

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

РАССМОТРЕНА

На заседании МО учителей технологии,

ОБЖ и эстетического цикла

Протокол № _____

от « ____ » августа 2017 г.

Председатель МО

_____/Александрова Ж.В./

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УВР

_____/Маленкова Л.О./

« ____ » _____ 2017г.

ПРИНЯТА

На педагогическом совете ГБОУ
гимназии №399 Санкт-Петербурга

Протокол № ____

от « ____ » _____ 2017г.

УТВЕРЖДЕНА

Директор ГБОУ гимназии № 399
Санкт-Петербурга

_____/Н.М. Бурцева/
« ____ » _____ 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

Класс 5а, 5б, 5в

2017-2018 учебный год

Ф. И.О. учителя Александрова Ж.В.

Категория Высшая

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2017

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Содержание программы	8
3. Календарно-тематическое планирование	13
4. Лист коррекции	26

1. Пояснительная записка

Рабочая программа является структурным компонентом основной образовательной программы основного общего образования гимназии 2017-2018 учебного года и соответствует учебному плану и локальным актам гимназии.

Рабочая программа составлена на основе примерной программы по Технологии основного общего образования, в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего общего образования и 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 в рабочую программу внесены изменения.

В примерной программе отведен резерв учебного времени в количестве 8 часов, из них 2 часа добавлены в раздел «Элементы машиноведения»

Используемый учебно-методический комплект

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

Для учащихся:

Учебник

- Технология. Обслуживающий труд. 5 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С. Э. Маркуцкая. - М.: Дрофа, 2015.

Для учителя:

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

Методическое обеспечение

- Технология. 7 класс. Методическое пособие. К учебнику О. А. Кожинной, Е. Н. Кудакowej, С. Э. Маркуцкой. - М.: Дрофа, 2015.

Планируемые результаты изучения предмета

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

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, школа 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 фартук;*
- *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 сырых и варёных овощей и фруктов, отвечающие 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.*

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Знакомство с предметом	1
2.	Проектная деятельность на уроках технологии	7
3.	Рукоделие. Художественные ремесла	8
4.	Ручные работы	2
5.	Элементы материаловедения	4

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
6.	Элементы машиноведения	6
7.	Конструирование и моделирование рабочей одежды	6
8.	Технология изготовления рабочей одежды	12
9.	Интерьер кухни, столовой	2
10.	Санитария и гигиена	2
11.	Физиология питания	1
12.	Сервировка стола к завтраку	1
13.	Технология приготовления пищи	14
14.	Резервные уроки	2
Итого:		68

Количество учебных часов

Программа рассчитана на 2 часа в неделю. При 34 учебных неделях общее количество часов на изучение технологии в 5 классе составит **68 часов**.

1 четверть – 16 часов

2 четверть – 16 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	5	8	9	7	29
Защита проектов			2		2
Итого					31

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

Рабочая программа по технологии в 5 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 (3ч+4ч на защиту проектов)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение проектов.

Примерные темы творческих проектов

Изготовление сувенира в технике вышивки.

Изготовление сувенира в технике узелкового батика.

Фартук для работы на кухне.

Кухня моей мечты.

Воскресный завтрак для всей семьи.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (38 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

(Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения)

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

(Оформление салфеток в технике «узелковый батик»)

Ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Влажно-тепловая обработка образцов.

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготов-

ление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца полотняного переплетения.

Поиск информации и подготовка сообщений об истории выращивания льна и производства льняных тканей в России.

Профессии, связанные с получением и обработкой тканей.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Правила безопасной работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ.

Практические работы

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Формирование навыка выполнения ровной строчки.

Установка машинной иглы.

Регулировка длины стежка.

Выполнение образцов швов.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)

Основные теоретические сведения

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

Выполнение эскиза фартука.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

Моделирование фартука выбранного фасона.

Профессии, связанные с изготовлением одежды.

