

**Календарно–тематическое планирование
по программе «Смотри в будущее!», реализуемой в рамках проекта
финансируемого Фондом по развитию социальных, спортивных,
образовательных и культурных проектов «Сибантрацит Содействие» 36 часов**

№	Наименование темы		
		Содержание занятий	сроки
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ, правила поведения. Знакомство с бытовой техникой.	Знакомимся с бытовой техникой на кухне, повторяем название посуды, вспоминаем назначение оборудования и др. предметов кухонного обихода	
2.	Уход за кухонной посудой. Правила безопасного обращения с режущими предметами. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи. Назначение электрической плиты, её функции. Варка овощей (морковь, картофель, свекла).	Учимся мыть посуду, мыть овощи. Пользуемся овощечисткой, плододержателем, специальным ножом. Изучаем технологию варки овощей.	
3.	Беседа «Правила оказания первой помощи при порезах». Правила рационального питания. Первичная обработка овощей (морковь, картофель, свекла). Салаты из отварных овощей. Сервировка стола. Правила хранения продуктов. Холодильник.	Учимся обрабатывать овощи. Пользуемся овощечисткой, картофелечисткой, плододержателем, специальным ножом. Изучаем технологию приготовления салатов. Правила сервировки стола. Хранение продуктов в холодильнике.	
4.	Ведение домашнего бюджета. Как и где приобретаются продукты и необходимые вещи. Назначение денег, пользование. Экскурсия в магазин за продуктами.	Знакомимся с основами ведения домашнего хозяйства. Как купить продукты, как расплачиваться. Как хранить продукты.	
5.	Беседа. «Правила оказания первой помощи при несчастных случаях (при отравлении, ожоге, травмах)» Нарезка хлеба. Приготовление бутербродов, заварка чая. Сервировка стола.	Учимся резать хлеб, изучаем технологию приготовления бутербродов. Сервируем стол. Учимся пользоваться сырорезкой, ломтерезкой.	
6.	Назначение электрической плиты, её функции. Блюда из муки. Приготовление оладий.	Учимся пользоваться электрической плитой. Повторяем назначение кухонной посуды, её использования.	

7.	Знакомство со стиральной машиной, её значением в жизни людей и её функциями. Закладка порошка, загрузка вещей. Правила пользования сушилкой для белья.	Учимся пользоваться стиральной машиной. Повторяем и закрепляем основы ведения домашнего хозяйства: где приобрести порошок для стиральной машины. Поход в магазин, пользование деньгами.	
8.	Знакомство с микроволновой печью. Приготовление горячих бутербродов (хлеб, масло сливочное, сыр), приготовление овощей в микроволновой печи.	Учимся пользоваться микроволновой печью, изучаем её функции и возможности.	
9.	Назначение и функции электрической печи. Приготовление гарнира из овощей (картофельное пюре).	Учимся пользоваться электропечью. Изучаем технологию приготовления картофельного пюре. Пользуемся овощечисткой, картофелечисткой.	
10.	Знакомство с утюгом, его значением в жизни людей и его функциями. (глажка вещей).	Учимся пользоваться утюгом. Повторяем название и назначение постельных принадлежностей, гладим их, складываем в шкаф. Повторяем основы ведения домашнего хозяйства.	
11.	Назначение электрической печи и духовки. Пирог в духовке из дрожжевого теста. Начинки. Сервировка стола. Заварка чая.	Учимся пользоваться электропечью и духовкой. Готовим начинку (по задумке педагога). Учимся сервировать стол, повторяем назначение столовых приборов. Уборка стола, моем посуду. Хранение продуктов.	
12.	Значение первых блюд. Суп на курином бульоне с лапшой.	Пользуемся плитой, овощечисткой. Изучаем технологию приготовления супа. Стираем кухонные полотенца в стиральной машине. Повторяем основы ведения домашнего хозяйства.	
13.	Ведение домашнего бюджета. Планирование покупок. Домашние дела: стирка, глажение, смена постельного белья.	Повторяем назначение денег, формируем знания о ведении домашнего хозяйства, последовательности действий и т.д.	
14.	Приготовление напитков: компоты.	Пользуемся электроплитой, кухонными приборами, чайным сервизом. Изучаем технологию приготовления компота. Правила гостеприимства: как	

