

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №20»
(МАОУ СОШ №20)**

мкр-н Менделеево, 6, г. Тобольск, Тюменская область, 626128
Телефон (3456) 36-33-16, тел./факс (3456)36-23-17, 36-33-43 Е-mail School43-mendeleevo@mail.ru

СОГАСОВАНО:

 И.В. Першина, заместитель
директора по учебной работе
«30» августа 2017 года



Утверждена
приказом директора
от 31.08.2017 № 184

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»
(технология ведения дома)**

Класс: 5а, 5б

Количество часов в год: 70

Количество часов в неделю: 2

Учитель: Токарева Любовь Анатольевна

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ТЕХНОЛОГИЯ»
(технология ведения дома)**

Класс: 5а, 5б

Количество часов в год: 70

Количество часов в неделю: 2

Учитель: Токарева Любовь Анатольевна

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» (технология ведения дома) для 5а, 5б классов разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ (в действующей редакции);
- Приказ Минобрнауки РФ от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в действующей редакции);
- Основная образовательная программа основного общего образования МАОУ СОШ №20, утвержденная приказом директора № 151 от 18.06.2015;
- Учебный план МАОУ СОШ № 20 на 2017 – 2018 учебный год, утвержденный приказом директора № 183 от 31.08.2017;
- Примерная программа по предмету «Технология». 5-9 классы. - М.: Вентана-Граф, 2014.

Программа обеспечена учебником: Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома.. – М.: ВЕНТАНА-ГРАФ, 2014.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

Личностные результаты:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

- 7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- 9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- 11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты:

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ- компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Важнейшие предметные результаты:

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

Вводный урок

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина как наука. Цель и задачи предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Правила внутреннего распорядка и техники безопасности труда по обработке материалов. Проектная деятельность на уроках технологии. Необходимые материалы и оборудование.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 5 класса. Знакомство с оборудованием и экспонатами мастерской.

Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов Технологии исследовательской и проектной деятельности

1.1. Этапы творческого проекта

Теоретические сведения. Понятие «творческий проект». Поиск технологический и аналитический этапы выполнения проекта, их содержание. Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам. Алгоритм проектной деятельности. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Разработка вариантов решения проблемы. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация (выполнение эскиза). Построение звездочки обдумывания. Презентация предметного проекта.

1.2. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Профессии, связанные с производством ткани.

Практические работы. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в ткани. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна. Выполнение макета полотняного переплетения.

1.3. Элементы машиноведения

Теоретические сведения.

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Практические работы. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

1.4. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения.

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном русском костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Мерки, необходимые для построения чертежа фартука. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа фартука.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

1.5. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения.

Понятие о симметрии и ассиметрии. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Профессии, связанные с конструированием и моделированием одежды.

Практические работы. Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

1.6. Раскройные работы

Теоретические сведения.

Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Припуски на швы. Последовательность раскроя швейного изделия. Профессия раскройщика.

Практические работы. Подготовка деталей выкройки фартука к раскрою. Раскладка выкроек фартука и косынки на бумаге. Раскрой фартука и косынки на ткани.

1.7. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения.

Ручные стежки и строчки. Правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для ручных работ. Терминология ручных работ. Машинные швы. Технология выполнения машинных швов. Контроль качества. Терминология машинных работ. Классификация машинных швов. Графическое обозначение швов.

Правила техники безопасности при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование. Контроль качества. Терминология операций влажно-тепловой обработки.

Типовая последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия. Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути устранения. Расчет стоимости изделия. Оформление творческого проекта. Профессия швеи.

Практические работы. Изготовление образцов машинных швов. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка накладных карманов, пояса, бретелей, косынки. Соединение деталей изделия машинными швами. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Раздел 2. Рукоделие. Художественные ремесла

2.1. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, росписи по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Практические работы.

Экскурсия в музей.

2.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Практические работы. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

2.3. Лоскутное шитье

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник). Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел 3. Оформление интерьера

3.1. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы. Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Раздел 4. Кулинария

4.1. Санитария и гигиена

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 для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья

посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Практические работы. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

4.2. Физиология питания

Теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Практические работы. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

4.3. Технология приготовления блюд.

Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюда из вареных овощей.