Технология изготовления рабочей одежды (12 ч+2ч на защиту проекта)

Основные теоретические сведения

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в

подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Практические работы

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

КУЛИНАРИЯ (20 ч)

Интерьер кухни, столовой (2 ч+2ч на защиту проекта)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

Практические работы

Выполнение эскиза интерьера кухни.

Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Выполнение планировки кухни-столовой в масштабе 1:20.

Санитария и гигиена (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практические работы

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.

Физиология питания (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Сервировка стола к завтраку (1 ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Технология приготовления пищи (14 ч)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.
7. Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Определение свежести яиц органолептическим методом.

Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка,

промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из сырых овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.

Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранение.

Сушка фруктов, ягод, корней, зелени, лекарственных трав.

Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

РЕЗЕРВНЫЕ УРОКИ (2 ч)

3. Календарно-тематическое планирование

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

№ 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									
1.	Знакомство с предметом "Технология". Правила поведения в кабинете	1	ОНЗ	Предметные: <i>Знания:</i> о целях и задачах изучения предмета, о правилах поведения в мастерской, внутреннем распорядке. <i>Умения:</i> организовать рабочее место.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, подготовить вопросы по пройденной теме, принести ножницы, рабочую тетрадь	01.09-09.09	
Проектная деятельность (3 часа)									
2.	Творческие учебные проекты	3	ОНЗ	Предметные: <i>Знания:</i> об этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> анализировать варианты проектов по предложенным критериям	Фронтальный опрос. Контроль за действиями			11.09-16.09	
3. 4.	Структура пояснительной записки к творческому проекту								
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)									
Рукоделие (8 часов)									
5.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества	1	ОНЗ	Предметные: <i>Знания:</i> о видах вышивки, об инструментах и приспособлениях, используемых для вышивания. <i>Умения:</i> различать виды вышивки, организовывать рабочее место.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, принести рабочую коробку (мулине, игла, пяльцы, однотонная х/б ткань под пяльцы), ножницы, рабочую тетрадь	18.09-23.09	
6.	Вышивание. Инструменты и приспособления для вышивания	1							

№ 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
7.	Технология выполнения простейших швов	1	ОНЗ	Предметные: <i>Знания:</i> о простейших вышивальных швах, о технике их выполнения. <i>Умения:</i> выполнять простейшие вышивальные швы, соблюдать правила ТБ при работе с ручными инструментами.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы	26.09-30.09	
8.	Практическая работа: «Выполнение вышивки простыми швами»	1	ПР		Практическая работа	Мулине, игла, пяльцы, однотонная х/б ткань под пяльцы			
9.	Виды росписи по ткани. Узелковый батик.	1	ОНЗ	Предметные: <i>Знания:</i> о видах росписи по ткани, материалах и красителях, о технологии крашения. <i>Умения:</i> различать виды росписи по ткани, выполнять окраску тканей с помощью красителей.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, принести рабочую коробку (ткань для окрашивания, нитки, емкость для краски, кисть для рисования №10)	02.10-07.10	
10.	Цвет. Композиция на основе контрастов. Материалы и красители.	1							
11.	Технология крашения	1							
12.	Практическая работа «Оформление салфеток в технике «узелковый батик»»	1	ПР		Практическая работа	Краска для ткани, кисть для рисования №10, ткань для окрашивания, нитки, емкость для краски	Повторить пройденный материал, принести рабочую коробку (линейка, карандаш, ножницы, нитки, игла, булавки, лоскуты ткани размером: 10х10 см – 8 шт.; 10х7 см – 1 шт., пуговица с 2-мя и 4-мя отверстиями)	09.10-14.10	
Ручные работы (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
13.	Швейные ручные работы. Влажно-тепловая обработка	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами, об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом. <i>Умения:</i> выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами выполнять влажно-тепловую обработку.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (цветная бумага 2-х цветов, линейка, карандаш, ножницы, клей)	16.10-21.10	
14.	Практическая работа «Выполнение ручных стежков, строчек и швов»	1	ПР		Практическая работа	линейка, карандаш, ножницы, нитки, игла, булавки, лоскуты ткани размером: 10х10 см – 8 шт.; 10х7 см – 1 шт., пуговица с 2-мя и 4-мя отверстиями			
Элементы материаловедения (4 часа)									
15.	Производство текстильных материалов	1	ОНЗ	Предметные: <i>Знания:</i> о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, видах переплетений волокон. <i>Умения:</i> определять по свойствам волокон вид волокна, выполнять полотняное переплетение.	Фронтальный опрос Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы	23.10-28.10	
16.	Практическая работа «Выполнение образца полотняного переплетения»	1	ПР		Практическая работа	Цветная бумага 2-х цветов, линейка, карандаш, ножницы, клей			
2 четверть									
17.	Свойства текстильных материалов	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, способах опре-	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, закончить выполнение классной	08.11-11.11	

