МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №18» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА БРАТСКА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ТЕХНОЛОГИЯ

название учебного предмета, курса

5-9

класс

Предметная область: технология

I. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты:

5 класс

Самопознание

Изменение установок

Возникновение и развитие самосознания

Внутренняя переориентация с правил и ограничений, связанных с моралью послушания, на нормы поведения взрослых

Умение ценить и принимать следующие базовые ценности: «добро», «терпение», «любовь к России, к своей малой родине», «природа», «семья», «мир», «справедливость», «желание понимать друг друга», «доверие к людям», «милосердие», «честь» и «достоинство»

Уважение к своему народу, развитие толерантности

Освоения личностного смысла учения, выбор дальнейшего образовательного маршрута

Оценка жизненных ситуаций и поступков героев художественных текстов с точки зрения общечеловеческих норм, нравственных и этических ценностей гражданина России

Выполнение норм и требований школьной жизни и обязанностей ученика; знание прав учащихся и умение ими пользоваться

Рефлексия общих способов действий и возможностей их переноса в различные учебнопредметные области, качественно преобразовывать учебные действия моделирования, контролировать и оценивать переход от самостоятельной постановки новых учебных задач к развитию способности проектирования собственной учебной деятельности

6 класс

Самовоспитание

Происходит открытие своего «Я»

Духовный рост

Создание историко-географического образа, включающего представление о территории и границах России, ее географических особенностях, знание основных исторических событий развития государственности и общества

Формирование образа социально-политического устройства России, представления о ее государственной организации, символике, знание государственных праздников

Уважение и принятие других народов России и мира, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству

Гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну

Участие в школьном самоуправлении в пределах возраста (дежурство в классе и в школе, участие в детских общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях)

Формирование научного типа мышления, который ориентирует подростка на общекультурные образцы, нормы, эталоны и закономерности взаимодействия с окружающим миром

Чрезмерное стремление к лидерству

Идентифицируют себя с идеальными героями (кумирами)

7 класс

Самоутверждение

Знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России; эмоциональное положительное принятие своей этнической идентичности

Уважение личности, ее достоинства, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им

Уважение ценностей семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья своего и других людей, оптимизм в восприятии мира

Умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения, конструктивное разрешение конфликтов

Развитие рефлексирующего самосознания

8 класс

Самоопределение

Максимализм

Происходит поиск себя, новой целостности, взрослой идентичности

Освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия

Экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех ее проявлениях, знание основных принципов и правил отношения к природе, знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях

Сформированность позитивной моральной самооценки и моральных чувств – чувства гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда при их нарушении

Устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива

Участие в общественной жизни на уровне школы и социума

Готовность и способность делать осознанный выбор своей образовательной траектории, в том числе выбор направления профильного образования, проектирование индивидуального учебного плана

9 класс

Профессиональное самоопределение

Развитие самосознания

Самовоспитание культурных качеств

Реальная осознанность Я-концепции

Необходимость решения вопроса о дальнейшей жизни

Знание основных положений Конституции РФ, основных прав и обязанностей гражданина, ориентация в правовом пространстве государственно-общественных отношений

Сформированность социально-критического мышления, ориентация в особенностях социальных отношений и взаимодействий, установление взаимосвязи между общественнополитическими событиями

Ориентация в системе моральных норм и ценностей и их иерархии, понимание конвенционального характера морали

Сформированность потребности в самовыражении и самореализации, социальном признании

Умение строить жизненные планы с учетом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий

Метапредметные результаты Регулятивные УУД 5 класс

постановка частных задач на усвоение готовых знаний и действий (стоит задача понять,

запомнить, воспроизвести)

использовать справочную литературу, ИКТ, инструменты и приборы

умение самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учета выделенных учителем ориентиров действий в новом учебном материале

6 класс

принятие и самостоятельная постановка новых учебных задач (анализ условий, выбор соответствующего способа действий, контроль и оценка его выполнения)

умение планировать пути достижения намеченных целей; умение адекватно оценить степень объективной и субъектной трудности выполнения учебной задачи

умение обнаружить отклонение от эталонного образца и внести соответствующие коррективы в процесс выполнения учебной задачи; принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров

7 класс

формирование навыков целеполагания, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную

формирование действий планирования деятельности во времени и регуляция темпа его выполнения на основе овладения приемами управления временем (тайм-менеджмент)

адекватная оценка собственных возможностей в отношении решения поставленной задачи

8 класс

умение анализировать причины проблем и неудач в выполнении деятельности и находить рациональные способы их устранения

формирование рефлексивной самооценки своих возможностей управления

осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия

9 класс

умение самостоятельно вырабатывать и применять критерии и способы дифференцированной оценки собственной учебной деятельности

самоконтроль в организации учебной и внеучебной деятельности

формирование навыков прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса; принятие ответственности за свой выбор организации своей учебной деятельности

