

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГИМНАЗИЯ № 399 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

РАССМОТРЕНА

На заседании МО учителей
технологии, физической культуры,
ОБЖ и эстетического цикла
Протокол № _____
от «___» августа 2016 г.

Председатель МО
_____/Александрова Ж.В./

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УВР

_____/_____/
«__» _____ 2016г.

ПРИНЯТА

На педагогическом совете ГБОУ
гимназии №399 Санкт-Петербурга
Протокол № ____
от «___» _____ 2016г.

УТВЕРЖДЕНА

Директор ГБОУ гимназии № 399
Санкт-Петербурга
_____/Н.М. Бурцева/
«_____» _____ 2016г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

Класс 6а, 6б, 6в

2016-2017 учебный год

Ф. И.О. учителя Александрова Ж.В.

Категория Высшая

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2016

Содержание

1. Пояснительная записка.....	4
2. Содержание программы	10
3. Календарно-тематическое планирование	16
4. Лист коррекции	41

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для обучающихся 5 класса на основе следующих документов:

- Закона РФ № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» (статьи 9, 14, 29, 32);
- Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897);
- Федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях;

Программа разработана на основе Программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» – под ред. О.А. Кожинной, Москва, издательство «Дрофа», 2015г.

Место предмета в базисном учебном плане

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 5 классах 68 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю. Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Внесённые изменения в примерную программу

В связи с тем, что уроки могут выпадать на дни каникул и праздничные дни, а также в связи с проведением промежуточной аттестации количество часов сокращено до 64. Программа курса выполняется за счет уплотнения материала в разделе «Кулинария» по темам: «Физиология питания» и «Сервировка стола и этикет за столом» и за счет объединения разделов «Электротехнические работы» и «Технология ведения дома»

Используемый учебно-методический комплект

В соответствии с образовательной программой школы использован следующий учебно-методический комплект:

- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» – под ред. О.А. Кожинной, Москва, издательство «Дрофа», 2015г.

Учебник

- Технология. Обслуживающий труд. 6 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая. - М.: Дрофа, 2015.

Методическое обеспечение

- Технология. 6 класс. Методическое пособие. К учебнику О. А. Кожинной, Е. Н. Кудаковой, С. Э. Маркуцкой. - М.: Дрофа, 2013.

Планируемые результаты изучения предмета

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов:

Личностные результаты

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных

- сферах с позиции будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметные результаты:

- планирование процесса познавательной деятельности;
- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства;
- виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов;
- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость;
- выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей;

- владение методами чтения и способами графического представления технической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессий в учреждениях начального профессионального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

В эстетической сфере:

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (войлок, вышивка, роспись, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;

- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного решения;
- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов;
- применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школы и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета;

В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов;
- выбор знаковых систем и средств кодирования;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия и т.д.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- развитие моторики и координации движения рук;
- развитие глазомера;
- развитие осязания вкуса обоняния;
- достижение необходимой точности движения и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований.

При изучении основных разделов курса:

Раздел «Проектная деятельность на уроках технологии»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;*
- *планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;*
- *разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Выпускник научится:

- *понимать назначение различных швейных изделий;*
- *выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий;*
- *снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты;*
- *строить чертеж простых швейных изделий;*
- *проводить примерку, шить юбку;*
- *выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.*

Выпускник получит возможность научиться:

- *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*
- *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*
- *определять основные стили одежды и современные направления моды.*

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- *самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из круп, макаронных и бобовых изделий, молока и кисломолочных продуктов, рыбы и морепродуктов, отвечающих требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.*

Выпускник получит возможность научиться:

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;*
- *организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;*
- *применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;*
- *оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;*
- *соблюдать правила этикета за столом;*
- *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;*
- *оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

Количество учебных часов

Программа рассчитана на 2 часа в неделю. При 34 учебных неделях общее количество часов на изучение технологии в 6 классе составит **68 часов**.