		встречать и угощать гостей.	
15.	Аптека и почта: изучаем социальные объекты, их значение в жизни человека. Поход в аптеку и на почту.	Как и где приобрести лекарства, отправить письмо, купить конверт и т.д.	
16.	Приготовление молочных супов из круп или макаронных изделий.	Пользуемся электроплитой, повторяем свойства и пользу молочных продуктов. Изучаем технологию приготовления молочных супов.	
17.	Приготовление молочных каш из круп. Сервировка стола.	Пользуемся электроплитой, повторяем свойства и пользу молочных продуктов. Изучаем технологию приготовления молочных каш.	
18.	Приготовление гарнира из овощей (капуста тушеная).	Пользуемся электроплитой, специальным ножом. Повторяем назначение кухонных принадлежностей. Делаем осмотр кухни: что нужно помыть, постирать?	
19.	Приготовление бутербродов и компота из ягод.	Повторяем и закрепляем умение готовить бутерброды. Учимся готовить компот из свежих ягод. Сервировка стола, уборка стола. Моем посуду, стираем кухонные полотенца.	
20.	Приготовление блюд из яйца (яйцо отварное, омлет)	Пользуемся электроплитой, яйцерезкой. Сервировка стола. Моем посуду.	
21.	Приготовление гарнира из макаронных изделий (вермишель).	Пользуемся электроплитой, повторяем назначение кухонной посуды.. Сервировка стола. Моем посуду. Стираем постельное бельё в машинке. Сушилка, её назначение.	
22.	Приготовление гарниров из риса. Отварные сосиски.	Изучаем технологию приготовления гарнира и варки сосисок. Гладим бельё, складываем в шкаф.	
23.	Беседа «Расчет показаний расхода электроэнергии со счетчика, плата за коммунальные услуги, правила составления и оформления заявления». Бутерброды в микроволновой печи.	Узнаём, где и как оплачиваются коммунальные услуги, за что надо платить. Закрепляем умение пользоваться микроволновой печью. Уборка дома.	
24.	Назначение электрической печи и духовки.	Учимся пользоваться	

	Пирог в духовке из сдобного теста (или булочки). Начинки. Сервировка стола. Заварка чая.	электропечью и духовкой. Готовим начинку (по задумке педагога). Учимся сервировать стол, повторяем назначение столовых приборов. Уборка стола, моем посуду.	
25.	Приготовление напитков (кисель). Яшница.	Пользуемся электроплитой. Повторяем назначение кухонной посуды. Технология приготовления киселя и яшницы.	
26.	Полуфабрикаты – виды, где приобрести, как приготовить.	Поход в магазин, изучаем виды полуфабрикатов, покупка, приготовление (вареники, пельмени). Сервируем стол, моем посуду.	
27.	Приготовление гарниров из гречневой крупы. Варёные сардельки. Салат из свежих огурцов.	Изучаем технологию приготовления гарнира, отвариваем сардельки. Готовим салат. Сервируем стол. Моем посуду.	
28.	Как встретить гостей?	Основы гостеприимства, как встречать гостей, чем угощать. Просмотр обучающего видео. Уборка комнаты. Гладим бельё.	
29.	Жареный картофель и салат из свежей капусты.	Что можно быстро приготовить для всей семьи? Сервируем стол, моем посуду, стираем кухонные полотенца.	
30.	Быстрый завтрак: бутерброды и омлет.	Готовим бутерброды в микроволновой печи, завариваем чай, готовим яшницу и отвариваем яйца. Пользуемся ломтерезкой, яйцерезкой. Сервируем стол, моем посуду.	
31-35	Обобщающие занятия по потребностям детей (по результатам диагностики)		
36	Итоговый урок «Кулинарный поединок».	Демонстрация умений и навыков воспитанников, прошедших программу.	