****

**Пояснительная записка**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной сферы.

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

• Формирование личности, способной выявлять проблемы, определять пути и средства их решения, прогнозировать результаты и возможные последствия разных вариантов решений, устанавливать причинно-следственные связи, оценивать полученные результаты и выявлять способы совершенствования процесса и результатов труда.

• Обучение способам организации труда и видам деятельности, обеспечивающим эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека.

• Развитие адаптивности к меняющемуся по содержанию труду.

Тематическое планирование 5 класс составлено на основе программы И.А. Сасовой «Технология» по направлению «Технология ведения дома». Программа представляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению авторского учебного курса. Изменения программы коснулись последовательности разделов и количества часов по разделам программы.

Содержание программы включает 7 разделов:

* Технологии в жизни человека и общества.
* Технологии домашнего хозяйства.
* Кулинария.
* Создание изделий из текстильных материалов.
* Художественные ремесла.
* Электротехника.
* Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.

Содержание технологического образования в определённой степени призвано обеспечить комплекс знаний и умений, необходимых каждому человеку для успешной жизнедеятельности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 68 учебных часов в 5 классе, из расчета 2 часа в неделю.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных, предметных результатов.

***Личностные результаты***: овладение знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности, овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда, сформированность мотивации к обучению и познавательной деятельности, способность ставить цели.

***Метапредметные результаты***: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности, самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности, организация сотрудничества, построение индивидуальной образовательной траектории.

***Предметные результаты:*** освоение умений, применимых в технологическом образовании, видов деятельности по получению новых знаний в рамках учебного предмета, формирование технологического типа мышления, владение технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами труда.

Планируемые результаты обучения технологии в 5 классе.

Технологии в жизни человека и общества

Отличать продукты природного мира от рукотворного. Выявлять влияние технологии на естественный мир

Технологии домашнего хозяйства.

Выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью. Понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий.

Кулинария

Обрабатывать отдельные пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, к обработке пищевых продуктов. Определять доброкачественность некоторых пищевых продуктов. Соблюдать правила хранения овощей, яиц, хлеба.

Создание изделий из текстильных материалов

Определять ткани из натуральных волокон растительного происхождения. Строить чертеж фартука. Подготавливать швейную машину к работе, выполнять различные виды строчек. Выполнять технологические операции по изготовлению фартука. Проводить влажно-тепловую обработку.

Художественные ремесла.

Выполнять различные техники лоскутного шитья.

Электротехника.

Пользоваться отдельными бытовыми приборами (утюг, электрическая плита, миксер). Выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.

Осуществлять поиск информации, использовать ПК.

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

Учебник для учащихся 5 класса 2-еизд.,В.Д.Симоненко. М.Вентана-Граф 2005.

«Технология»: 5 класс : учебник для общеобразовательных учреждений, Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко. Москва, «Вентана-Граф», 2013

«Технология» рабочая тетрадь Н.В. Синица, П.С. Самородский, Москва, «Вентана-Граф», 2014

«Технология» рабочая тетрадь О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова. Москва, «Дрофа»

«Рукоделие» Т.А. гончарова, «Вече», Москва, 2000

Энциклопедия «Шитье и рукоделие», И.А. Андреева, Москва, научное издательство «Большая Российская энциклопедия», 1998

«Основы кулинарии», учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы, Москва, «Просвещение», 1993 и другие.

«Столовые», Д.Лондон, Москва, издательский дом «Кристина», 1997

Рабочая программа предусматривает разные варианты дидактико-технологического обеспечения учебного процесса:

-библиотека оцифрованных изображений (фотографии, иллюстрации, творческие проекты, лучшие эскизы и работы учащихся);

-презентации по темам курса;

-принтерные распечатки тестов, в количестве экземпляров комплекта тестов равному числу учащихся в классе.

-схемы, плакаты, таблицы.

-интернет-ресурсы.

-карточки заданий- в количестве 15-ти. экземпляров.

