**Технология**

**Календарно-тематическое планирование**

**2019-2020 учебный год**

**5 класс**

(вариант А)

**Календарно- тематическое планирование**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ занятия**  **№ урока** | **Дата** | | **Тема урока** | **Содержание** | **Основные виды учебной деятельности обучающихся** | | **Форма контроля** | **домашнее задание** |
| **план** | **факт** |
| **Производство и технологии(4ч)** | | | | | | | | |
| 1  (1-2) |  |  | Технологическая среда жизнедеятельности человека  Основы производства (общая характеристика производства) | Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера). Потребительские блага. Производство потребительских благ. | Осваивать новые понятия:техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой.  Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных.  Находить необходимую информацию используя интернет ресурсы. | | Самостоятельная работа.  Практическая работа | §1.1§1.2  §1.3§1.4  стр.6-13  1. Составить таблицу потребностей семьи  2. Написать сообщение на тему:  « С последствиями каких технологий, отрицательно влияющих на природу, борется весь мир |
| 2  (3-4) |  |  | Виды технологий. Характеристика технологий | Что такое технология. Формула получения продукта труда. Классификация производств и технологий. Единичное, серийное и массовое производство. Современные и перспективные технологии. Промышленные, производственные технологии.  *Самостоятельная работа*  1. Составить таблицу предприятий региона проживания и профессиях людей, которые на них работают. | Осознать роль технологий в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. | | Самостоятельная работа | §3.1, §3.2,  Стр.24 -28  §4.1§4.2  Стр.31 -34 |
| **Творческая, проектная и исследовательская деятельность(2ч)** | | | | | | | | |
| 3  (5-6) |  |  | Введение в проектную деятельность | Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов.  Определять цель и задачи проектной деятельности.  Изучать этапы выполнения проекта | | Проверочная работа: тест | §2.1§2.2 стр.15-22 |
| **Компьютерная графика и черчение (2ч)** | | | | | | | | |
| 4  (7-8) |  |  | Чертежные инструменты. Правила выполнения чертежей с помощью чертежных инструментов | Понятие графика. Основные виды графических изображений. Понятия чертеж, набросок, эскиз. Технический рисунок, схема. Правила оформления графической документации  **Практическая работа:**  1. Выполнение эскиза рамки для фотографии. | Овладевать навыками работы с чертежными инструментами. Уметь самостоятельно сроить чертеж и наносить размеры.  Читать и оформлять графическую документацию.  Вычерчивать эскизы или технические рисунки  Знакомиться с профессией инженер-конструктор, дизайнер | | Практическая работа | §7.2 стр.74-77 |
| **Производство и технологии (4ч)** | | | | | | | | |
| 5  (9-10) |  |  | Технологии ведения дома | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).  Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребности семьи. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК  *Практическая работа:*  1. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой  2. Составление эскиза дизайна кухни. Вычерчивание плана кухни | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.  Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | | Устный опрос |  |
| 6  (11-12) |  |  | Технологии ведения дома | Практическая работа |  |
| **Макетирование (4 ч) Творческая, проектная и исследовательская деятельность(2ч)** | | | | | | | | |
| 7  (13-14) |  |  | Создание макета жилого помещения (кухни) | Создание макета кухни. Разработка и выполнение макетов мебели для кухни: рабочая зона, обеденная зона. | Овладевать навыками работы с разверткой. Склеивания и сборки разверток. Выполнять расстановку метели по разработанному плану. | | Практическая работа |  |
| 8  (15-16) |  |  | Создание макета жилого помещения (кухни) | Практическая работа |  |
| 9  (17-18) |  |  | Творческий проект «Дизайн кухни» | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | | Выполнение проекта  ***Проверочная работа: тест*** |  |
| **Производство и технологии (14ч) Технологии обработки материалов (26ч)** | | | | | | | | |
| 10  (19-20) |  |  | Технологии получения и преобразования текстильных материалов | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях  Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент  *Лабораторно- практические работы:*   * Определение направления долевой нити в ткани * Определение лицевой и изнаночной сторон ткани * Сравнительный анализ прочности окраски тканей * Изучение свойств тканей из хлопка и льна | | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям  Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований | Лабораторная работа | §5.1  стр. 48-49  §5.4  стр.54-57 |
| 11  (21-22) |  |  | Технологии получения и преобразования текстильных материалов | Лабораторная работа |
| 12  (23-24) |  |  | Обработка текстильных материалов  Ручные стежки и сточки | Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. 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). | | Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. | Практическая работа |  |
| 13  (25-26) |  |  | Обработка текстильных материалов  Ручные стежки и сточки | Практическая работа |  |
