

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

_____/_____ /

« ____ » _____ 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 ба, бб, бв

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	14
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 6 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» и 2 часа добавлены в раздел «Конструирование и моделирование плечевого швейного изделия».

Используемый учебно-методический комплект

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

Для учащихся:

Учебник

- Технология. Обслуживающий труд. 6 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая. - М.: Дрофа, 2016.

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. Кудаквой, 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, 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.*

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Проектная деятельность на уроках технологии	6
2.	Рукоделие. Художественные ремесла	8
3.	Элементы материаловедения	4
4.	Технологии ведения дома	2

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
5.	Элементы машиноведения	6
6.	Конструирование и моделирование поясного швейного изделия	8
7.	Технология изготовления поясного швейного изделия	14
8.	Физиология питания	1
9.	Сервировка стола к завтраку	1
10.	Санитария и гигиена	1
11.	Технология приготовления пищи	13
12.	Резервные уроки	4
Итого:		68

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 – 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	7	8	10	5	30
Защита проектов	2		2		4
Итого					34

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 (2 ч+4ч на защите проектов)

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.

Изготовление швейного изделия (юбка).

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (38 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч+2ч на защиту проектов)

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 (4 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 обувью. 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 (6 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. неполадки 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 (14 ч+2ч на защиту проектов)

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.

Санитария и гигиена (1 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.

Технология приготовления пищи (13 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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, буйволицы, 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. Со-

блюдене 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

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 пшенные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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 ку-

линарной 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, пряжение, 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

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

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 кочерыжек, 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.

РЕЗЕРВНЫЕ УРОКИ (4 ч)

3. Календарно-тематическое планирование

Условные обозначения, используемые в таблице:		
ОНЗ – урок «открытия» новых знаний	ЛПР – лабораторно-практическая работа	ПД – проектная деятельность
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.	Творческие учебные проекты	2	ОНЗ	Предметные: <i>Знания:</i> этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> анализировать варианты проектов по предложенным критериям.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, принести рабочую коробку (ножницы, цветная бумага, клей-карандаш)	01.09.09.09	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)									
Рукоделие (8 часов+2 часа на защиту проектов)									
3.	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Техника безопасности при выполнении ручных работ.	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о видах и технологиях лоскутного шитья, правилах безопасной работы с ручными инструментами. <i>Умения:</i> разрабатывать узоры для лоскутного шитья, выполнять эскизы в лоскутной технике, соблюдать правила безопасной работы.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Ножницы, цветная бумага, клей-карандаш	Повторить пройденный материал, принести рабочую коробку (картон, линейка, карандаш, ножницы, булавки, лоскуты х/б, игла, нитки катушечные)	11.09-16.09	
4.	Геометрический орнамент и композиция. Практическая работа «Выполнение эскиза в лоскутной технике»	1	ПР		Фронтальный опрос. Контроль за действиями Практическая работа				
5.	Практическая работа «Изготовление шаблона и элементов орнамента»	1	ОНЗ	Предметные: <i>Знания:</i> о видах и технологиях лоскутного шитья. <i>Умения:</i> разрабатывать узоры для лос-	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Картон, ножницы, линейка, карандаш	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы,	18.09-23.09	

№ 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	кутного шитья, изготавливать шаблоны.	Практическая работа	Ножницы, булавки, лоскуты х/б, игла, нитки катушечные	принести рабочую коробку (ножницы, булавки, раскрой элементов орнамента, шпулька, игла, нитки катушечные)		
7.	Технология соединения деталей в лоскутном шитье	1	ОНЗ	Предметные: Знания: о технологии изготовления изделия. Умения: шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Швейная машина, ножницы, булавки, раскрой элементов орнамента, шпулька, игла, нитки катушечные	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (ножницы, булавки, раскрой элементов орнамента, шпулька, игла, нитки катушечные, ткань для окантовки)	26.09-30.09	
8.	Практическая работа «Стачивание деталей края орнамента»	1	ПР		Практическая работа				
9.	Практическая работа «Соединение лоскутной основы с подкладкой»	1	ПР		Фронтальный опрос. Контроль за действиями				
10.	Практическая работа «Отделка края изделия». ВТО изделия	1	ПР		Практическая работа	Швейная машина, ножницы, булавки, раскрой элементов орнамента, шпулька, игла, нитки катушечные, ткань для окантовки	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести готовое изделие	02.10-07.10	
11.	Защита проекта «Волшебный лоскуток»	2	ПД	Предметные: Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	Защита проекта			09.10-14.10	
12.									
Элементы материаловедения (4 часа)									
13.	Ткани на основе из волокон животного происхождения	1	ОНЗ	Предметные: Знания: о технологии производства тканей из волокон животного происхожде-	Фронтальный опрос. Контроль за дей-		Повторить пройденный материал, принести рабочую коробку	10.10	