Тематический план по технологии

 5-8 классы

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы программы | Количество часов по классам |
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| Технологии в жизни человека и общества | 2 | 2 | 1 |  |
| Создание изделий из текстильных материалов | 24 | 32 | 31 |  |
| Художественные ремесла. Декоративно-прикладное творчество. | 8 | 10 | 10 | 10 |
| Технологии творческой и опытной деятельности. Проектирование и изготовление изделий. | 12 | 10 | 12 | 6 |
| Технологии домашнего хозяйства | 2 |  |  | 2 |
| Электротехника  | 1 |  |  | 2 |
| Кулинария . Технология обработки пищевых продуктов. | 21 | 16 | 14 |  |
| Домашняя экономика |  |  |  | 8 |
| Современное производство и профессиональное самоопределение |  |  |  | 6 |
|  | 70 | 70 | 68 | 34 |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**направление «Технология ведения дома»**

|  |
| --- |
| **5 класс** |
|  | Тема раздела программы | Коли-чествоотво-ди-мых учеб-ных часов | Дата  | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся | Домашнее задание |
| ***Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества***  |
| 1,2 | **Технологии в жизни человека и общества** | 2 | 2.094.09 | Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством | Отличать продукты природного мира от рукотворного. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние технологии на естественный мир. |  |
| ***Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов***  |
| 3,4 | **Свойства текстильных материалов.**Классификация текстильных волокон  | 2 | 9.0911.09 | Понятия волокно, нить, ткань. Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.Хлопок, лен.  | Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. | Найти примеры применения натуральных волокон. |
| 5,6 | **Свойства текстильных материалов.** Изучение свойств материалов из волокон растительного происхождения  | 2 | 16.0918.09 | Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды окраски ткани.Профессии оператор текстильного производства и ткачества. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Лабораторно-практическая работа. Определение направления долевой нити в ткани. Исследование свойства нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани.Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткачества. | Закончить лабораторно-практическую работу.Принести ткань20х30. |
| 7,8 | **Швейная машина.** Устройство, подготовка к работе. | 2 | 23.0925.09 | Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины с электрическим приводом. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.  | Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. | Упражнения по заправке швейной машины. |
| 9,10 | **Швейная машина** Приемы работы | 2 | 30.092.10 | Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда | Упражнения на швейной машине. |
| 11,12 |  **Графика, черчение** **Конструирование и моделирование швейных изделий .** | 11 | 7.109.10 | Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб, масштабная линейка. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками. Снятие мерок с фигуры.Снятие мерок с фигуры. Определение размеров швейного изделия. Построение чертежа в масштабе 1:4 | Читать и составлять простейшие схемы, технологические карты.Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 | Закончить чертёж. |
| 13, 14 | **Конструирование и моделирование швейных изделий .**Построение чертежа в натуральную величину. | 2 | 14.1016.10 | Выбор модели изделия. Понятие о чертеже в натуральную величину и выкройке. Расположение чертежа на бумаге. Особенности построения чертежа в натуральную величину. Изготовление выкройки и подготовка её к раскрою. Определение расхода ткани на изделие. | Строить чертеж швейного изделия в натуральную величину.Определять расход ткани на изделие. | Закончить чертёж.Принести ткань,инструменты. |
| 15,16 | **Технология изготовления швейных изделий (12 час.)**Раскрой изделия. | 2 | 21.1023.10 | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Правила безопасной работы при раскрое швейных изделий. Профессии закройщик и портной | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Учитывать припуски на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Овладевать безопасными приёмами труда. | Закончить раскрой изделий.Принести инструменты. |
| 17, 18 | **Технология изготовления швейных изделий.**Заметывание краев изделия. | 2 | 28.1030.10 | Правила техники безопасности при выполнении ручных работ.Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя – заметывание. | Знать правила техники безопасности при выполнении ручных работ.Выполнять ручные стежки: прямой-сметочный, копировальный. | Закончить заметывание краев изделия.Принести инструменты. |
| 19, 20 | **Технология изготовления швейных изделий.**Машинная обработка изделия. Застрачивание краев изделия. | 2 | 11.1113.11 | Правила техники безопасности при выполнении машинных работ.Основные операции при машинной обработке изделия: постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами) краев изделия. Требования к выполнению машинных работ. | Знать правила техники безопасности при выполнении машинных работ.Выполнять работы с применением машины с электроприводом. | Закончить работу – почисить изделие от ниток временных работ. |
| 21,22 | **Технология изготовления швейных изделий.**Операции по ВТО. Заутюживание краев пояса. | 2 | 18.1120.11 | Правила техники безопасности при выполнении утюжильных работ.Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, заутюживание.Выполнение влажно-тепловых работ (заутюживание срезов по шаблону) | Знать правила техники безопасности при выполнении утюжильных работ.Проводить влажно-тепловую обработку – приутюживание, заутюживание. | Закончить заутюжива-ние. |
