приспособления для кулинарных работ	1	Знакомство с инструментами и приспособлениями для выполнения кулинарных работ. Правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями при выполнении кулинарных работ	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой на учебник. Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления. Организовывают своё рабочее место. Называют правила безопасной работы с опорой на стенд «Техника безопасности»
<b>Профессии. Их значение – 2 часа</b>					
3	Профессия «Повар»	1	Знакомство с профессией «Повар». Актуальность данной профессии. Выделение	С помощью учителя находят в словаре значение слова «Повар». Участвуют в беседе о	Находят в словаре значение слова «Повар». Участвуют в беседе о профессии «Повар».

			основной цели вида деятельности повара	профессии «Повар». Называют по картинкам виды деятельности повара. Читают правила о личной гигиене повара. Определяют основную цель вида деятельности повара (с помощью учителя)	Называют по картинкам виды деятельности повара. Читают правила о личной гигиене повара. Определяют основную цель вида деятельности повара
4	Меню. Планирование меню на день	1	Повторение правил здорового питания. Знакомство с понятием «меню школьника». Составление меню на день	Проговаривают правила здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню», с помощью учителя. Знакомятся с планированием меню на день. Записывают примерное меню школьника в карточке, с помощью учителя	Рассказывают о правилах здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню». Знакомятся с планированием меню на день. Составляют и записывают меню на карточке «Меню»

### Основы кулинарии – 2 часа

5	Значение кулинарии в жизни человека	1	Повторение понятия «кулинария». Определение роли кулинарии в жизни человека. Выделение главного из видеоматериала о том, что правильное питание-это залог здоровья	Слушают объяснения педагога о значении кулинарии в жизни человека. С помощью учителя выделяют в тексте понятия: повышение уровня развития, воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки (с помощью учителя). Проговаривают за учителем советы правильного	Повторяют понятие «кулинария». Принимают участие в групповой работе, по поиску информации в сети Интернет, о роли кулинарии в жизни человека. Читают текст, отвечают на вопросы о значении кулинарии в жизни человека
---	-------------------------------------	---	--	--	---

				питания	
6	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

### Роль кухни в жизни человека – 2 часа

7	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 оборудование 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
8	Место и условия приготовления пищи.	1	Сведения о месте и условиях приготовления пищи в старину и в наши дни. Соблюдение правил использования кухонного	Зрительно воспринимают кухню для приготовления пищи. Получают и усваивают элементарные сведения о	Определяют место для приготовления пищи. Описывают предметы кухонного гарнитура. Рассказывают о видах кухонной

	Кухонный гарнитур		гарнитура на кухне. Использование полученных знаний в повседневной жизни	кухонных принадлежностях, организацией рабочего места, в зоне кухни. С помощью учителя рассказывают о правилах использования кухонного гарнитура на кухне. Делятся своим жизненным опытом	мебели в зоне кухни. Классифицируют кухонные принадлежности и посуду. Называют бытовую технику и знают её назначение. Приводят примеры из своей жизнедеятельности
--	-------------------	--	--	---	---

### Столовая посуда: тарелка, чашка – 2 часа

9	Тарелка. Назначение. Уход 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
10	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

### Столовые приборы: ложки, вилки, ножи – 2 часа

11	Назначение столовых приборов	1	История возникновения столовых приборов. Значение выражения «Столовые приборы». Различие	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения столовых приборов. Записывают	Знакомятся с видеоматериалом об истории возникновения столовых приборов. Объясняют значение
----	------------------------------	---	--	---	---

			столовых приборов по назначению	значение выражения «столовые приборы». С помощью учителя различают столовые приборы	выражения «столовые приборы»
12	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

### Продукты. Их свойства – 2 часа

13	Классификация продуктов питания	1	Знакомство с классификацией продуктов. Виды продуктов питания по группам Таблица классификации продуктов питания	Рассматривают наглядность и видеоматериал о классификации продуктов питания. Выделяют в таблице группы продуктов питания с помощью учителя. Участвуют в групповой работе по заполнению схемы классификации продуктов питания	Смотрят видеоматериал «Классификация продуктов». Выделяют группы продуктов питания. Приводят примеры к каждой группе. Выполняют работу в группах по заполнению схемы классификации продуктов питания
14	Классификация продуктов питания	1	Повторение групп продуктов питания. Выделение в группах природных (натуральных) и производимых промышленностью (промышленных) продуктов.	Повторяют группы продуктов питания. Слушают объяснение учителя о природных и промышленных продуктах питания. Соотносят название групп продуктов питания с их изображением.	Рассказывают о группах продуктов питания. Знакомятся с природными и промышленными продуктами питания. Рассматривают образцы продуктов питания и соотносят их: натуральные или промышленные.

Классификация овощей – 2 часа						
15	Полезные вещества овощах	в	1	Виды овощей. Влияние питательных веществ на здоровье человека. Определение питательных веществ в овощах. Зарисовка содержания веществ в овощах	Знакомятся с видами овощей, с опорой на наглядность. Выделяют в тексте о влиянии питательных веществ на здоровье человека, с помощью учителя. Выполняют цветную зарисовку о содержании питательных веществ в овощах	Рассуждают о влиянии овощей на здоровье человека. Выполняют цветную зарисовку питательных веществ на рисунках. Называют содержание веществ в овощах. Оформляют рисунки в рабочую тетрадь
16	Содержание витаминов и минеральных веществ овощах	в	1	Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах. Определение полезных овощей. Выполнение зарисовки по содержанию витаминов и минеральных веществ в рабочей тетради «Разговор о правильном питании». Заполнение таблицы по содержанию минеральных веществ и витаминов	Слушают о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах. Выполняют зарисовку по содержанию витаминов и минеральных веществ в рабочей тетради «Разговор о правильном питании». С помощью учителя заполняют таблицу по содержанию минеральных веществ и витаминов	Знакомятся с видеоматериалом о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах. Рассказывают о роли витаминов для здоровья человека. Рассказывают по зарисовке в рабочей тетради «Разговор о правильном питании», о содержании витаминов и минеральных веществ в овощах. Заполняют таблицу по содержанию минеральных веществ и витаминов с опорой на наглядность