№ 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.	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения	1	ОН	<p>ния, свойствах шерстяных и шелковых тканей.</p> <p>Умения: определять состав тканей по их свойствам, подбирать ткань для изготовления швейного изделия.</p>	ствиями	<p>Цветная бумага 2-х цветов, линейка, карандаш, ножницы, клей</p>	<p>(цветная бумага 2-х цветов, линейка, карандаш, ножницы, клей)</p> <p>Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (термоапликация (апликация), игла, лоскут ткани, нитки катушечные, клей-карандаш)</p>	23.10-28.10	
15.	Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях	1	ОНЗ		Фронтальный опрос. Контроль за действиями				
16.	Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений»	1	ПР		Практическая работа				
2 четверть									
Технология ведения дома (2 часа)									
17.	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа «Выполнение ремонта накладной заплатой»	1	ОНЗ ПР	<p>Предметные:</p> <p>Знания: о средствах ухода и защиты одежды и обуви.</p> <p>Умения: выполнять ремонт одежды накладной заплатой.</p>	<p>Фронтальный опрос. Контроль за действиями</p> <p>Практическая работа</p>	<p>Лоскут ткани, шпулька, игла, нитки катушечные, набор машинных игл</p>	<p>Повторить пройденный материал, принести рабочую коробку (лоскуты различных видов ткани размером 10x10 см – от 3-х до 5-ти шт., шпулька, нитки катушечные, набор машинных игл)</p>	08.11-11.11	
18.	Уборка жилого дома	1	ОНЗ	<p>Предметные:</p> <p>Знания: о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, бытовых приборах для уборки помещения и создания микроклимата.</p> <p>Умения: составлять план уборки помещения, выполнять уборку с использованием бытовых приборов.</p>					
Элементы машиноведения (6 часов)									

№ 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
19.	Техника безопасности работы на швейной машине. Назначение, устройство регуляторов бытовой швейной машины	1	ОНЗ	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.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Швейная машина, нитки катушечные, ножницы, лоскуты различных видов ткани размером 10x10 см, шпулька, набор машинных игл	Повторить пройденный материал, закончить выполнение классной работы, принести рабочую коробку (нитки катушечные, ножницы, лоскуты ткани размером 10x10 см, шпулька, набор машинных игл)	13.11-18.11	
20.	Практическая работа «Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей»	1	ПР		Практическая работа				
21.	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о причинах, вызывающих неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки). <i>Умения:</i> регулировать машинную строчку, менять машинную иглу.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Швейная машина, нитки катушечные, ножницы, лоскуты ткани размером 10x10 см, шпулька набор машинных игл	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (лоскуты ткани размером 10x10 см – 10 шт., шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы, набор машинных игл)	20.11-25.11	
22.	Практическая работа «Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины»	1	ПР		Практическая работа				
23.	Технология машинных работ. Техника безопасности при выполнении машинных работ	1	ОНЗ	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.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Швейная машина, лоскуты ткани размером 10x10 см, шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы, набор машинных игл	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (сантиметровая лента)	27.11-102.12	
24.	Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»	1	ПР		Практическая работа				
Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 часов)									

