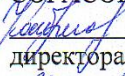


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №20»
(МАОУ СОШ №20)**

мкр-н Менделеево, 6, г. Тобольск, Тюменская область, 626128
Телефон (3456) 36-33-16, тел./факс (3456)36-23-17, 36-33-43 E-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: 6а, 6б

Количество часов в год: 70

Количество часов в неделю: 2

Учитель: Токарева Любовь Анатольевна

2017 – 2018 учебный год

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

Класс: 6а, 6б

Количество часов в год: 70

Количество часов в неделю: 2

Учитель: Токарева Любовь Анатольевна

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» (технология ведения дома) для 6а, 6б 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: Сеница 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. Цель и задачи предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета и последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в мастерской. Организация учебного процесса. Проектная деятельность на уроках технологии.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 6 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. Ассортимент женской одежды. Понятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных традиций. Анализ моделей из банка 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 животного происхождения.

Виды переплетений нитей в тканях.

Свойства тканей из нитей животного происхождения (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон.

Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани.

Практические работы. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Распознавание волокон и нитей из шелка, шерсти. Выполнение макетов саржевого, сатинового и атласного переплетений.

1.3. Элементы машиноведения

Теоретические сведения.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Практические работы. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

1.4. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения.

Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, клиньевой и конической юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Последовательность построения чертежей прямой, клиньевой и конической юбок.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в М1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Изготовление выкройки юбки.

1.5. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения.

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.

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

1.6. Раскройные работы

Теоретические сведения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки юбки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Припуски на швы. Контроль качества разметки и раскроя.

Практические работы. Раскладка масштабных выкроек юбки на бумаге и расчет количества ткани для ее пошива. Раскладка выкроек юбки в натуральную величину на ткани. Выкраивание. Перенос контурных и контрольных линий и точек на симметричную сторону ткани.

1.7. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения.

Технология выполнения машинных швов. Терминология машинных работ. Назначение и условное графическое обозначение машинных швов. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Терминология операций влажно-тепловой обработки. Типовая последовательность изготовления поясного изделия с проведением примерки. Способы обработки застежки «молния». Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Контроль качества готового изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия. Оформление творческого проекта.

Практические работы. Выполнение образцов машинных швов. Сметывание частей юбки. Изготовление образцов узлов поясного изделия (застежка «молния»). Примерка юбки, исправление недочетов, выравнивание низа. Машинные работы при изготовлении юбки. Обработка швов от осыпания. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Раздел 2. Рукоделие. Художественные ремесла

2.1. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Практические работы.

Экскурсия в музей.

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

Теоретические сведения.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов.

Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Практические работы. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

2.3. Вязание крючком

Теоретические сведения.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Практические работы. Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

2.4. Вязание на спицах

Теоретические сведения.

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Практические работы. Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 3. Оформление интерьера

3.1. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения.

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т.д.

Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Практические работы. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Раздел 4. Кулинария

4.1. Санитария и гигиена

Теоретические сведения. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и

длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Практические работы. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

4.2. Физиология питания

Теоретические сведения. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы. Поиск рецептов блюд, отвечающих принципам рационального питания.

4.3. Технология приготовления блюд

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы. Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы "В".

Способы варки макаронных изделий.

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.

Практические работы. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Изделия из теста

Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Практические работы. Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов.

4.4. Сервировка стола. Этикет

Теоретические сведения. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы. Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

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

ба, бб классы (2 ч в неделю, всего 70 ч)

