

**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.<br>Инструктаж по ТБ, правила поведения.<br>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.<br>Правила безопасного обращения с режущими предметами.<br>Моющие средства, применяемые при мытье посуды.<br>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».<br>Правила рационального питания. Первичная обработка овощей (морковь, картофель, свекла).<br>Салаты из отварных овощей. Сервировка стола.<br>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.<br>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)»<br>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.<br>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.   |  |