

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА № 155» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА  
(МБОУ Школа № 155 г.о. Самара)**

**РАССМОТРЕНО**  
на заседании  
методического объединения  
(протокол № 5  
от 16.06.2022)  
Председатель МО

\_\_\_\_\_ И.А. Задульская

**ПРОВЕРЕНО**  
Заместитель  
директора по учебно-  
воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Е.А. Дьяченко

20.06.2022

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор  
МБОУ Школы № 155  
г.о. Самара

\_\_\_\_\_ О.А. Михайлова

26.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРЕДМЕТ:** Технология (девочки)

**УРОВЕНЬ ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ:** основное общее образование

**ПРОГРАММА СОСТАВЛЕНА:** МО учителей художественно-прикладного  
цикла

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Школы № 155 г.о. Самара и авторских программ: Тищенко, А. Т. Технология: рабочая программа : 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. — М.: Дрофа-Вентана-Граф, 2019.

### Цели изучения учебного предмета «Технология»

Изучение учебного предмета «Технология» способствует достижению следующих *целей основного общего образования*:

- обеспечение всем обучающимся оптимального, с учётом их возможностей, интеллектуального развития;
- становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости;
- социально-нравственное и эстетическое воспитание;
- знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе, технике и культуре;
- развитие способностей и познавательных интересов обучающихся (критического мышления, внимания, воображения, памяти и разнообразных практических умений);
- выработка у обучающихся навыков самостоятельного выявления, формулирования и разрешения определённых теоретических и практических проблем, связанных с природой, общественной жизнью, техникой и культурой;
- формирование у обучающихся научно обоснованной системы взглядов и убеждений, определяющих их отношение к миру;
- формирование у обучающихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся навыков и умений, как в ходе учёбы, так и за пределами школы;
- ознакомление обучающихся с научными основами производства и организации труда в таких важнейших отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д., формирование умений пользоваться простейшими техническими приспособлениями и устройствами;
- понимание важнейших закономерностей технических, технологических и организационных процессов, общих для многих областей промышленного и сельскохозяйственного производства и сферы услуг;
- обеспечение подготовки обучающихся к какой-либо профессии.

Воспитательный аспект присутствует на каждом уроке.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования предмет «Технология» изучается с 5-го по 8-й класс, в том числе: в 5-7 классе — 68 часов из расчета 2 часа в неделю, в 8 классе -34 часа, из расчета 1 час в неделю, в 9 классе – 1 час в неделю.

## Планируемые результаты освоения курса «Технология»

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология» планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- 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;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в Программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Обучение технологии по данной программе способствует формированию личностных, метапредметных и предметных результатов, соответствующих требованиям ФГОС.

*Личностными результатами* освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования являются:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты:***

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты*** освоения программы:

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации

рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней



школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;
- интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических

контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

### **Средства контроля**

Оценка деятельности учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются опрос и проверочные тесты, для оценки умений – практические задания и проекты.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ, а также презентаций к отдельным темам. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Для повышения эффективности обучения и достижения целей используются разные типы уроков: комбинированные, интегрированные, урок-путешествие, соревнования. Задачи обучения решаются с помощью практических работ, экскурсий, творческих заданий, творческих проектов с применением следующих методов: словесных, проблемно-поисковых, устного контроля и самоконтроля, метода проектов, иллюстраций, демонстраций, соревнований, поощрения и порицания.

Итоговой работой и позитивным показателем взаимной связи «учитель-ученик» может являться творческий проект, разработанный и выполненный учащимися самостоятельно.

#### **Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

#### **Нормы оценки практической работы**

##### **Организация труда**

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

#### **Приемы труда**

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

#### **Качество изделия (работы)**

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

## **СОДЕРЖАНИЕ КУРСА**

### **РАЗДЕЛ «КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ»**

#### **Тема 1. Понятие о машине и механизме. Конструирование машин и механизмов**

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

## **Тема 2. Конструирование швейных изделий**

Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

## **РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ БЫТА»**

### **Тема 1. Планировка помещений жилого дома**

Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере.

### **Тема 2. Освещение жилого помещения**

Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.

### **Тема 3. Экология жилища**

Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.

## **РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

### **Тема 1. Санитария, гигиена и физиология питания**

#### ***Санитария и гигиена на кухне***

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к 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 безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

#### ***Физиология питания***

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.

## **Тема 2. Технологии приготовления блюд**

### ***Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы***

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 повар. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Приборы для размола и приготовления кофе. Технология приготовления, подача к столу кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

### ***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

### ***Блюда из яиц***

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технологии приготовления блюд из яиц. Подача готовых блюд.