№ уроков	Тема. Содержание темы	Количество часов
Исследовательская и созидательная деятельность (вводная часть) (2 часа)		
1 (1)	Вводный инструктаж по ОТ и правилам поведения в кабинете технологии. Содержание курса.	1
2 (2)	Тематика творческих проектов.	1
Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов (42 часа)		
1 (3)	Свойства текстильных материалов. Химические волокна.	1
2 (4)	Оформлении коллекции образцов.	1
3 (5)	Свойства тканей из химических волокон.	1
4 (6)	Определение волокнистого состава.	1
5 (7)	Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины. Неполадки в работе швейной машины и их устранение. Профессия - "механик швейного оборудования". Инструктаж по технике безопасности при работе на швейной машине.	1
6 (8)	Работа на швейной машине. Выполнение образцов.	1
7 (9)	Элементы машиноведения. Приспособления малой механизации.	1
8 (10)	Работа на швейной машине. Выполнение образцов.	1
9 (11)	Элементы машиноведения. Машинные швы.	1
10 (12)	Работа на швейной машине. Выполнение образцов.	1
11 (13)	Конструирование швейных изделий. Народный костюм как основа в построение современных форм одежды. Профессия - "дизайнер-модельер".	1
12 (14)	Снятие мерок. Профессия - "конструктор-модельер".	1
13 (15)	Конструирование швейных изделий.	1
14 (16)	Построение чертежа конических юбок в М 1:4	1
15 (17)	Конструирование швейных изделий.	1
16 (18)	Построение чертежа клиньевых юбок в М 1:4	1
17 (19)	Конструирование швейных изделий.	1

18 (20)	Построение чертежа основы прямой юбки в М 1:4	1
19 (21)	Моделирование швейных изделий.	1
20 (22)	Внесение изменений в чертёж основы поясного изделия. Оформление выкройки.	1
21 (23)	Технология изготовления швейных изделий	1
22 (24)	Подготовка к раскрою. Раскрой поясного изделия(юбка).	1
23 (25)	Технология изготовления швейных изделий. Профессия - "швея"	1
24 (26)	Подготовка к обработке.	1
25 (27)	Технология изготовления швейных изделий	1
26 (28)	Подготовка к примерке.	1
27 (29)	Технология изготовления швейных изделий	1
28 (30)	Проведение примерки изделия.	1
29 (31)	Технология изготовления швейных изделий	1
30 (32)	Обработка вытачек.	1
31 (33)	Технология изготовления швейных изделий	1
32 (34)	Обработка боковых швов.	1
33 (35)	Технология изготовления швейных изделий	1
34 (36)	Обработка застёжки "молния".	1
35 (37)	Технология изготовления швейных изделий	1
36 (38)	Заготовка пояса	1
37 (39)	Технология изготовления швейных изделий	1
38 (40)	Соединение пояса с изделием	1
39 (41)	Технология изготовления швейных изделий	1
40 (42)	Обработка низа изделия.	1
41 (43)	Технология изготовления швейных изделий	1
42 (44)	Окончательная отделка изделия. Контроль качества швейного изделия. Профессия - "контролёр качества".	1
Раздел 2. Художественные ремесла (6 часов)		
1 (45)	Вязание на спицах. Материалы и инструменты.	1
2 (46)	Способы набора петель для начального ряда.	1
3 (47)	Вязание на спицах. Узоры полученные чередованием лицевых и изнаночных петель.	1
4 – 6 (48 – 50)	Выполнение образцов в технике вязания на спицах.	3
Раздел 3. Оформление интерьера (1 час)		
1 (51)	Комнатные растения в интерьере.	1
Раздел 4. Электротехника (1 час)		
1 (52)	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.	1
Раздел 5. Кулинария (10 часов)		
1 (53)	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1
2 (54)	Планирование последовательности технологических операций по приготовлению блюд из молока и кисломолочных продуктов. Работа с рецептурными справочниками.	1
3 (55)	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1
4 (56)	Планирование последовательности технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Работа с рецептурными справочниками.	1
5 (57)	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1
6 (58)	Чтение штриховых кодов на упаковках пищевых продуктов.	1
7 (59)	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
8 (60)	Планирование последовательности технологических операций по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Работа с рецептурными справочниками.	1

9 (61)	Сервировка праздничного стола. Этикет.	1
10 (62)	Составление меню для праздничного стола.	1
Раздел 6. Технология исследовательской и опытнической деятельности (8 часов)		
1 (63)	Работа с технологической документацией.	1
2 (64)	Оформление пояснительной записки.	1
3 – 4 (65 – 66)	Защита творческих проектов	2
5 (67)	Повторение по теме "СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ"	1
6 – 7 (68 – 69)	Повторение по теме "ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА"	2
8 (70)	Повторение по теме "ТЕХНОЛОГИЯ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ"	1