№ 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
25.	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.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Сантиметровая лента	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (миллиметровая бумага размером А4 – 3 шт., линейка закройщика, линейка, карандаш, ножницы)	04.12-09.12	
26.	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия»	1	ПР		Практическая работа				
27.	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.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Миллиметровая бумага размером А4 – 3 шт., линейка закройщика, линейка, карандаш, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (миллиметровая бумага размером А1 (А0 – для конической юбки), линейка, сантиметровая лента, карандаш, ножницы)	11.12-16.12	
28.	Практическая работа «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4»	1	ПР		Практическая работа				
29.	Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину»	2	ПР	Предметные: <i>Знания:</i> общие правила построения чертежей швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять чертеж швейного изделия в натуральную величину.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Миллиметровая бумага размером А1 (А0 – для конической юбки), линейка закройщика, линейка, карандаш, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (чертеж юбки, линейка, карандаш, ножницы)	18.12-23.12	18.12-23.12
30.					Практическая работа				
31.	Моделирование поясного изделия	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о способах моделирования поясного изделия. <i>Умения:</i> выполнять моделирование	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Чертеж юбки, линейка, карандаш, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы,	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 «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном»	1	ПР	швейного изделия в соответствии с замыслом.	Практическая работа		принести рабочую коробку (ткань для раскроя юбки, карандаш, портновский мел (мыло), линейка, булавки, портновские ножницы, детали выкройки юбки)		
3 четверть									
Технология изготовления поясного изделия (16 часов)									
33.	Технология изготовления поясного изделия. Раскрой поясного изделия	1	ОН	Предметные: Знания: о технологии изготовления швейного изделия, о последовательности и приемах раскроя швейного изделия.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Ткань для раскроя юбки, карандаш, портновский мел (мыло), линейка, булавки, портновские ножницы, детали выкройки юбки	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, резец (колесико для копирования), копировальная бумага для тканей, нитки катушечные, игла, ножницы)		
34.	Практическая работа «Раскрой поясного изделия»	1	ПР	Умения: составлять план изготовления швейного изделия, выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям.	Практическая работа			11.01-20.01	
35.	Подготовка деталей кроя к обработке. Практическая работа «Подготовка деталей кроя к обработке»	1	ОН ПР	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.	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,	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.	Подготовка изделия к первой примерке. Техника безопасности при выполнении ручных работ. Практическая работа «Примерка изделия. Исправление дефектов»	1	ПР	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.		Детали кроя, булавки, нитки катушечные, игла, ножницы	нитки катушечные, игла, ножницы)		
37.	Обработка складок и вытачек. Практическая работа «Обработка складок и вытачек»	1	ОН ПР	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии обработки складок и вытачек. <i>Умения:</i> выполнять обработку складок и вытачек.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями Практическая работа	Детали кроя, швейная машина, шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, застежка-молния юбочная (не потайная) – 18-20 см, шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы)	29.01-03.02	
38.	Соединение деталей юбки. Практическая работа «Соединение деталей юбки. Обработка срезов»	1	ОН ПР	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии обработки боковых срезов юбки. <i>Умения:</i> стачать боковые среза и выполнить их обработку.					
39.	Обработка застежки	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии притачивания застежки-молнии, о применяемых приспособлениях. <i>Умения:</i> выполнить обработку среднего (бокового) шва с застежкой-молнией.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Детали кроя, застежка-молния юбочная – 18-20 см, швейная машина, шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести рабочую коробку (детали кроя, шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы)	05.02-10.02	
40.	Практическая работа «Обработка застежки»	1	ПР		Практическая работа				
41.	Обработка верхнего среза	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии обработки верхнего среза юбки притачным поясом. <i>Умения:</i> выполнять обработку верхнего	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Детали кроя, швейная машина, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы,	12.02-17.02	