- 1 четверть – 18 часов
- 2 четверть – 14 часов
- 3 четверть – 20 часов
- 4 четверть – 16 часов

Количество часов для контроля за выполнением практической части программы

	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	За год
Практические работы	8	9	10	6	32
Защита проектов	2		2		4
				Итого	36

Особенности организации учебного процесса по предмету: используемые формы, методы обучения

Рабочая программа по технологии в 6 классе подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок – исследование (урок творчества);
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность обучающихся.

Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические работы.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

2. Содержание программы

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие об учебной проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение проектов.

Примерные темы творческих проектов

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (38 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)

Основные теоретические сведения

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практические работы

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани

Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 ч)

Уход за одеждой и обувью

Основные теоретические сведения

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой

и обувь. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.

Практическая работа

Выполнение ремонта накладной заплатой.

Удаление пятен с одежды.

Штопка с применением швейной машины.

Элементы машиноведения (4 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполомки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Замена иглы в швейной машине.

Чистка и смазка швейной машины.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

Моделирование юбки выбранного фасона.

Подготовка выкройки юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (16 ч)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя.

Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки.

Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

Раскладка выкройки и раскрой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.
Проведение примерки, исправление дефектов.
Стачивание деталей изделия.
Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Физиология питания (1 ч)

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Сервировка стола. Этикет (1 ч)

Основные теоретические сведения

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практические работы

Приготовление блюд для праздничного стола.

Технология приготовления пищи (14 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока.

Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

Кипячение и пастеризация молока.

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление творога из простокваши.

Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.).

Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшеничные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

Определение свежести рыбы органолептическим методом.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.

Механическая обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов.

Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Приготовление обеда в походных условиях (1 ч)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление черешков, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

Засолка огурцов или томатов.

Квашение капусты с клюквой.

ПОВТОРЕНИЕ ИЗУЧЕННОГО МАТЕРИАЛА (6 ч)

3. Календарно-тематическое планирование

Условные обозначения, используемые в таблице:		
ОНЗ – урок «открытия» новых знаний	ЛПР – лабораторно-практическая работа	УР – урок рефлексии
ОУиР – урок отработки умений и рефлексии	ОН – урок общеметодологической направленности	ПР – практическая работа

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
1 четверть									
Проектная деятельность (2 часа)									
1. 2.	Проектная деятельность на уроках «Технологии»	2	ОНЗ	<p>Предметные: <i>Знания:</i> этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> анализировать варианты проектов по предложенным критериям Метапредметные: <i>Познавательные:</i> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ <i>Регулятивные:</i> целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы Личностные: Формирование мотивации и самомотивации, познавательного интереса, проектной деятельности</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Принести рабочую коробку (ножницы, цветная бумага, клей-карандаш)	01.09-03.09	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)									
Рукоделие (8 часов)									
3.	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Техника безопасности при выполнении ручных работ.	1	ОН	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о видах и технологиях лоскутного шитья, правилах безопасной работы с ручными инструментами. <i>Умения:</i> разрабатывать узоры для лоскутного шитья,</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Ножницы, цветная бумага, клей-карандаш	Принести рабочую коробку (картон, линейка, карандаш,	05.09-	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
4.	Геометрический орнамент и композиция. Практическая работа «Выполнение эскиза в лоскутной технике»	1	ПР	<p>выполнять эскизы в лоскутной технике, соблюдать правила безопасной работы.</p> <p>Метапредметные: Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>			ножницы, булавки, лоскуты х/б, игла, нитки катушечные)	05.09-10.09	
5.	Практическая работа «Изготовление шаблона и элементов орнамента»	1	ОНЗ	<p>Предметные: Знания: о видах и технологиях лоскутного шитья. Умения: разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны.</p> <p>Метапредметные: Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Картон, ножницы, линейка, карандаш	Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (ножницы, булавки, раскрой элементов орнамента, шпулька, игла, нитки катушечные)	12.09-17.09	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
6.	Практическая работа «Раскрой элементов орнамента»	1	ПР	Личностные: Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления		Ножницы, булавки, лоскуты х/б, игла, нитки катушечные		12.09-17.09	
7.	Технология соединения деталей в лоскутном шитье	1	ОНЗ	Предметные: Знания: о технологии изготовления изделия. Умения: шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы Метапредметные: Познавательные: сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Швейная машина, ножницы, булавки, раскрой элементов орнамента, шпулька, игла, нитки катушечные	Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (ножницы, булавки, раскрой элементов орнамента, шпулька, игла, нитки катушечные, ткань для окантовки)	19.09-24.09	
8.	Практическая работа «Стачивание деталей кроя орнамента»	1	ПР						
9.	Практическая работа «Соединение лоскутной основы с подкладкой»	1	ПР	Личностные: Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Швейная машина, ножницы, булавки, раскрой элементов орнамента, шпулька, игла, нитки катушечные, ткань для окантовки	Закончить выполнение практической работы, принести готовое изделие	26.09-01.10	
10.	Практическая работа «Отделка края изделия». ВТО изделия	1	ПР						
Проектная деятельность (2 часа)									

