**Рабочая программа**

учебного предмета «Технология».

для 6 класса

учитель: Козлова И.П.

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа по предмету «Технология» в 6 классе разработана на основе программы по учебному предмету «Технология» основного общего образования (5-9 классы) МБОУ Основная общеобразовательная школа №34 г. Белгорода. Предметная линия учебников Тищенко А.Т., Синица Н.В. Технология 5 -9 классы: ООО Издательский центр «Вентана-Граф».

Реализация рабочей программы обеспечивается учебным пособием:

* Технология 6 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных организаций Тищенко А.Т., Синица Н.В. «Вентана-Граф» 2020 г.

Рабочая программа может реализовываться с применением сетевой формы, электронного обучения, а также с использованием дистанционных образовательных технологий.

**Цель рабочей программы:**

Формирование технико-технологического мышления, освоение проектно-исследовательских умений, получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Основные задачи рабочей программы:**

* Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приемах труда.
* Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.
* Воспитание бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.
* Воспитание трудолюбию, как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогу его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне;
* Воспитание ответственного отношения к своему здоровью, как залогу долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир;
* Воспитанию любви к своему отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать;
* Приобретения опыта проектной и учебно-исследовательской деятельности, ключевых компетенций, имеющих универсальное значение, коммуникации сотрудничества, публичной презентации, эффективного и безопасного использования различных технических устройств.
* Освоение способов освоения знаний, полученных на уроках «Технология» для решения практических задач с использованием современных цифровых технологий.
* Формирование знаний формулировать собственную позицию по отношению к информации, получаемой из различных источников.

**Главной целью** изучения предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве, распространенных в нем технологиях и подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

**Задачи** технологического образования в образовательных организациях:

* Ознакомить учащихся с законами и закономерностями, с техникой и технологическими процессами доминирующих созидательной и преобразовательной деятельностью человека.
* Включать учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность, обеспечивающую эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека, как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представителя всего человеческого рода.
* Сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.

В соответствии с Учебным планом и годовым календарным графиком МБОУ ООШ №34 г. Белгорода на 2022-2023 учебный год, трудовым кодексом РФ (глава 18, статья 112), а также Постановлением правительства Российской Федерации «О переносе выходных дней в 2023 году и производственным календарем на 2023 год внесены изменения и корректировки в тематическое планирование по предмету «Технология».

Инструктивно-методическое письмо «О преподавании предмета «Технология» в общеобразовательных учреждениях Белгородской области в 2022-2023 учебном году».

При изучении раздела «Технология обработки пищевых продуктов» практические работы по приготовлению блюд заменены теоретическими, ввиду отсутствия специального помещения для проведения практических работ по кулинарии.

Виды контроля: тесты, защита проекта.

Календарно-тематическое планирование рассчитано на 68 часов.