### ***Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку***

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.

### ***Блюда из молока и кисломолочных продуктов***

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов.

Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

### ***Изделия из жидкого теста***

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача к столу.

### ***Блюда из сырых овощей и фруктов***

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. 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 содержания витаминов. Правила измельчения овощей, формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд.

### ***Тепловая кулинарная обработка овощей***

Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

### ***Блюда из рыбы и морепродуктов***

Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

### ***Приготовление блюд из мяса***

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

### ***Блюда из птицы***

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

### ***Первые блюда***

Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.

### ***Сладости, десерты, напитки***

Виды сладостей: цукаты, печенье, бэзе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача на стол.

### ***Меню обеда. Сервировка стола к обеду***

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.

### ***Изделия из пресного слоёного теста***

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

### ***Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет***



Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.

### **Тема 3. Индустрия питания**

Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии индустрии питания.

#### **РАЗДЕЛ «МАТЕРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»**

#### **ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

### **Тема 1. Текстильное материаловедение**

#### ***Понятие о ткани***

Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы. Их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

#### ***Текстильные материалы растительного происхождения***

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

#### ***Текстильные материалы животного происхождения***

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

#### ***Текстильные химические материалы***

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

## **Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий**

### ***Раскрой швейного изделия***

Рабочее место и инструменты для раскройки. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кройки. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

### ***Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание***

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кройки прямыми стежками; смётывание; стачивание. Ручная закрепка.

### ***Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание***

Основные операции при ручных работах: обмётывание, замётывание (с открытым и закрытым срезами).

### ***Ручные швейные работы. Подшивание вручную***

Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.

## **Тема 3. Операции влажно-тепловой обработки**

Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

## **Тема 4. Швейная машина**

### ***Подготовка швейной машины к работе***

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

### ***Приёмы работы на швейной машине***

Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

## ***Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной***

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия и технология притачивания потайной застёжки-молнии с помощью специальных лапок. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

### ***Машинная обработка изделий***

Классификация машинных швов: соединительные, краевые и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.

### ***Машинная игла. Дефекты машинной строчки***

Устройство швейной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине.

### ***Технологические операции изготовления швейных изделий***

Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей края. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

## **Тема 5. Конструирование одежды и аксессуаров**

### ***Снятие мерок для изготовления одежды***

Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.

### ***Изготовление выкройки швейного изделия***

Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Профессия конструктор-модельер.

### ***Конструирование плечевой одежды***

Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие «плечевая одежда». Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

### ***Конструирование поясной одежды***

Конструирование поясной одежды. Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

## **Тема 6. Моделирование одежды**

### ***Моделирование плечевой одежды***

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

### ***Моделирование поясной одежды***

Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

## **Тема 7. Технологии лоскутного шитья**

### ***Лоскутное шитьё***

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.

### ***Технологии аппликации***

Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.

### ***Технологии стёжки***

Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.

### ***Технологии обработки срезов лоскутного изделия***

Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.

## **Тема 8. Технологии художественной обработки ткани**

### ***Вышивание прямыми и петлеобразными стежками***

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе.

### ***Вышивание петельными стежками***

Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.

### ***Вышивание крестообразными и косыми стежками***

Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе.

### ***Вышивание швом крест***

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом.

### ***Штриховая гладь***

Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью.

### ***Французский узелок***

Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок».

### ***Вышивка атласными лентами***

Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА № 155» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА  
(МБОУ Школа № 155 г.о. Самара)**

**РАССМОТРЕНО**  
на заседании  
методического объединения  
(протокол № 5  
от 15.06.2023)  
Председатель МО

\_\_\_\_\_ И.А. Задульская

**ПРОВЕРЕНО**  
Заместитель  
директора по учебно-  
воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Е.А. Дьяченко

28.08.2023

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор  
МБОУ Школы № 155  
г.о. Самара