Познавательные УУД 5 класс

ориентироваться в учебных источниках; самостоятельно выделять и формулировать цель; отбирать и сопоставлять необходимую информацию из разных источников

анализировать, сравнивать, структурировать различные объекты, явления и факты; самостоятельно делать выводы, перерабатывать информацию, преобразовывать ее, представлятьинформацию на основе схем, моделей, сообщений

уметь передавать содержание в сжатом, выборочном и развернутом виде; строить речевое высказывание в устной и письменной форме; проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя

осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; давать определения понятиям, устанавливать причинно-следственные связи

выбирать наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; контролировать и оценивать процесс и результат деятельности

овладеть навыками смыслового чтения как способа осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации

7 класс

создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;умение структурировать тексты, выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий

свободно ориентироваться и воспринимать тексты художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимать и адекватно оценивать язык средств массовой информации

умение адекватно, подробно, сжато, выборочно передавать содержание текста; составлять тексты различных жанров, соблюдая нормы построения текста (соответствие теме, жанру, стилю речи и др.)

8 класс

осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;работать с метафорами – понимать переносной смысл выражений, понимать и употреблять обороты речи, построенные на скрытом уподоблении, образном сближении слов

анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных); синтез как составление целого из частей, в том числе самостоятельно достраивая, восполняя недостающие компоненты

выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов, самостоятельно выбирая основания для указанных логических операций; обобщать понятия – осуществлять логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с наименьшим объемом к понятию с большим объемом

9 класс

выдвижение гипотез, их обоснование через поиск решения путем проведения исследования с поэтапным контролем и коррекцией результатов работы

выполнять различные роли в группе, сотрудничать в совместном решении проблемы; отстаивать и аргументировать свою точку зрения, соблюдая правила речевого этикета

критично относиться к своему мнению, договариваться с людьми иных позиций, понимать точку зрения другого; предвидеть последствия коллективных решений

Коммуникативные УУД 5 класс

участвовать в диалоге: слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения на события, поступки; оформлять свои мысли в устной и письменной речи

выполнять различные роли в группе, сотрудничать в совместном решении проблемы; отстаивать и аргументировать свою точку зрения, соблюдая правила речевого этикета

критично относиться к своему мнению, договариваться с людьми иных позиций, понимать точку зрения другого; предвидеть последствия коллективных решений

6 класс

понимать возможности различных точек зрения, которые не совпадают с собственной; готовность к обсуждению разных точек зрения и выработке общей (групповой позиции)

определять цели и функции участников, способы их взаимодействия; планировать общие способы работы группы

обмениваться знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; уважительное отношение к партнерам, внимание к личности другого

7 класс

умение устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решение и делать выбор

способность брать на себя инициативу в организации совместного действия; готовность адекватно реагировать на нужды других, оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнерам в процессе достижения общей цели совместной деятельности

использовать адекватные языковые средства для отражения в форме речевых высказываний своих чувств, мыслей, побуждений

8 класс

устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации

вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими формами родного языка; умение аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию невраждебным для оппонентов способом

способность с помощью вопросов добывать недостающую информацию (познавательная инициативность); адекватное межличностное восприятие партнера

9 класс

интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие с людьми разных возрастных категорий

разрешать конфликты через выявление, идентификацию проблемы, поиск и оценку альтернативных способов разрешения конфликта, принимать решение и реализовывать его; управлять поведением партнера через контроль, коррекцию, оценку действий, умение убеждать; переводить конфликтную ситуацию в логический план и разрешать ее как задачу через анализ ее условий

стремиться устанавливать доверительные отношения взаимопонимания, способность к эмпатии; речевое отображение (описание, объяснение) содержания совершаемых действий в форме речевых значений с целью ориентировки (планирование, контроль, оценка) предметнопрактической или иной деятельности как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи (внутреннего говорения), служащей этапом интериоризации — процесса переноса во внутренний план в ходе усвоения умственных лействий и понятий

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета«Технология»

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» Выпускник научится:

следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

проводить оценку и испытание полученного продукта;

проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования);

определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

разработку плана продвижения продукта.

Выпускник получит возможность научиться:

характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

характеризовать группы предприятий региона проживания,

характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

ІІ. Содержание учебного предмета

5 класс (34 недели, 2 часа в неделю, 68 часов в год)

№	Модуль	Групповой проект	Количество
$N_{\underline{0}}$			часов
1	Технология обработки пищевых	"Воскресный завтрак"	16
	продуктов. Человек-художественный		
	образ. Повар		
2	Технология обработки материалов.	"Идеи для Вашего дома"	16
	Человек-техника. Столяр, слесарь		
	(металло- и деревообработка)		
3	Технология обработки текстильных	"Идеи для Вашего дома"	20
	материалов. Человек-техника.		
	Швея(портной)		
4	Технология моделирования. Человек-	"Техника прошлого,	16
	знаковая система. Инженер-	настоящего и будущего"	
	конструктор		