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
11.	Защита проекта «Волшебный лоскуток»	2	УР	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям</p> <p>Метапредметные: <i>Познавательные:</i> построение цепи рассуждений, умение делать выводы, умение вести исследовательскую и проектную деятельность. <i>Регулятивные:</i> рефлексия, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать</p> <p>Личностные: Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации</p>				03.10-08.10	
12.									
Элементы материаловедения (2 часа)									
13.	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения	1	ОНЗ	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о технологии производства тканей из волокон животного происхождения, свойствах шерстяных и шелковых тканей. <i>Умения:</i> определять состав тканей по их свойствам, подбирать ткань для изготовления швейного изделия.</p> <p>Метапредметные: <i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Принести рабочую коробку (лоскуты ткани размером 10x10 см – 2 шт., шпулька, игла, нитки катушечные, набор машинных игл)	10.10-15.10	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
14.	Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений»	1	ОНЗ ПР	Личностные: Формирование нравственно-эстетической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, воспитание трудолюбия		Образцы тканей, ножницы, лупа, клей			
Технология ведения дома (2 часа)									
15.	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа «Выполнение ремонта накладной заплатой»	1	ОНЗ ПР	Предметные: <i>Знания:</i> о средствах ухода и защиты одежды и обуви. <i>Умения:</i> выполнять ремонт одежды накладной заплатой. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества. Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Лоскуты ткани размером 10х10 см – 2 шт., шпулька, игла, нитки катушечные, набор машинных игл	Принести рабочую коробку (лоскуты различных видов ткани размером 10х10 см – от 3-х до 5-ти шт., шпулька, нитки катушечные, набор машинных игл)		17.10-22.10

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
16.	Уборка жилого дома	1	ОНЗ	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, бытовых приборах для уборки помещения и создания микроклимата. <i>Умения:</i> составлять план уборки помещения, выполнять уборку с использованием бытовых приборов.</p> <p>Метапредметные: <i>Познавательные:</i> определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, смысловое чтение. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество.</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, познавательного интереса. Эстетических чувств, смыслообразования, нравственно-эстетическая ориентация.</p>				17.10-22.10	
Элементы машиноведения (4 часа)									
17.	Техника безопасности работы на швейной машине. Назначение, устройство регуляторов бытовой швейной машины	1	ОНЗ	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о правилах безопасной работы на швейной машине, назначении, устройстве и принципе действия регуляторов швейной машины. <i>Умения:</i> регулировать качество машинной строчки для различных видов ткани, выполнять правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Метапредметные: <i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Закончить выполнение классной работы, принести рабочую коробку (нитки катушечные, ножницы, лоскуты ткани размером 10x10 см, шпулька, набор машинных игл)	24.10-29.10	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
18.	Практическая работа «Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей»	1	ПР	<p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		Швейная машина, нитки катушечные, ножницы, лоскуты различных видов ткани размером 10x10 см, шпулька, набор машинных игл		24.10-29.10	
2 четверть									
19.	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой	1	ОН	<p>Предметные: Знания: о причинах, вызывающих неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки). Умения: регулировать машинную строчку, менять машинную иглу.</p> <p>Метапредметные: Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (сантиметровая лента)	09.11-	
20.	Практическая работа «Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины»	1	ПР	<p>Метапредметные: Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		Швейная машина, нитки катушечные, ножницы, лоскуты ткани размером 10x10 см, шпулька набор машинных игл		09.11-12.11	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 часов)									
21.	Конструирование швейных изделий. Конструкции юбок.	1	ОНЗ	Предметные: <i>Знания:</i> о видах и конструкциях юбок, об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. <i>Умения:</i> снимать мерки с фигуры человека, записывать их. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, учебное сотрудничество Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Сантиметровая лента	Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (миллиметровая бумага размером А4 – 3 шт., линейка закройщика, линейка, карандаш, ножницы)	14.11-19.11	
22.	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия»	1	ПР						
23.	Построение чертежа поясного швейного изделия	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> общие правила построения чертежей швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1: 4, в натуральную величину. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями			21.11-126.11	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
24.	Практическая работа «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4»	1	ПР	<p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		Миллиметровая бумага размером А4 – 3 шт., линейка закройщика, линейка, карандаш, ножницы	Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (миллиметровая бумага размером А1 (А0 – для конической юбки), линейка, сантиметровая лента, карандаш, ножницы)	21.11-126.11	
25.	Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину»	2	ПР	<p>Предметные: Знания: общие правила построения чертежей швейного изделия. Умения: выполнять чертеж швейного изделия в натуральную величину. Метапредметные: Познавательные: выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Миллиметровая бумага размером А1 (А0 – для конической юбки), линейка закройщика, линейка, карандаш, ножницы	Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (чертеж юбки, линейка, карандаш, ножницы)	28.11-03.12	
26.									

