

Рабочая программа по технологии для 5 класса разработана в соответствии с ФГОС основного общего образования, авторской программы Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.; Линия УМК Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома: для учащихся общеобразовательных организаций. 2012. Учебник: Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013 Учебник: Технология. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. Учебник для 5 класса. М.: Вентана-Граф, 2014 Учебник: Технология. Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. Индустриальные технологии. Учебник для 5 класса. М.: Вентана-Граф, 2014

Тематическое планирование уроков по технологии для 5 класса

№ п/п	Тема раздела, тема урока	Кол. час. Дата факт	Содержание учебного предмета	Практическая работа	Планируемые предметные результаты
	Создание изделий из текстильных материалов	6ч			
1	Вводный инструктаж. Волокна растительного происхождения.	2ч	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях.	Определение натуральных волокон растительного и животного происхождения.	Определять назначение вводного инструктажа и правила поведения в кабинете. Определять: натуральные волокна растительного и животного происхождения. Ориентироваться в своей системе знаний; перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.
2	Первичный инструктаж. Свойства текстильных материалов	2ч	Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.	Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.	Знать: основную и уточную нити. Кромку и ширину ткани. Изнаночную и лицевую сторону ткани. Определять нити основы и изнаночную стороны в ткани. Сравнить ткани и волокна между собой, пользоваться справочной литературой по изучаемой теме. Проанализировать предстоящую работу по предложенной теме.

3	Текстильные материалы и их свойства	2ч	Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.	Изучение свойств тканей из хлопка и льна.	Знать: физические, эргономические, эстетические и технологические свойства ткани. Определять и различать ткани по их свойствам. Самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу
	Ручные работы	4ч			
4	Инструменты и приспособления для ручных работ.	2ч	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.	Изготовление образцов ручных работ.	Знать: названия применяемых инструментов, их назначение, соблюдать правила техники безопасности при работе с инструментами. Принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.
5	Терминология ручных работ	2ч	Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).	Изготовление образцов ручных работ.	Знать: понятия стежок, строчка, длина стежка, ширина шва, терминологию ручных работ. Выполнять ручные стежки с учётом их назначения. Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению. Применение на практике и последующее повторение нового материала
	Элементы машиноведения	8ч			
6	Виды швейных машин. Бытовая швейная машина	2ч	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на швейной машине.	Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.	Знать: Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Знать детали швейной машины, виды приводов. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает

					и сохраняет учебную задачу. Самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.
7	Подготовка швейной машины к работе. Работа на швейной машине.	2ч	Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.	Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок	Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль. Принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность, организовывает рабочее место.
8	Виды машинных швов.	2ч	Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов взаутюжку и стачной шов вразутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым	Изготовление образцов машинных работ.	Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, при-

			срезом).		нимает и сохраняет учебную задачу. Самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.
	За I четверть	16ч			
9	Влажно - тепловая обработка ткани.	2ч	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Проведение влажно-тепловых работ.	Знать: ТБ при выполнении утюжильных работ, терминологию утюжильных работ. Подбор температуры утюга с учётом ткани. Выполнять следующие операции: проутюжить, заутюжить, разутюжить. Принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность, организовывает рабочее место. Самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность
	Художественные ремёсла: Лоскутная пластика.	4ч			
10	Повторный инструктаж. Возможности лоскутной пластики. Подготовка тканей и шаблонов	2ч	Закономерности орнаментальных построений. Подбор тканей по цвету.	Изготовление шаблонов	Знать: Закономерности орнаментальных построений. Подбор тканей по цвету. Проанализировать предстоящую работу по предложенной теме. Самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.
11	Технология лоскутного шитья. Приёмы соединения лоскутков	2ч	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива	Изготовление изделия	Знать: последовательность изготовления изделия в лоскутной технике. Знать и уметь выполнять приёмы соединения лоскутков. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение

					корректив в учебно-познавательную деятельность
	Исследовательская и созидательная деятельность	6ч			
12	Поисковый этап. Техники и приемы лоскутного шитья.	2ч	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.</p> <p>Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов.</p> <p>Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.</p> <p>Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил</p>	Выкраивание и стачивание лоскутных деталей. ВТО.	Изготавливать изделие (прихватка, див. подушка, игольница) в лоскутной технике. Проанализировать предстоящую работу по предложенной теме. Ориентироваться в своей системе знаний; перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса

			безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление.		
13	Технологический этап творческого проекта. Сборка изделия	2ч	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива лоскутного изделия. Профессия портной. Создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.	Стачивание лоскутных деталей между собой, соединение их с основой.	Умеет организовывать своё рабочее место и работу, Следить за качеством выполняемых машинных строчек, ВТО, правила ТБ, принимает и сохраняет учебную задачу. Самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность
14	Заключительный этап творческого проекта. Расчёт материальных затрат	2ч	Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Окончательный подсчёт затрат на изготовление проекта. Защита проекта.	Контроль и испытание готового изделия.	Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность
	Конструирование швейных изделий	4ч			
15	Определение размеров швейного изделия. Мерки	2ч	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок	Знать: Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Уметь выполнять снятие мерок с фигуры человека. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.
16	Построение чертежа фартука и юбки в масштабе 1:4. Подготовка выкроек	2ч	Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою.	Изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Понятия: масштаб, чертёж, эскиз. Ориентироваться в своей системе знаний; перераба-

			Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.		тывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.
	Технология изготовления швейных изделий	16ч			
17	Повторный инструктаж. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой	2ч	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Профессии закройщик, портной.	Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления основной нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность, организует рабочее место. Ориентироваться в своей системе знаний; перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса
18	Подготовка деталей кроя к обработке.	2ч	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок	.	Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.
19	Обработка пояса – завязки.	2ч		Работа с инструкционными картами.	Выполнять обработку деталей с последующим выворачиванием. Проанализировать предстоящую работу по предложенной теме.

					Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.
20	Обработка срезов фартука. Обработка деталей фартука	2ч	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания.		Уметь применять технологию обработки верхнего среза нагрудника. Самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. Ориентироваться в своей системе знаний; перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса
21	Обработка кулиски. Обработка нагрудника.	2ч	Постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застачивание. Обработка кулиски под мягкий пояс, резинку		Уметь применять технологию обработки боковых срезов нагрудника. организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Проанализировать предстоящую работу по предложенной теме.
22	Подготовка кармана. Обработка кармана.		Обработка накладных карманов.		Закреплять обработку края тесьмой. Соблюдать требования к выполнению машинных работ. Принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность, организовывает рабочее место. Ориентироваться в своей системе знаний; перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса
23	Соединение кармана с фартуком.	2ч	Способы расположения карманов на фартуке.		Выполнять накладной шов. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.

24	Сборка фартука. Окончательная обработка изделия.	2ч	Технические условия для выполнения шва вподгибку с закрытым срезом.		Выполнять шов вподгибку с закрытым срезом. Проанализировать предстоящую работу по предложенной теме. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.
	Художественные ремёсла: Вышивка	6ч			
25	Декоративно-прикладное искусство. Народная вышивка	2ч	Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.	Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.	Знать: Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.
26	Цветовое сочетание в орнаменте. Окончательная отделка фартука	2ч	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и	Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку	Уметь подбирать цветовое сочетание в гармонической цветовой последовательности. Принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность, Ориентироваться в своей системе знаний; перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса

			холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.		
27	Повторный инструктаж. Технология выполнения простейших декоративных швов. Окончательная ВТО	2ч	Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Влажно-тепловая обработка готового изделия		Проанализировать предстоящую работу по предложенной теме. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.
	Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов	12ч			
28	Первичный инструктаж. Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание. Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом	2ч	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагреватель-	Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. Складывание салфеток.	Знать: Питательные вещества и витамины. Санитарные требования к кухне. Инвентарь и оборудование. ТБ при работе на кухне. Столовые приборы и правила их применения. Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке; Перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.

			<p>ными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>		
29	<p>Бутерброды и горячие напитки. Оформление бутербродов</p>	2ч	<p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их</p>	<p>Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.</p>	<p>Знать: Виды бутербродов. Продукты для бутербродов. Условия и сроки хранения. Виды горячих напитков. Правильное заваривание чая, кофе. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, Нарезать продукты. Оформлять бутерброды. Готовить горячие напитки, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.</p>

			<p>вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.</p>		
30	<p>Овощи и фрукты в питании. Первичная обработка овощей. Салат из сырых овощей</p>	2ч	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.</p> <p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквен-</p>	<p>Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых овощей и фруктов. Дегазация блюд. Оценка качества.</p>	<p>Знать: Виды овощей. Виды салатов. Виды нарезки овощей и варианты заправки салата. Нарезать овощи различными способами перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса. Взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.</p>

			ных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов) Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.		
31	Тепловая обработка овощей. Салат из вареных овощей	2ч	Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Тепловая обработка овощей. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.	Знать: Виды салатов. Виды нарезки овощей. Правильно использовать инструменты для нарезки овощей. Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке; Взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.
32	Блюда из яиц. Приготовление омлета	2ч	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для	Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.	Знать: Строение яйца. Способы определения свежести яйца. Виды блюд из яиц. Последовательность приготовления омлета. Взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. Умеет организовывать своё рабочее место и

			взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.		работу, принимает и сохраняет учебную задачу.
33	Блюда из круп и макаронных изделий	2ч	Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.	Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.	Знать: виды круп и макаронных изделий. Уметь готовить блюда из них, перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса. Взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.
	Интерьер	2ч			
34	Интерьер кухни, столовой. Создание интерьера кухни. Размещение мебели и оборудования, зоны кухни.	2ч	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.	Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Создание интерьера кухни.	Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.