**Календарно-тематическое планирование 6 класс.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Кол-во часов** | **Дата** | | | **Тема раздела программы** | **Основное содержание  материала темы** |
| **План.** | | **факт** |
| **1. 1. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений 4 ч.** | | | | | | |
| 1-2 | 2 | 09.09 | |  | **Тема: Технологии возведения зданий и сооружений (1 ч)**  Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).  *Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании).  **Тема: Ремонт и содержание зданий и сооружений (1 ч)**  Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).  Практическая работа. Ознакомление со строительными технологиями.  Самостоятельная работа. Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему. | Называть актуальные технологии возведения  зданий и сооружений. Выполнять поиск в  Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе  проживания. Осуществлять сохранение информации  в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.  Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта |
| 3-4 | 2 | 16.09 | |  | **Тема: Энергетическое обеспечение зданий.** Энергосбережение в быту  Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение  (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.  Практическая работа. Энергетическое обеспечение  нашего дома. | Анализировать энергетическое обеспечение дома проживания. Выполнять поиск в Интернете  и других источниках информации предприятий  города (региона) проживания, сферы ЖКХ. Осуществлять сохранение информации в формах  описаний, схем, эскизов, фотографий |
|  | | | | | **Раздел «Технологии в сфере быта» (4 ч)** | |
| 5-6 | 2 | 23.09 | |  | Тема: Планировка помещений жилого дома. Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера.  *Практическая работа*. Планировка помещения | Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.  Разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и с помощью компьютера |
| 7-8 | 1 | 30.09 | |  | **Тема: Освещение жилого помещения (1 ч)**  Освещение жилого помещения. Типы освещения  (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы  управления освещением.  Самостоятельная работа. Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников. | Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других  источниках информации светильников определённого типа. |
|  | 1 |  | |  | **Тема: Экология жилища (1 ч)**  Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений.  Технические средства для создания микроклимата  в помещении.  Практическая работа. Генеральная уборка кабинета технологии.  Самостоятельная работа. Поиск информации  о видах и функциях климатических приборов | Осуществлять сохранение информации в формах описаний, фотографий.  Осваивать технологии содержания и гигиены  жилища. Разбираться в типах климатических  приборов |
|  | | | | |
| 9-10 | 2 | 07.10  14.10 | |  | **Тема: Растениеводство (6 ч)**  ***Обработка почвы* (2 ч)**  Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.  *Практическая работа*. Подготовка почвы к осеннейобработке.  *Самостоятельная работа*. Поиск информации почвенных загрязнениях, эрозии почвы. | Знакомиться с составом почвы. Знакомиться  агротехническими приёмами обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней (весенней) обработке. Знакомиться с профессией агроном. |
| 11-12 | 2 |  | **Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями.**  Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге.  Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив,  рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка.  Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями.  Практические работы. Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур.  Самостоятельная работа. Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке. | Знакомиться с садовым инструментом. Осваивать безопасные приёмы труда. Выполнять проращивание семян овощных культур. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками.  Выполнять прополку всходов овощных или цветочных культур. |
| 13-14 | 2 | 21.10.22  (корректировка программы в связи с преждевременными каникулами с 17.10.22) урок перенесен на 2 четверть  04.11.22 (День независимости России, уплотнение материала, урок перенесен на 11.11.22)  04.11.22 (День независимости, уплотнение материала 11.11.22) | | . | **Технологии уборки урожая**  Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Практическая работа: сбора семенного материала. | Выполнять уборку урожая корнеплодов. Осваивать приёмы хранения и переработки овощей  и фруктов.  Выполнять сбор семян овощных и цветочных  растений |
| 15-16 | 2 |  | **Тема: Животноводство**  Содержание животных как элемент технологии  преобразования животных организмов в интересах  человека. Строительство и оборудование помещений  для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской  квартире. Выполнение гигиенических процедур,  уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитар-  но-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог.  Самостоятельная работа.  Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего  технического устройства, обеспечивающего условия  содержания животных и облегчающее уход за ними | Собирать информацию и делать описание условий содержания домашних животных в своей  семье, семьях друзей.  Проектировать и изготовлять простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: лежанки, будки для собаки, клетки, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированной кормушки для кошки и др. Изучать причины появления бездомных­ собак. Создавать информационный плакат о животных. Знакомиться с профессией кинолог. |
| **Раздел «Технологическая система» (10 ч)** | | | | | | |
| 17-18 | 2 | 11.11.22 (Урок переносится на 18 за счет уплотнения материала).  18.11.22 |  | | **Тема: Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.**  Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической  системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь. Практическая работа. Ознакомление с технологическими системами.  Самостоятельная работа. Поиск информации о технологических системах, определение входа  и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем. | Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы  технологических систем. Проводить анализ  технологической системы – надсистемы – подсистемы |
| 19-20 | 2 |  | | **Тема: Системы автоматического управления.**  Робототехника (2 ч)  Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля  от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.  Практическая работа. Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.  Самостоятельная работа. Поиск информации видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком | Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства,  окружающие человека в повседневной жизни |
| 21-22 | 2 | 25.11 |  | | **Тема: Техническая система и её элементы**  Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный  механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение. Практическая работа. Ознакомление с механизмами (передачами).  Самостоятельная работа. Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей https://youtu.be/S\_z-17RJpso | Распознавать основные части машин. Выполнять  эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач. Выполнять расчёт передаточного отношения механизма |
| 23-24 | 2 | 02.12 |  | | **Тема: Анализ функций технических систем.**  Морфологический анализ  Функция технической системы. Анализ функции  технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.  Практические работы. Анализ функций технических систем.  Морфологический анализ технической системы.  Самостоятельная работа. Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа,  областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы | Проводить морфологический и функциональный  анализ технической системы. Выполнять поиск информации в Интернете и других источниках |
| 25-26 | 2 | 09.12 |  | | **Тема: Моделирование механизмов технических**  **систем**.  Понятие моделирования технических систем. Виды  моделей (эвристические, натурные, математические).  Практическая работа. Конструирование моделей  механизмов.  Самостоятельная работа. Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека,  в которых применяют моделирование различных  систем. | Разъяснять функции модели и принципы моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме. Выполнять модификацию  механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств |
| **Раздел «Материальные технологии» (24 ч) Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов** | | | | | | |
| 27-28 | 2 | 16.12 |  | | **Тема: Текстильное материаловедение**  Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.  Практические работы. Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна.  Самостоятельная работа. Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для тек-  стильных материалов | Знакомиться со свойствами тканей из хлопка  и льна. Находить и предъявлять информацию  о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов. Оформлять  результаты исследований |
| 29-30 | 2 | 23.12 |  | | **Тема: Швейная машина**  **Подготовка швейной машины к работе.**  Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.  Практическая работа. Исследование режимов  работы швейной машины. | Знакомиться с устройством современной бытовой  швейной машины с электрическим приводом.  Подготавливать швейную машину к работе:  наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Применять правила безопасной работы на швейной машине. |
| 31-32 | 2 | 30.12 |  | | **Приёмы работы на швейной машине** (2 ч)  Приёмы работы на швейной машине: начало работы,  поворот строчки под углом, закрепление машинной  строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина  стежка, скорость и направление шитья.  Практическая работа. Исследование режимов  работы швейной машины | Выполнять пробные прямые и зигзагообразные  машинные строчки с различной длиной стежка  по намеченным линиям. Выполнять закрепки  в начале и конце строчки с использованием  кнопки реверса.  Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными  приёмами труда |
| 33-34 | 2 |  |  | | **Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий**  Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом,  шов вподгибку с открытым обмётанным срезом,  шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. | Изготовлять выкройку для образца машинных  работ. Выкраивать детали для образца машинных  работ. Подготавливать детали кроя к обработке.  Выполнять ручные работы. Выполнять машинные работы: обмётывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком, стачивание, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку.  с закрытым срезом). Проводить влажно-тепловую  обработку на образцах машинных швов, находить  и предъявлять информацию об истории швейной  машины |
| 35-36 | 2 |  |  | | **Требования к выполнению машинных работ.** Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания  — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей  — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края  — застрачивание  (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения. |
| 37-38 | 2 |  |  | | **Изготовление образца машинных работ.**  Самостоятельная работа. Поиск информации об истории создания швейной машины |
| 39-40 | 2 |  |  | | **Тема: Конструирование одежды и аксессуаров. Снятие мерок для изготовления одежды.**  Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды. Практическая работа. Снятие мерок. | Знакомиться с методами конструирования.  Снимать мерки с фигуры человека и записывать  результаты измерений. Рассчитывать по формулам  отдельные элементы чертежей швейных изделий. |
| 41-42 | 2 |  |  | | **Изготовление выкройки швейного изделия** (2 ч)  Технологическая последовательность изготовления  выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой  выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер.  Практическая работа. Изготовление выкроек | Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам  и по заданным размерам. Копировать готовую  выкройку.  Знакомиться с профессией конструктор-модельер |
| **Тема: Технологии вязания крючком (8 ч)** | | | | | | |
| 43-44 | 2 |  |  | | **Тема: Технологии вязания крючком.**  Вязание полотна из столбиков без накида. Понятие  «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания.  Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании.  Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля,  цепочка воздушных петель, соединительный столбик,  столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. | Изучать материалы и инструменты для вязания.  Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать  крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные  изделия.  Выполнять образец плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. |
| 45-46 | 2 |  |  | | **Вязание полотна.** Начало вязания, вязание рядами,  основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.  Практическая работа. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. |
| 47-48 | 2 |  |  | | **Плотное вязание по кругу.**  Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных  изделий.  Практическая работа. Плотное вязание по кругу. | Выполнять образец плотного вязания по кругу  крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. |
| 49-50 | 2 |  |  | | **Ажурное вязание по кругу**.  Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении  трикотажных изделий.  Практическая работа. Ажурное вязание по кругу. | Выполнять образец ажурного вязания по кругу крючком. Находить и предъявлять информацию об истории вязания. |
| **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (10 ч).** | | | | | | |
| 51-52 | 2 |  |  | | **Тема: Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.**  Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.  Практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе  горячими жидкостями и посудой. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол  Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания. |
| 53-54 | 2 |  |  | | **Технология приготовления изделий из жидкого теста** 2 ч  Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.  Практические работы. Определение качества мёда. | Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий. |
| 55-56 | 2 |  |  | | **Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов**.  Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. 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 свежезамороженных 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. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.  Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. *Практические работы*. Определение содержаниянитратов. | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей различной формы. Выполнять украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.  Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.  Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека. |
| 57-58 | 2 |  |  | | **Тепловая кулинарная обработка овощей**Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества  недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов  винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд  *Самостоятельная работа*. Поиск и изучениеинформации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет». | Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.  Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| 59-60 | 2 |  |  | | **Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.**  Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.  Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них.  Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность техноло­гических операций по приготовлению рыбных блюд. чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд.. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| **Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)** | | | | | | |
| 61-62 | 2 |  |  | | **Тема: Разработка и реализация творческого проекта**.  Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. | Изготовлять проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия.. Изготовлять детали, собирать и отделывать изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. |
| 63-64 | 2 |  |  | | Разработка технического задания Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. |
| 65-66 | 2 |  |  | | Разработка электронной презентации |
| 67-68 | 2 |  |  | | Защита творческого проекта |