\_\_\_\_\_ О.А. Михайлова

28.08.2023

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
на 2023-2024 учебный год**

**ПРЕДМЕТ:** Технология

**Ф.И.О.УЧИТЕЛЯ:** Юдина Галина Николаевна

**КЛАСС(ы):** 7 «А», 7 «Б», 7 «В»

**КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ВСЕГО:** 68 часов

**КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ В НЕДЕЛЮ:** 2 часа

№ урока	Тема урока	Количество часов	Характеристика деятельности учащихся с ОВЗ
1-2	Вводное занятие. Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте Безопасные приемы труда на уроках «кулинарии». Физиология питания (ВР).	2	Приведение помещения в соответствие с требованиями санитарии и гигиены.
<b>1. Кулинария – 10 ч.</b>			
3-4	Блюда из молока, круп и макаронных изделий (ВР).	2	Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.
5-6	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (ВР).	2	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов.
7	Блины, оладьи, блинчики (ВР).	1	Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.
8	Сладкие блюда (ВР).	1	Дегустировать и определять качество готового блюда.
9	Сервировка стола к завтраку. Правила этикета (ВР).	1	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.
10	Заготовка продуктов (ВР).	1	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.
<b>2. Технология ведения дома - 6 ч</b>			
11-12	Интерьер жилого дома (ВР).	2	Планировать помещений жилого дома (квартиры).
13-14	Уход за одеждой и обувью (ВР).	2	Изучить правила ухода за одеждой и обувью.
15-16	Гигиена девушки (ВР).	2	Записать в тетради правила личной гигиены.

### 3. Создание изделий из текстильных материалов – 12 часов

17-18	Элементы материаловедения. Свойство тканей из натуральных волокон (ВР).	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.
19-20	Элементы машиноведения Бытовая швейная машина, ее устройство (ВР).	2	Выполнять замену машинной иглы.
21-22	Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры (ВР).	2	Изготавливать образцы ручных работ: примётывание и вымётывание.
23	Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры (ВР).	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
24	Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 (ВР).	1	Знакомиться с приёмами моделирования.
25-26	Построение чертежа юбки в натуральную величину (ВР).	2	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа прямой юбки.
27-28	Моделирование швейных изделий (ВР).	2	Изготавливать выкройки.

### 4. Технология изготовления швейных изделий - 16 часов

29-30	Выполнение соединительных швов (ВР).	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
30-31	Изготовление образцов поузловой обработки (ВР).	2	Выполнять ручные работы.
32-32	Раскладка выкроек и раскрой фартука (ВР).	2	Копировать готовую выкройку.
33-34	Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к примерке (ВР).	2	Перенести контурные линии с одной стороны детали на другую или на парные детали с помощью копировальных стежков.
35-36	Проведение примерки. Внесение уточнений после проведения примерки (ВР).	2	Проведение примерки. Исправление дефектов.
37-38	Обработка изделия после примерки (ВР).	2	Обработка пояса, обработка верхнего среза юбки притачным поясом.



39-40	Окончательная отделка готового изделия (ВР).	2	Обработка петли и пришивание пуговицы.
41-42	Художественная отделка юбки (ВР).	2	Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией.
<b>5. Художественные ремёсла – 8 часов</b>			
43-44	Декоративно-прикладное искусство. Вышивка гладью (ВР).	2	Изучать материалы и инструменты для вязания.
45-46	Подбор цветовых сочетаний (ВР).	2	Подбирать крючок и нитки для вязания.
47-48	Композиция и орнамент (ВР).	2	Зарисовывать наиболее интересные вязаные изделия.
49-50	Уход за вышивкой (ВР).	2	Составить план работы в тетради.
<b>6. Творческие проекты учащихся – 16 часов</b>			
51-52	Выбор темы и целей проекта (ВР).	2	Находить и предъявлять информацию об истории вязания
53-54	Выбор вариантов решения проекта. Экологическое и экономическое обоснование проекта (ВР).	2	Найти информацию о профессии вязальщицы текстильно-галантерейных изделий.
55-56	Оформление проектной документации (ВР).	2	Описать методы работы.
57-58	Технологическая последовательность изготовления изделия (ВР).	2	Составить план работы.
59-68	Защита проектов (ВР).	8	Представить работу.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА № 155» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА  
(МБОУ Школа № 155 г.о. Самара)**

**РАССМОТРЕНО**  
на заседании  
методического объединения  
(протокол № 5  
от 15.06.2023)  
Председатель МО

\_\_\_\_\_ И.А. Задульская

**ПРОВЕРЕНО**  
Заместитель  
директора по учебно-  
воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Е.А. Дьяченко

28.08.2023

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор  
МБОУ Школы № 155  
г.о. Самара