№ 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
18.	Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»	1	ПР	деления изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити. Умения: определять по свойствам тканей вид тканей, лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити.	Практическая работа	Образцы тканей, ножницы, лупа, клей, толстая игла	работы, принести рабочую коробку (нитки катушечные, набор машинных игл)		
Элементы машиноведения (6 часов)									
19.	Подготовка швейной машины к работе	1	ОНЗ	Предметные: Знания: о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (нитки катушечные, набор машинных игл, ножницы, лоскуты ткани: 20x15 см – 2 шт.)	13.11-18.11	
20.	Практическая работа «Заправка верхней и нижней нитей» Практическая работа «Формирование навыка выполнения ровной строчки»	1	ПР		Практическая работа	Швейная машина, нитки катушечные, ножницы, лоскуты ткани: 20x15 см – 2 шт.			
21.	Приемы работы на швейной машине	1	ОН	Предметные: Знания: о машинных иглах, применяемых в швейной машине, их устройстве, подборе игл в зависимости от ниток и ткани, правилах установки в игловодителе, ознакомиться с условиями и приемами выполнения соединительных и краевых швов и основными терминами. Умения: устанавливать машинную иглу в швейную машину и выполнять пробные машинные строчки, составлять таблицу-каталог и классифицировать швы.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (шпулька, набор машинных игл, ножницы, игла, булавки, лоскуты ткани размером: 10x10 см – 10 шт.)	20.11-25.11	
22.	Практическая работа «Установка машинной иглы»	1	ПР		Практическая работа	Швейная машина, нитки катушечные, образец ткани, отвертка, набор машинных игл			

№ 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
23.	Швейные машинные работы	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о требованиях к выполнению машинных работ, терминологии машинных работ. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину, выполнить образцы машинных швов, соблюдать правила безопасной работы на швейной машине.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (сантиметровая лента)	27.11-102.12	
24.	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»				Практическая работа	Швейная машина, нитки катушечные, ножницы, игла, булавки, лоскуты ткани размером: 10x10 см – 10 шт.			
Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов)									
25.	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	1	ОНЗ	Предметные: <i>Знания:</i> 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	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (миллиметровая бумага размером А4 и А1, линейка закройщика, линейка, карандаш, ножницы)	04.12-09.12	
26.	Практическая работа «снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	1	ПР		Практическая работа	Сантиметровая лента			

№ 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.	Построение чертежа 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	Фронтальный опрос Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (чертеж фартука, линейка, карандаш, ножницы)	11.12-16.12	
28.	Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»	1	ПР		Практическая работа	Миллиметровая бумага размером А4 и А1, линейка, закройщика, линейка, карандаш, ножницы			
29.	Моделирование фартука	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о способах моделирования фартука. <i>Умения:</i> выполнять моделирование швейного изделия	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (ткань для раскроя фартука и косынки, карандаш, линейка, булавки, портновские ножницы, детали выкройки фартука)	18.12-23.12	
30.	Практическая работа «Моделирование фартука выбранного фасона»	1	ПР		Практическая работа	Чертеж фартука, линейка, карандаш, ножницы			
Технология изготовления рабочей одежды (14 часов)									
31.	Технология изготовления фартука	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии изготовления швейного изделия. <i>Умения:</i> составлять план изготовления швейного изделия	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, при-	25.12-27.12	