| 14  (27-28) |  |  | Обработка текстильных материалов  Устройство и назначение швейной машины | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. 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  **Практические работы:**  1. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками  2. Заправка швейной машины нитками.  3. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.  4. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек | | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. 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  **Практические работы:**  1. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками  2. Заправка швейной машины нитками.  3. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.  4. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек | Практическая работа |  |
| 15  (29-30) |  |  | Обработка текстильных материалов  Устройство и назначение швейной машины | Практическая работа | §4.2  стр.43-45 |
| 16  (31-32) |  |  | Обработка текстильных материалов  Оборудование для ВТО  Машинные швы | Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Проведение ВТО  Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).  **Практические работы:**  1.Изготовление образцов машинных швов. | | Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.  Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. | Практическая работа |  |
| 17  (33-34) |  |  | Обработка текстильных материалов  Машинные швы | Практическая работа |  |
| 18  (35-36) |  |  | Декоративно- прикладная обработка различных материалов  Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент. | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов  **Практические работы:**  1. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация  2. Создание графической композиции | | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.  Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.  Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора | Практическая работа | Создать графическую композицию с помощью ПК |
| 19  (37-38) |  |  | Декоративно- прикладная обработка различных материалов  Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутков | 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 с портновскими булавками. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки,  **Практические работы:**  1. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья | | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.  Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.  Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.  Овладевать безопасными приёмами труда | Практическая работа |  |
| 20  (39-40) |  |  | Декоративно- прикладная обработка различных материалов  Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутков | Практическая работа  ***Проверочная работа: тест*** |  |
| 21  (41-42) |  |  | Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов | Характеристика дерева и древесины. Строение древесины. Текстура. Пороки древесины. Пиломатериалы и искусственные древесные материалы. Деревообрабатывающие предприятия.  *Лабораторно- практические работы:*  1. Определение пород и пороков древесины  2.Определение видов пиломатериалов и искусственных древесных материалов | | Знакомиться с разновидностями производственного сырья. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Распознавать породы древесины, пиломатериалы по внешнему виду.  Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Определять виды пиломатериалов и искусственных древесных материалов | Практическая работа | §4.2 стр. 36-39 |
| 22  (43-44) |  |  | Ручная обработка древесины.  Устройство и назначение столярного верстака.  Сверление и пиление деревянных заготовок | Техника безопасности при работе в столярной мастерской. Правила работы на столярном станке.  Разметочные инструменты. Инструменты для пиления и чистовой обработки заготовок из древесины.  Строгание, сверление и соединение деревянных заготовок.  Технологический процесс конструирования изделий из древесины  **Практические работы:**  1. Разметка игрушек  2. Изготовление игрушек  3. Освоение приемов разметки учебных заготовок. | | Выполнения работ при изготовлении деталей из древесины; Выполнять: разметку заготовок из древесины, пиление размеченных заготовок. Знакомиться с профессиями: столяр, технолог, станочник-сверловщик. | Практическая работа | §4.2 стр. 36-39 |
| 23  (45-46) |  |  | Ручная обработка древесины  Составление технологической карты изготовления изделия | Практическая работа | §7.2  Стр.78-79 |
| 24  (47-48) |  |  | Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов | Металлы и сплавы. Свойства металлов и сплавов. Виды металла. Виды конструкционных материалов. Искусственные материалы их свойства и применение. Виды проволоки. Виды листового материала.  *Практическая работа:*  1. Составить таблицу с характеристиками различных материалов их металла и искусственных материалов и их применением | | Знакомиться с разновидностями производственного сырья. Формировать представление о получении различных видов материалов из металла и искусственных материалов. Распознавать металлы по внешнему виду.  Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Определять способы применения различных материалов из металла и искусственных материалов. |  | §5.1, §5.2, §5.3  Стр. 48 -53  §6.1,  Стр. 62-63 |