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
27.	Моделирование поясного изделия	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о способах моделирования поясного изделия.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Чертеж юбки, линейка, карандаш, ножницы	Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (ткань для раскроя юбки, карандаш, портновский мел (мыло), линейка, булавки, портновские ножницы, детали выкройки юбки)	05.12-10.12	
28.	Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном»	1	ПР	<i>Умения:</i> выполнять моделирование швейного изделия в соответствии с замыслом. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, умение работать по алгоритму, работа с графической информацией. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, реализация творческого потенциала.					
Технология изготовления поясного изделия (16 часов)									
29.	Технология изготовления поясного изделия. Раскрой поясного изделия	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии изготовления швейного изделия, о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. <i>Умения:</i> составлять план изготовления швейного изделия, выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> выбор способов решения задачи, поиск информации, построение цепи рассуждений, работа с графической информацией.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, резец (колесико для копирования), копировальная бумага для тканей, нитки катушечные, игла, ножницы)	12.12-17.12	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
30.	Практическая работа «Раскрой поясного изделия»	1	ПР	<p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.</p>		Ткань для раскройки юбки, карандаш, портновский мел (мыло), линейка, булавки, портновские ножницы, детали выкройки юбки		12.12-17.12	
31.	Подготовка деталей кроя к обработке. Практическая работа «Подготовка деталей кроя к обработке»	1	ОН ПР	<p>Предметные: Знания: о способах переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Умения: выполнять подготовку деталей кроя к обработке, оценить качество работы по представленным критериям</p> <p>Метапредметные: Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Детали кроя, резец (колесико для копирования), копировальная бумага для тканей, нитки, игла, ножницы	Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (лоскуты ткани размером 10x10 см – 10 шт., шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы, набор машинных игл)	19.12-28.12	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
32.	Подготовка изделия к первой примерке. Техника безопасности при выполнении ручных работ. Практическая работа «Примерка изделия. Исправление дефектов»	1	ПР	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о правилах подготовки кроя к первой примерке и способах устранения дефектов, правилах безопасной работы. <i>Умения:</i> выполнить первую примерку изделия, выявить и устранить дефекты. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		Детали кроя, булавки, нитки катушечные, игла, ножницы		19.12-28.12	
3 четверть									
33.	Технология машинных работ. Техника безопасности при выполнении машинных работ	1	ОН	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о требованиях к выполнению машинных работ, терминологии машинных работ, о правилах безопасного труда на швейной машине. <i>Умения:</i> выполнять образцы машинных швов, соблюдать правила безопасной работы на швейной машине. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы, набор машинных игл)	12.01-14.01	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
34.	Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»	1	ПР	<p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		Швейная машина, лоскуты ткани размером 10x10 см, шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы, набор машинных игл		12.01-14.01	
35.	Обработка складок и вытачек. Практическая работа «Обработка складок и вытачек»	1	ОН ПР	<p>Предметные: Знания: о технологии обработки складок и вытачек. Умения: выполнять обработку складок и вытачек. Метапредметные: Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Детали кроя, швейная машина, шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы	Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, застежка-молния юбочная (<u>не по тайная</u>) – 18-20 см, шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы)	16.01-21.01	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
36.	Соединение деталей юбки. Практическая работа «Соединение деталей юбки. Обработка срезов»	1	ОН ПР	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о технологии обработки боковых срезов юбки. <i>Умения:</i> стачать боковые среза и выполнить их обработку. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>				16.01-21.01	
37.	Обработка застежки	1	ОН	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о технологии притачивания застежки-молнии, о применяемых приспособлениях. <i>Умения:</i> выполнить обработку среднего (бокового) шва с застежкой-молнией. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы)	23.01-28.01	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
38.	Практическая работа «Обработка застёжки»	1	ПР	темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления		Детали кроя, застёжка-молния юбочная – 18-20 см, швейная машина, шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы		23.01-28.01	
39.	Обработка верхнего среза	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии обработки верхнего среза юбки притачным поясом. <i>Умения:</i> выполнять обработку верхнего среза юбки притачным поясом. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку	30.01-04.02	
40.	Практическая работа «Обработка верхнего среза юбки притачным поясом»	1	ПР	Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления		Детали кроя, швейная машина, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы			
41.	Обработка нижнего среза юбки	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии обработки нижнего среза юбки. <i>Умения:</i> выполнять обработку нижнего среза юбки. Метапредметные:	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Закончить выполнение практической работы, принести изделие	06.02-11.02	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
42.	Практическая работа «Обработка нижнего среза юбки»	1	ПР	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работать по алгоритму (плану).</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		Детали кроя, швейная машина, нитки катушечные, игла, ножницы	лие для окончательной обработки	06.02-11.02	
43.	Окончательная обработка изделия. ВТО. Контроль качества изделия	1	ОН	<p>Предметные:</p> <p>Знания: о последовательности окончательной обработке швейного изделия, правилах ВТО.</p> <p>Умения: выполнять окончательную обработку юбки.</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Подготовиться к защите проекта		
44.	Практическая работа «Окончательная обработка изделия»	1	ПР	<p>Метапредметные:</p> <p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работать по алгоритму (плану).</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>				13.02-18.02	
Проектная деятельность (2 часа)									
45.	Защита проекта «Юбка»	2	УР	Предметные:	Контроль				2