\_\_\_\_\_ О.А. Михайлова

28.08.2023

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
на 2023-2024 учебный год**

**ПРЕДМЕТ:** Технология

**Ф.И.О.УЧИТЕЛЯ:** Юдина Галина Николаевна

**КЛАСС(ы):** 8 «А», 8 «Б», 8 «В»

**КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ВСЕГО:** 34 часа

**КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ В НЕДЕЛЮ:** 1 час

1	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности (ВР).	2	Освоение безопасных приёмов труда во время выполнения практических работ.
<b>Уроки молодой хозяйки –4 ч</b>			
2	Уход за личными вещами. П/р.: выведение пятен (ВР).	1	Знакомство с условными обозначениями на ярлыках одежды; научить выбирать моющие и чистящие средства с учётом изделия.
3	Понятия стиля, фасона, цветового решения в одежде. П/р.: определение типа девушки (ВР).	1	Знакомство с понятиями «стиль», «силуэт» в одежде, их разновидностями.
4	Гигиена девушки, уход за кожей лица. П/р.: фруктово-овощные маски (ВР).	1	Познакомиться с образцами мыла (обычное, антибактериальное, жидкое). Составить таблицу «Крема (дневной, ночной) для лица».
5	Уход за волосами. П/р.: причёски (ВР).	1	Научиться определять тип волос.
<b>Материаловедение - 2 ч</b>			
6	Химические волокна. Получение тканей из химических волокон. Лр.: Определение свойств и видов волокон (ВР).	1	Составлять коллекции тканей из химических волокон.
7	Сложные сплетения нитей в тканях. П/р.: распознавание синтетических и искусственных тканей (ВР).	1	Находить информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.
<b>Элементы машиноведение – 2 ч</b>			
8	Швейная машина с электрическим приводом. Техника безопасности при работе на машине. Регулятор натяжения нитей. П/р.: приёмы начала и окончания работы на швейной машине «Чайка» (ВР).	1	Знакомиться с приспособлениями к швейной машине.
9	Неполадки в работе швейной машины. Бельевые швы. П/р.: устранения несложных неполадок, выполнение образцов бельевых швов (ВР).	1	Изготавливать образцы ручных работ.
<b>Конструирование – 5 ч</b>			
10	Легкая плечевая одежда. Размерные признаки фигуры	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать

	девочки. Измерение фигуры человека. П/р.: снятие мерок (ВР).		результаты измерений.
11	Построение чертежа основы ночной сорочки (ВР).	1	Выполнять эскиз проектного изделия.
12	Моделирование (ВР).	1	Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.
13	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой ночной сорочки (ВР).	1	Снятие мерок и построение чертежа изделия.
14	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой халата (ВР).	1	Снятие мерок и построение чертежа изделия.
<b>Изготовление изделий –17 ч</b>			
15	Подготовка деталей кроя ночной сорочки к обработке (ВР).	1	Изготавливать образцы ручных работ.
16	Подготовка деталей кроя ночной сорочки к примерке (ВР).	1	Сделать разработку фасона ночной сорочки. Рассчитать примерное количество ткани, которое потребуется для изготовления ночной сорочки.
17	Примерка, исправление недочетов (ВР).	1	Примерка изделия.
18	Обработка ночной сорочки после примерки (ВР).	1	Обработать нижний срез сорочки.
19	Обработка выреза горловины ночной сорочки (ВР).	1	Обработать вырез горловины сорочки.
20	Обработка пройм ночной сорочки подкройной обтачкой (ВР).	1	Обработка пройм.
21	Обработка нижнего среза ночной сорочки (ВР).	1	Обработка нижнего среза.
22	Окончательная отделка изделия. В.Т.О. (ВР).	1	Отделка изделия.
23	Подготовка деталей кроя халата к обработке (ВР).	1	Сделать разработку фасона изделия.
24	Подготовка деталей кроя халата к примерке (ВР).	1	Нарисовать в альбоме эскиз изделия.
25	Примерка, исправление недочетов (ВР).	1	Сделать образец изделия из цветной бумаги.
26	Обработка халата после примерки (ВР).	1	Рассчитать примерное количество ткани.
27	Обработка выреза горловины халата (ВР).	1	Раскроить изделие.

28	Обработка подборта халата подкройной обтачкой (ВР).	1	Обработать края изделия.
29	Сметывание рукава и вторая примерка халата (ВР).	1	Сметать детали изделия.
30	Обработка нижнего среза халата (ВР).	1	Исправить недочеты.
31	Окончательная отделка халата. В.Т.О. (ВР).	1	Окончательная отделка изделия.
<b>Кулинария – 3 ч</b>			
32	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах (ВР).	1	Организовывать рабочее место для приготовления пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды.
33	Мясные продукты. П/р.: приготовление котлет (ВР).	1	Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.
34	Кисломолочные продукты. П/р.: приготовление тертого пирога с творогом (ВР).	1	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.