№ 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.	Практическая работа «Раскрой фартука и косынки»	1	ПР	Предметные: <i>Знания:</i> о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям	Практическая работа	Ткань для раскроя фартука, карандаш, линейка, булавки, портновские ножницы, детали выкройки фартука	нести рабочую коробку (детали кроя, резец (колесико для копирования), копировальная бумага для тканей, шпулька, нитки катушечные, игла, ножницы)		
3 четверть									
33.	Подготовка деталей кроя к обработке. Практическая работа «Подготовка деталей кроя к обработке»	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о способах переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. <i>Умения:</i> выполнять подготовку деталей кроя к обработке, оценить качество работы по представленным критериям	Фронтальный опрос. Контроль за действиями Практическая работа	Детали кроя, резец (колесико для копирования), копировальная бумага для тканей, нитки, игла, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, шпулька, нитки катушечные, игла, ножницы)	11.01-20.01	
34.	Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана»	1	ПР	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии обработки накладного кармана. <i>Умения:</i> обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям		Детали кроя, швейная машина, нитки катушечные, игла, ножницы			
35.	Обработка бретелей и пояса.	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии обработки деталей пояса, бретелей, нагрудника, правилах безопасной работы на швейной	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической	22.01-27.01	

№ 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.	Практическая работа «Обработка бретелей и пояса»	1	ПР	<p>машине.</p> <p>Умения: выполнять машинные швы (стачной, обтачной, вподгибку с закрытым срезом), соблюдать правила безопасной работы на швейной машине, влажно-тепловой обработки.</p>	Практическая работа	Детали кроя, швейная машина, нитки катушечные, игла, ножницы	<p>ской работы, принести рабочую коробку (детали кроя, шпулька, нитки катушечные, игла, ножницы)</p>			
37.	Обработка нагрудника	1	ОН		Фронтальный опрос. Контроль за действиями			<p>Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, шпулька, нитки катушечные, игла, ножницы)</p>	29.01-03.02	
38.	Практическая работа «Обработка цельнокроеного нагрудника»	1	ПР		Практическая работа	Детали кроя, швейная машина, нитки катушечные, игла, ножницы				
39.	Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	1	ОН	<p>Предметные:</p> <p>Знания: о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Умения: обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука</p>	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		<p>Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, шпулька, нитки катушечные, игла, ножницы)</p>	05.02-10.02		
40.	Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	1	ПР		Практическая работа	Детали кроя, швейная машина, нитки катушечные, игла, ножницы				

№ 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
41.	Обработка косынки.	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии пошива косынки, правилах безопасной работы на швейной машине.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Закончить выполнение практической работы, подготовиться к защите проекта	12.02-17.02	
42.	Практическая работа «Изготовление косынки»	1	ПР	<i>Умения:</i> обрабатывать косынку, соблюдать правила безопасной работы на швейной машине, влажно-тепловой обработки.	Практическая работа	Детали кроя, швейная машина, нитки катушечные, игла, ножницы			
43.	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	2	УР	Предметные: <i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	Защита проекта		Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, подготовиться к защите проекта	19.02-24.02	
44.									
Кулинария (20 часов)									
Интерьер кухни, столовой (4 часа)									
45.	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. <i>Умения:</i> выполнять план кухни в масштабе	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, выполнить в тетради планировку домашней кухни в масштабе 1:5. Подготовиться к выполнению творческого проекта «Кухня моей мечты»	26.02-03.03	
46.	Практическая работа «Планирование интерьера кухни»	1			Практическая работа	Карандаш, линейка, ластик, клей, рабочая тетрадь			