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
46.				<p>Знания: о правилах защиты проекта.</p> <p>Умения: защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям</p> <p>Метапредметные:</p> <p>Познавательные: построение цепи рассуждений, умение делать выводы, умение вести исследовательскую и проектную деятельность.</p> <p>Регулятивные: рефлексия, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать</p> <p>Личностные:</p> <p>Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации</p>	за действиями		Принести бумажные салфетки	20.02-25.02	
Кулинария (16 часов)									
Физиология питания (1 час)									

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
47.	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека	1	ОН	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов в питании, суточной потребности в витаминах. <i>Умения:</i> анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак, отвечающее здоровому образу жизни, находить информацию о содержании витаминов в продуктах питания. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Составить сбалансированное меню на завтрак		
Сервировка стола. Этикет (1 час)									

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
48.	Сервировка стола к обеду и ужину. Правила этикета. Практическая работа «Выполнение эскизов художественного украшения стола к обеду (ужину)»	1	ОН ПР	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о правилах сервировки стола. <i>Умения:</i> сервировать стол к обеду и ужину. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Столовая посуда, столовые приборы, салфетки. Бумажные и тканевые салфетки	Зарисовать в тетради схемы сервировки стола к обеду и ужину	27.02-04.03	
Технология приготовления пищи (14 часов)									
49.	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. Санитария и гигиена на кухне. Безопасные приемы работы на кухне	2	ОН	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления, санитарно-гигиенических требованиях, безопасных приемах работы на кухне. <i>Умения:</i> выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках, составить технологическую карту, соблюдать правила безопасной работы на кухне. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Составить технологическую карту приготовления блюд из круп и макаронных изделий	06.03-11.03	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
50.				<p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>					
51.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов Лабораторно-практическая работа «Определение примесей крахмала в сметане»	2	ОН ЛПР	<p>Предметные: Знания: о питательной ценности молочных и кисломолочных продуктов, технологии приготовления блюд из молока и творога. Умения: знать технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов, составить технологическую карту. Метапредметные: Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, смысловое чтение, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, умение слушать и выступать. Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Поднос пластиковый, перчатка, стакан или колба, стеклянная палочка, пипетка-капельница	Составить технологическую карту приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	13.03-18.03	
52.									