| 25  (49-50) |  |  | Ручная обработка металла и искусственных материалов | Организация работы в слесарно-механической мастерской. Монтажные инструменты для работы с проволокой. Правила безопасности при работе в столярной мастерской. Приемы работы с проволокой. Приемы работы с тонколистовыми металлами и искусственными материалами. Технологический процесс сборки деталей.  **Практические работы:**  1. Освоение приемов работы с проволокой.  2. Освоение приемов работы с тонколистовыми материалами. | | Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы по образцам;  Выбирать материалы для изделия в соответствии с его назначением, инструменты для обработки металлов и искусственных материалов в соответствии с их назначением;  Находить в сети Интернет и предъявлять информацию о технологических процессах изготовления деталей из металла;  Излагать полученную информацию;  Организовывать рабочее место для слесарных работ;  Разрабатывать технологическую последовательность изготовления деталей из металлов на основе анализа эскизов и чертежей;  Соблюдать правила безопасных работ при выполнении практических работ;  Осуществлять сборку изделия, уборку рабочего места по окончании работы;  Проверять качество сборки; | Практическая работа | §4.2  Стр.38 -43 |
| 26  (51-52) |  |  | Ручная обработка металла и искусственных материалов | Практическая работа  ***Проверочная работа: тест*** | §7.2  Стр. 80 - 81 |
| 27  (53-54) |  |  | Технологии растениеводства  Технологии животноводства | Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений.  **Практическая работа:**  1. Составить таблицу «Полезные свойства культурных растений»  Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животных и животноводство.  **Практическая работа**  1. Составить таблицу « Направления животноводства в районе проживания» | | Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений в жизнедеятельности человека. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Определять полезные свойства культурных растений.  Получать представление о животных организмах как об объектах технологий и о квалификации животных организмов. Определять в чем заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. | Практическая работа | §12.1, §12.2,  §12.3, §12.4  Стр.126 -136  §14.1,  Стр.150 -154 |
| 28  (55-56) |  |  | Технологии обработки пищевых продуктов | 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.  Предприятия пищевой промышленности в регионе и городе. Ассортимент продукции выпускаемой предприятиями пищевой промышленности. Поиск информации о производствах пищевой промышленности. Анализ полученной информации.  Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей.  *Лабораторно- практическая работа:*  1. Определение качества овощей, зелени органолептическим способом  2. Определение содержание нитратов | | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.  Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.  Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.  Находить и представлять информацию о предприятиях пищевой продукции. Анализировать информацию о пищевой ценности продуктов | Лабораторная работа | §8.1, §8.2,  Стр.83-93 |
| 29  (57-58) |  |  | Технологии обработки пищевых продуктов | Лабораторная работа | §9.1, §9.2, §9.3, §9.4, стр. 95 - 104 |
| 30  (60-61) |  |  | Санитария, гигиена и безопасность труда на кухне | 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. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.  Предприятия пищевой промышленности в регионе и городе. Ассортимент продукции выпускаемой предприятиями пищевой промышленности. Поиск информации о производствах пищевой промышленности. Анализ полученной информации. | | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место.  Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах  Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.  Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. |  | §8.3  Стр. 88 -92 |
| 31  (62 -63) |  |  | Приготовление блюд из яиц | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд  ***Лабораторно- практическая работа:***  1. Определение свежести яиц  2. Приготовление блюд из яиц | | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.  Готовить блюда из яиц.  Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | Практическая работа |  |
| 32  (63-64) |  |  | Приготовление блюд из овощей и фруктов | 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 их 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. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных 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 гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. 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.  *Лабораторно- практические работы:*  1. Определение содержания нитратов в овощах.  2. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. | | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.  Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления 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. Готовить салат из сырых овощей или фруктов.  Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.  Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.  Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.  Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады | Практическая работа |  |
| 33  (65-66) |  |  | Приготовление блюд из овощей и фруктов | Практическая работа |  |
| 34  (67-68) |  |  | Приготовление бутербродов и горячих напитков | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их 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, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка  ***Практическая работа:***   * Приготовление и оформление бутербродов.   Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао) | | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).  Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь | Практическая работа  ***Проверочная работа: тест*** |  |
| **Творческая, проектная и исследовательская деятельность(2ч)** | | | | | | | | |
| 35  (69-70) |  |  | Выполнение проекта | Выполнение проекта по «Кулинарии» |  | |  |  |