№ 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.	Творческий проект «Кухня моей мечты»	1	ОУиР	Предметные: <i>Знания:</i> о целях и задачах, этапах проектирования. <i>Умения:</i> выполнять проект по теме «Интерьер» (определение проблемы, задач, составление плана работы, выполнение эскиза, подготовка проекта к защите)		Карандаш, линейка, ластик, клей, цветная бумага, шаблон проекта		05.03-10.03	
48.	Защита проекта «Кухня моей мечты»	1	УР	Предметные: <i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	Защита проекта				
Санитария и гигиена на кухне (2 часа)									
49.	Санитария и гигиена на кухне	1	ОНЗ	Предметные: <i>Знания:</i> о санитарно-гигиенических требованиях, причинах и первой помощи при пищевых отравлениях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. <i>Умения:</i> соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, принести бумажные (тканевые) салфетки	12.03-17.03	
50.	Безопасные приемы работы на кухне	1							
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
51.	Основы рационального питания Практическая работа «Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах»	1	ОН ПР	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.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями Практическая работа			19.03-23.03	
Сервировка стола. Этикет (1 час)									
52.	Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом. Практическая работа «Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами» Практическая работа «Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку»	1	ОН ПР	Предметные: <i>Знания:</i> о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. <i>Умения:</i> сервировать стол к завтраку	Фронтальный опрос. Контроль за действиями Практическая работа	Столовая посуда, столовые приборы, салфетки. Бумажные и тканевые салфетки	Повторить пройденный материал, составить сбалансированное меню на завтрак. Зарисовать в тетрадь схемы складывания салфеток		
4 четверть									
Технология приготовления пищи (14 часов)									
53.	Бутерброды. Практическая работа «Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов»	1	ОН ПР	Предметные: <i>Знания:</i> о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. <i>Умения:</i> составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая	Фронтальный опрос. Контроль за действиями Практическая работа		Повторить пройденный материал, составить технологическую карту приготовления бутерброда и горячего напитка	02.04-07.04	
54.	Горячие напитки	1	ОН						

№ 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.	Овощи в питании человека	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей, способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд. <i>Умения:</i> выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей, тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, составить технологическую карту приготовления салата из сырых овощей	09.04-14.04	
56.	Блюда из сырых овощей и фруктов	1							
57.	Термическая обработка овощей			Предметные: <i>Знания:</i> о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. <i>Умения:</i> определять свежесть яиц.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, составить технологическую карту приготовления салата из вареных овощей	16.04-21.04	
58.	Блюда из вареных овощей								
59.	Блюда из яиц	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. <i>Умения:</i> определять свежесть яиц.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, составить технологическую карту приготовления блюда из яиц, подготовиться к практической работе «Приготовление бутербродов и горячих напитков»	23.04-28.04	
60.	Заготовка продуктов	1							

№ 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 бутербродов и горячих напитков»	2	ПР	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии приготовления бутербродов и горячих напитков, требованиях к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> готовить бутерброды и горячие напитки, соблюдая правила безопасной работы на кухне	Контроль за действиями Практическая работа	Столовая и кухонная посуда, столовые приборы, электрические плиты, мойка	Подготовиться к практической работе «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»	30.04-05.05	
62.									
63.	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»	2	ПР	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд. <i>Умения:</i> готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне	Контроль за действиями Практическая работа	Столовая и кухонная посуда, столовые приборы, электрические плиты, мойка	Подготовиться к практической работе	07.05-12.05	
64.									
Проектная деятельность (2 часа)									
65.	Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	2	ПР	Предметные: <i>Знания:</i> о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. <i>Умения:</i> готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект.	Контроль за действиями Практическая работа	Столовая и кухонная посуда, столовые приборы, электрические плиты, мойка		14.05-19.05	
66.									
67.	Резервные уроки	2						21.05-25.05	
68.									

4. Лист коррекции

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