| 23, 24 | **Технология изготовления швейных изделий.**Образование строчки-сборки. Соединение деталей швейного изделия.Приметывание пояса. | 2 | 25.1127.11 | Приемы образования строчки-сборки по верхнему краю фартука. Приметывание ручными стежками пояса к фартуку.Осуществление контроля качества изделия. | Знать приемы и способы соединения деталей изделия, уметь их выполнять.Осуществлять промежуточный самоконтроль изделия, анализировать ошибки. | Закончить заметывание. |
| 25, 26 | **Технология изготовления швейных изделий.**Притачивание пояса к основной детали. Окончательная отделка и ВТО изделия. | 2 | 2.124.12 | Приемы притачивания пояса к основной детали. Применение умений работы на швейной машине.Окончательная отделка изделия. Приемы чистки.Проведение окончательной ВТО, её назначение и влияние на внешний вид изделия. | Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать и исправлять ошибки. | Закончить изделие.Принести ткань для вышивания,нитки мулине. |
| ***Раздел «Художественные ремёсла»***  |
| 27, 28 | **«Декоративно-прикладное искусство»** | 2 | 9.1211.12 | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину, отделка изделий вышивкой, изготовление оберега «Лель»  | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | Закончить вышивку |
| 29, 30 | **«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»** | 2 | 16.1218.12 | 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 | 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 | Составить цветную композицию на ПК. |
| 31, 32 | **«Лоскутное шитьё»** | 2 | 23.1225.12 | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.  | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. | Подобрать лоскуты ткани для выполнения образцов. |
| 33,34 | **«Лоскутное шитьё»** | 2 | 30.1215.01 | Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | Закончить образцы. |
| ***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»*** |
| 35, 36 | **«Исследовательская и созидательная деятельность»** | 2 | 20.0122.01 | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. 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 пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | Работа над проектом по плану. |
| 37, 38 | **«Исследовательская и созидательная деятельность»** | 2 | 27.0129.01 | Работа над проектом по плану. |
| 39, 40 | **«Исследовательская и созидательная деятельность»** | 2 | 3.025.02 |
| 41, 42 | **«Исследовательская и созидательная деятельность»** | 2 | 10.0212.02 |
| 43, 44 | **«Исследовательская и созидательная деятельность»** | 2 | 17.0219.02 |
| 45, 46 | **«Исследовательская и созидательная деятельность»** | 2 | 24.0226.02 |
| ***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»*** |
| 47,48 | **«Интерьер кухни, столовой»** | 2 | 2.034.03 | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).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 | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | Выполнить планировку кухни. |
| ***Раздел «Электротехника»*** |
| 49,50 | **Раздел «Электротехника»****«Бытовые электроприборы»** | 1 | 9.0311.03 | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |  |
| ***Раздел «Кулинария»*** |
|  | **«Санитария и гигиена****на кухне»** | 1 | 9.0311.03 | 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 | 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 |  |
| 51,52 | **«Физиология питания»**  | 2 | 16.0318.03 | 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 | 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 | Составить индивидуаль-ный режим питания на один день. |
| 53, 54 | **«Бутерброды и****горячие напитки»** | 2 | 30.031.04 | 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.кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка | Знать технологию приготовления бутербродов, горячих напитков. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.  | Принести продукты для выполнения практической работы |
| 55, 56 | **Практическая работа** | 2 | 6.048.04 | Технология приготовления, подача горячих бутербродов, горячих напитков. | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь |  |
| 5758 | **«Блюда из яиц»** |  | 13.0415.04 | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц.  | Определять свежесть яиц с помощью подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | Принести продукты для выполнения практической работы |
| 5960 | **Практическая работа** | 2 | 20.0422.04 | 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 |  |  |
| 6162 | **«Блюда из овощей и фруктов»** | 2 | 27.0429.04 | 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. 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. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей.  | . Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | Принести продукты для выполнения практической работы |
| 6364 | **Практическая работа** | 2 | 4.056.05 | Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. | 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. | Принести продукты для выполнения практической работы |
| 65, 66 | **Практическая работа** | 2 | 11.0513.05 | 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. | Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд |  |
| 67, 68 | **«Приготовление завтрака.****Сервировка стола** **к завтраку»** |  | 18.0520.05 | Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |  |
| 69,70 | **Резервный день** | 2 | 25.0527.05 |  |  |  |
|  |  | 70 |  |  |  |  |