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
53. 54.	Блюда из рыбы и морепродуктов. Рыбные консервы. Лабораторно-практическая работа «Определение свежести рыбы органолептическим методом»	2	ОН ЛПР	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о видах рыбы и рыбных продуктов, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. <i>Умения:</i> определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы, составить технологическую карту. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, смысловое чтение, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, умение слушать и выступать. Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Закончить выполнение лабораторно-практической работы «Определение свежести рыбы органолептическим методом», составить технологическую карту приготовления блюда из рыбных консервов	20.03-24.03	
4 четверть									

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
55.	Приготовление обеда в походных условиях	1	ОНЗ	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о правилах противопожарной безопасности; способах сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе. <i>Умения:</i> определять содержание количества и состава продуктов для похода. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> анализ, умение делать выводы, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества. Личностные: Формирование нравственно-этической ориентации, готовность к рациональному ведению хозяйства, самооценка своих умений и физических способностей, развитие трудолюбия. познавательного интереса.</p>	Фронтальный опрос		Составить перечень блюд, которые можно приготовить в походе, подготовиться к практической работе «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	03.04-08.04	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
56.	Заготовка продуктов	1	ОН	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов, условиях и сроках хранения квашенных и соленых продуктов, правилах первичной обработки овощей и тары перед засолкой. <i>Умения:</i> определять содержание нитратов в овощах, составить технологическую карту. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> анализ, умение делать выводы, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества. Личностные: Формирование нравственно-этической ориентации, готовность к рациональному ведению хозяйства, самооценка своих умений и физических способностей, развитие трудолюбия. познавательного интереса.</p>				03.04-08.04	
57.	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	2	ПР	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, макаронных изделий, требованиях к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту Метапредметные: <i>Познавательные:</i> анализ, умение делать выводы. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного</p>	Контроль за действиями	Столовая и кухонная посуда, столовые приборы, электрические плиты, мойка	Подготовиться к практической работе «Приготовление блюд из молока и молочных продуктов»	10.04-15.04	

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
58.				сотрудничества, толерантность Личностные: Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания					
59. 60.	Практическая работа «Приготовление блюд из молока и молочных продуктов»	2	ПР	Предметные: Знания: о технологии приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов, требованиях к качеству готовых блюд. Умения: готовить блюда из молока и кисломолочных продуктов, соблюдая правила безопасной работы на кухне Метапредметные: Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания	Контроль за действиями	Столовая и кухонная посуда, столовые приборы, электрические плиты, мойка	Подготовиться к практической работе «Приготовление блюда из рыбных консервов»		17.04-22.04

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты	Виды и формы контроля	Инструменты и оборудование	Домашнее задание	Дата проведения	
								план	факт
61.	Практическая работа. «Приготовление блюда из рыбных консервов»	2	ПР	<p>Предметные: <i>Знания:</i> о способах механической и тепловой кулинарной обработки рыбы, требования к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку рыбы, рыбы. Используя технологическую карту. Метапредметные: <i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, рассуждение. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. Личностные: Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания</p>		Столовая и кухонная посуда, столовые приборы, электрические плиты, мойка		24.04-29.04	
62.	Повторение изученного материала по разделу «Кулинария»							01.05	
63.								08.05	
64.								15.05	
65.	Повторение изученного материала по разделу «Кулинария»								
66.									
67.									
68.	Повторение изученного материала по разделу «Кулинария»								

4. Лист коррекции

Дата внесения корректировки	Содержание корректировки	Основание для внесения корректировки	Решение МО о целесообразности корректировки