№ 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 верхнего среза юбки притачным поясом»	1	ПР	среза юбки притачным поясом.	Практическая работа		принести рабочую коробку (детали кроя, шпулька, нитки катушечные, булавки, игла, ножницы)		
43.	Обработка нижнего среза юбки	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии обработки нижнего среза юбки. <i>Умения:</i> выполнять обработку нижнего среза юбки.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Детали кроя, швейная машина, нитки катушечные, игла, ножницы	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, принести изделие для окончательной обработки	19.02-24.02	
44.	Практическая работа «Обработка нижнего среза юбки»	1	ПР		Практическая работа				
45.	Окончательная обработка изделия. ВТО. Контроль качества изделия	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о последовательности окончательной обработке швейного изделия, правилах ВТО. <i>Умения:</i> выполнять окончательную обработку юбки.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Готовое изделие, утюг, гладильная доска	Повторить пройденный материал, закончить выполнение практической работы, подготовиться к защите проекта	26.02-03.03	
46.	Практическая работа «Окончательная обработка изделия»	1	ПР		Практическая работа				
47. 48.	Защита проекта «Юбка»	2	ПД	Предметные: <i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	Защита проекта		Принести бумажные салфетки, клей-карандаш, ножницы, рабочую тетрадь	05.03-10.03	
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
49.	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека	1	ОН	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			12.03-17.03	
Сервировка стола. Этикет (1 час)									
50.	Сервировка стола к обеду и ужину. Правила этикета. Практическая работа «Выполнение эскизов художественного украшения стола к обеду (ужину)»	1	ОН ПР	Предметные: <i>Знания:</i> о правилах сервировки стола. <i>Умения:</i> сервировать стол к обеду и ужину.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Столовая посуда, столовые приборы, салфетки. Бумажные и тканевые салфетки	Повторить пройденный материал, составить сбалансированное меню на завтрак, зарисовать в тетради схемы сервировки стола к обеду и ужину	12.03-17.03	
Санитария и гигиена (1 час)									
51.	Санитария и гигиена на кухне. Безопасные приемы работы на кухне	1	ОН	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			19.03-23.03	
Технология приготовления пищи (13 часов)									

№ 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
52.	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	1	ОН	Предметные: <i>Знания:</i> о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. <i>Умения:</i> выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках, составить технологическую карту.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, составить технологическую карту приготовления блюд из круп и макаронных изделий, подготовиться к лабораторно-практической работе	19.03-23.03	
4 четверть									
53. 54.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов Лабораторно-практическая работа «Определение примесей крахмала в сметане»	2	ОН ЛПР	Предметные: <i>Знания:</i> о питательной ценности молочных и кисломолочных продуктов, технологии приготовления блюд из молока и творога. <i>Умения:</i> знать технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов, составить технологическую карту.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Поднос пластиковый, перчатки, стакан или колба, стеклянная палочка, пипетка-капельница	Повторить пройденный материал, составить технологическую карту приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	02.04-07.04	
55. 56.	Блюда из рыбы и морепродуктов. Рыбные консервы. Лабораторно-практическая работа «Определение свежести рыбы органолептическим методом»	2	ОН ЛПР	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.	Фронтальный опрос. Контроль за действиями		Повторить пройденный материал, составить технологическую карту приготовления блюда из рыбных консервов, составить 5 вопросов по пройденной теме	09.04-14.04	
57.	Приготовление обеда в походных условиях	1	ОНЗ	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.	Фронтальный опрос		Повторить пройденный материал, составить перечень блюд, которые можно приготовить в походе, подготовиться к практической работе «Приго-	16.04-21.04	

№ 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.	Заготовка продуктов	1	ОН	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.			товление блюда из крупы или макаронных изделий»		
59. 60.	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	2	ПР	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.	Контроль за действиями	Столовая и кухонная посуда, столовые приборы, электрические плиты, мойка	Подготовиться к практической работе «Приготовление блюд из молока и молочных продуктов»	23.04-28.04	
61. 62.	Практическая работа «Приготовление блюд из молока и молочных продуктов»	2	ПР	Предметные: <i>Знания:</i> о технологии приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов, требованиях к качеству готовых блюд. <i>Умения:</i> готовить блюда из молока и кисломолочных продуктов, соблюдая правила безопасной работы на кухне.	Контроль за действиями	Столовая и кухонная посуда, столовые приборы, электрические плиты, мойка	Подготовиться к практической работе «Приготовление блюда из рыбных консервов»	30.04-05.05	
63. 64.	Практическая работа. «Приготовление блюда из рыбных консервов»	2	ПР	Предметные: <i>Знания:</i> о способах механической и тепловой кулинарной обработки рыбы, требованиях к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку рыбы, рыбы. Используя технологическую карту.		Столовая и кухонная посуда, столовые приборы, электрические плиты, мойка		07.05-12.05	

№ 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
65.	Резервные уроки	2						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 кор- ректировки	Решение МО о целесообразности корректировки