4.4. Сервировка стола. Этикет

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Практические работы. Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ

5а, 5б классы (2 ч в неделю, всего 70 ч)

№ уроков	Тема. Содержание темы	Количество часов
Вводный урок (2 часа)		
1 (1)	Вводный инструктаж по ОТ и правилам поведения в кабинете технологии. Содержание курса.	1
2 (2)	Творческий проект.	1
Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов (38 часов)		
1 (3)	Свойства текстильных материалов. Натуральные волокна.	1
2 (4)	Оформлении коллекции образцов.	1
3 (5)	Свойства текстильных материалов.	1
4 (6)	Свойства тканей из натуральных волокон.	1
5 (7)	Элементы машиноведения. Виды швейных машин, их классификация и устройство.	1
6 (8)	Подготовка швейной машины к работе, организация рабочего места и правила техники безопасности при выполнении машинных работ.	1
7 (9)	Работа на швейной машине	1
8 (10)	Выполнение образцов.	1
9 (11)	Работа на швейной машине	1
10 (12)	Выполнение образцов.	1
11 (13)	Конструирование швейных изделий.	1
12 (14)	Снятие мерок.	1
13 (15)	Конструирование швейных изделий.	1
14 (16)	Построение базового чертежа в М1:4.	1
15 (17)	Конструирование швейных изделий.	1
16 (18)	Построение базового чертежа в М 1:4	1
17 (19)	Моделирование швейных изделий.	1
18 (20)	Внесение изменений в базовый чертёж. Оформление деталей выкройки	1
19 (21)	Технология изготовления швейных изделий. Повторный инструктаж по ОТ при ручных работах.	1
20 (22)	Раскрой.	1
21 (23)	Технология изготовления швейных изделий	1
22 (24)	Подготовка к обработке.	1
23 (25)	Технология изготовления швейных изделий	1
24 (26)	Заготовка бретелей и пояса	1
25 (27)	Технология изготовления швейных изделий	1
26 (28)	Поузловая обработка. Заготовка обтачки.	1
27 (29)	Технология изготовления швейных изделий	1
28 (30)	Обработка среза детали подкройной обтачкой.	1
29 (31)	Технология изготовления швейных изделий	1
30 (32)	Поузловая обработка. Заготовка накладного кармана.	1
31 (33)	Технология изготовления швейных изделий	1
32 (34)	Поузловая обработка. Соединение накладного кармана с	1

	изделием.	
33 (35)	Технология изготовления швейных изделий	1
34 (36)	Поузловая обработка. Обработка боковых и нижнего срезов швейного изделия.	1
35 (37)	Технология изготовления швейных изделий	1
36 (38)	Поузловая обработка. Окончательная отделка изделия.	1
37 (39)	Технология изготовления швейных изделий	1
38 (40)	Поузловая обработка. Контроль качества швейного изделия.	1
Раздел 2. Художественные ремесла (12 часов)		
1 (41)	Декоративно-прикладное искусство	1
2 (42)	Лоскутное шитьё. Возможности лоскутной пластики, её связь с модой.	1
3 (43)	Подготовка материалов и инструментов к работе. Технология изготовления шаблонов.	1
4 (44)	Изготовление шаблонов. Раскрой деталей.	1
5 (45)	Технология соединения деталей лоскутной основы.	1
6 (46)	Соединение деталей лоскутной основы согласно ТУ.	1
7 (47)	Технология соединения лоскутной основы с подкладкой и обработка срезов изделия.	1
8 (48)	Соединение лоскутной основы с подкладкой и обработка срезов изделия	1
9 (49)	Вязание крючком. История старинного рукоделия.	1
10 (50)	Подготовка материалов и инструментов к работе. Технология выполнения различных петель.	1
11 (51)	Технология выполнения различных петель.	1
12 (52)	Вывязывание образцов.	1
Раздел 3. Оформление интерьера (2 часа)		
1 (53)	Интерьер кухни, столовой.	1
2 (54)	Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.	1
Раздел 4. Кулинария (10 часов)		
1 (55)	Санитария и гигиена. Инструктаж по ОТ при кулинарных работах.	1
2 (56)	Физиология питания.	1
3 (57)	Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.	1
4 (58)	Определение свежести яиц органолептическим методом.	1
5 (59)	Овощи и их роль в питании человека.	1
6 (60)	Первичная обработка овощей. Нарезка.	1
7 (61)	Блюда из овощей. Тепловая обработка овощей.	1
8 (62)	Планирование последовательности технологических операций по приготовлению блюд из овощей. Работа с рецептурными справочниками.	1
9 (63)	Сервировка стола. Этикет.	1
10 (64)	Эстетическое оформление стола. Способы складывания салфеток.	1
Раздел 5. Технология исследовательской и опытнической деятельности (6 часов)		
1 – 2 (65 – 66)	Защита творческих проектов	2
3 (67)	Повторение по теме "Создание интерьерных материалов"	1
4 (68)	Повторение по теме "ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА"	1
5 (69)	Повторение по теме "ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА"	1
6 (70)	Повторение по теме "ТЕХНОЛОГИЯ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ"	1