Значение хлеба в питании человека – 2 часа					
17	Бутерброды. Виды бутербродов	1	История возникновения бутербродов. Бутерброды и их значение в питании человека. Знакомство с видами бутербродов. Отличие разных	Знакомятся с видеоматериалом и узнают об истории возникновения бутербродов. Проговаривают за педагогом значение слова «бутерброд».	Знакомятся с историей возникновения бутербродов. Рассуждают о значении бутербродов в питании человека. Называют виды и их отличия

			видов бутербродов	Участвуют в беседе о значении бутербродов в питании человека. Называют по картинкам виды бутербродов.	
18	Приготовление бутербродов	1	Умение подбирать продукты для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов: простые, сложные. Заполнение карточки «последовательность приготовления бутербродов». Составление схемы «Приготовление бутербродов» в рабочей тетради	Знакомятся с продуктами для приготовления бутербродов. Участвуют в беседе о правилах приготовления бутербродов, делятся своим опытом. Составляют схему последовательности приготовления бутербродов	Читают технологию приготовления бутербродов. Определяют сочетаемость продуктов. Рассказывают о своём опыте приготовления бутербродов. Оформляют в рабочей тетради схему приготовления бутербродов

### Использование яиц в кулинарии – 2 часа

19	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
20	Виды яиц	1	Классификация и маркировка куриных яиц. Знакомство с видами яиц по сроку хранения: диетические и столовые. Нахождение различия между	Слушают объяснение учителя о классификации и маркировке куриных яиц. Рассматривают образцы яиц, проговаривают названия: диетические и	Знакомятся с классификацией и маркировкой куриных яиц. Рассматривают образцы яиц, называют маркировку. Выполняют упражнение по

			диетическими и столовыми яйцами	столовые. Находят различия между диетическими и столовыми яйцами с помощью учителя	различию яиц: диетические и столовые. Записывают в рабочую тетрадь различия по сроку хранения
--	--	--	---------------------------------	--	---

### Напитки в кулинарии – 5 часов

21	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
22	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
23	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	Знакомятся с презентацией об истории появления кофе. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей. Приводят примеры

				растворимого кофе	приготовления растворимого кофе. Читают о технологии приготовления кофе, выделяют основные пункты
24	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
25	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

### Правила оформления блюд – 5 часов

26	Посуда для чаепития	1	Знакомство с посудой для чаепития: чашка, пиала. Рассматривание набора для чайной церемонии. Называние требований к заварочному чайнику. Использование знаний в повседневной жизни	Узнают из видеоматериала виды чайной посуды на Руси, в настоящее время и в других странах. Рассматривают виды посуды, проговаривают названия и их назначение. Читают о требованиях к заварочному чайнику	Узнают из видеоматериала виды чайной посуды на Руси, в настоящее время и в других странах. Рассматривают виды посуды, проговаривают названия. Рассказывают о применении посуды для чаепития
27	Чайный сервис	1	Знакомство с чайной парой. Описание чайного сервиса.	Знакомятся с чайной парой. Описывают понятие «чайная	Рассматривают образцы: чайная пара, чайный сервис. Объясняют

			Название предметов чайного сервиса: молочник, фруктовница, сахарница. Соотнесение названия с изображением предметов чайного сервиса	пара» с помощью учителя. Выполняют зарисовку чайной пары. Соотносят названия с изображением предметов чайного сервиса	назначение, называют предметы чайного сервиса. Работают с рисунком, подписывают назначение предметов чайного сервиса
28	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
29	Требования к сервировке стола	1	Повторение требований санитарии и гигиены к предметам сервировки стола. Соблюдение основных требований к сервировке стола. Составление схемы последовательности сервировки стола	Читают текст об основных требованиях к сервировке стола. Выделяют правила и записывают в тетрадь. Составляют схему последовательности сервировки стола с помощью учителя	Повторяют требования санитарии и гигиены к предметам сервировки стола. Читают текст об основных требованиях к сервировке стола. Составляют схему последовательности сервировки стола с опорой на образец
30	Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	1	Знакомство с видами сервировки стола к завтраку. Выделение атрибутов сервировки стола к завтраку: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Называние основных правил сервировки стола.	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	Знакомство с видами сервировки стола к завтраку. Подбирают самостоятельно атрибуты сервировки стола к завтраку: скатерть, салфетки, посуда, столовые приборы и различные элементы украшения. Работа с предметно-

			Выполнение работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	практической карты. Учителя.	Разбирают выполненную работу	технологической картой. Соблюдают технологические требования к сервировке стола к завтраку. Разбирают объект труда
<b>Повторение-4 часа</b>						
31	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	Повторяют правила безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ. Рассматривают на стенде «Техника безопасности» приёмы работы с бытовыми приборами, называют правила безопасной работы
32	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. Делят вывод: питание даёт энергию, необходимую для покрытия затрат на процессы жизнедеятельности	
33-34	Правила здорового питания	2	Повторение принципов правильного питания. Определение главного в правильном питании. Составление памятки о правилах здорового питания школьников	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	



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 527227426247742686294735902159890388589213147285

Владелец Сергеева Ирина Валентиновна

Действителен С 16.09.2025 по 16.09.2026