6 класс (34 недели, 2 часа в неделю, 68 часов в год)

$N_{\overline{0}}$	Модуль	Групповой проект	Количество
$N_{\underline{0}}$			часов
1	Технология обработки пищевых	"Званый ужин"	16
	продуктов. Человек-художественный		
	образ. Технолог хлебобулочных изделий		
2	Технология обработки материалов.	"Идеи для Вашего дома"	16
	Человек-техника. Сварщик, плотник		
	(металло- и деревообработка)		
3	Технология обработки текстильных	"Сам себе дизайнер"	20
	материалов. Человек-техника.		
	Дизайнер одежды		
4	Технологии получения,	"Да будет свет"	16
	преобразования и использования		
	энергии. Человек-знаковая система.		
	Электрик		

7 класс (34 недели, 2 часа в неделю, 68 часов в год)

№	Модуль	Групповой проект	Количество
$N_{\underline{0}}$			часов
1	Технология обработки пищевых	"Лучший десерт"	16
	продуктов. Человек-художественный		
	образ. Кулинария. <i>Повар-кондитер</i>		
2	Технологии получения, обработки,	"Идеи для Вашего дома"	16
	преобразования и использования		
	материалов. Человек-техника.		
	Газосварщик, строитель (металло- и		
	деревообработка)		
3	Технология обработки текстильных	"От идеи до модели"	20
	материалов. Человек-техника.		
	Художник по костюмам.		
4	Технологии получения,	"Зарядись! "	16
	преобразования и использования	<u>-</u>	
	энергии. Человек-знаковая система.		
	Инженер-энергетик		

8 класс (34 недели, 1 час в неделю, 34 часов в год)

$N_{\underline{0}}$	Технология	Групповой проект / ИИП	Количество
$N_{\underline{0}}$			часов
1	Ресторанный сервис. Человек-человек.	"Приглашаем на фуршет"	8
	Бармен.		
2	Элементы техники и машин. Человек-	"Наперегонки с будущем"	8
	техника. Мехатроника.		
3	Дизайн интерьера. Человек-	"Интерьер моей комнаты"	10
	художественный образ. Дизайнер		
	интерьера.		
4	Технологии получения, обработки и	"Авторы перемен"	8
	использования информации. Человек-		
	техника. <i>Инженерный дизайн CAD</i> .		

9 класс (34 недели, 1 час в неделю, 34 часов в год)

№ №	Технология	иип	Количество часов
1	Ресторанный сервис. Человек- человек. Официант.	"Встречаем гостей"	8
2	Элементы техники и машин. Человектехника. Токарные работы на станках с ЧПУ	"Здесь собирают будущее"	8
3	Реклама. Человек - художественный образ. <i>Менеджер по рекламе</i> .	"Разработка рекламного продукта"	10
4	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Человек-техника. <i>Прототипирование</i> .	"Инженерное моделирование? Элементарно!"	8

Формы организации учебной деятельности

- групповые занятия под руководством учителя (обучение в сотрудничестве)
- самостоятельная работа
- работа в парах
- коллективные обсуждения и дискуссии

III. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

N_0N_0	Дата	Тематическое	Основные виды учебной	Примечание	
урока	план/	планирование	деятельности		
	факт				
	Модуль 1. Технология обработки пищевых продуктов.				
1		Инструктаж по ТБ.	Участие в беседе о правилах		
		Физиология питания.	санитарии и гигиены при		
			кулинарной обработке продуктов.		
			Соблюдение правил ТБ. Загадки-		

вопросы о вигаминах, полезных веществах, содержащихся в продуктах. Знакомство с профессией повар. 2 Инструктаж по ТБ. Очастие в беседе о правилах санитарии и гитиены при кулинарной обработке продуктов. Соблюдение правил ТБ. Загаживопросы о витаминах, полезных веществах, содержащихся в продуктах. Знакомство с профессией повар. 3 Сервировка етола к дережений страна и приборов в зависимости от меньо. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. 4 Сервировка стола к дережений страна к завтраку. 4 Сервировка стола к деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. 5 Бутерброды, горячие папитки. 6 Бутерброды, горячие навыков современной сервировки стола к заитраку. 6 Бутерброды, горячие навыков современной сервировки стола к заитраку. 7 Притотовление бутербродых и потузярных горячих напитках. Технология их притотовления. Совоение технологии и потузярных горячих напитках. Технология их притотовления. Сервировка стола со сутербродах и потузярных горячих напитках. Технология их притотовления. Сервировка стола со сутербродах и потузярных горячих напитках. Технология их притотовления. Сервировка стола со сутербродов, заваривание чая. Сервировка стола со Сутербродов, заваривание чая. Сервировка стола Соупествление технологи притотовление технологи уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 8 Притотовление бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осупествление технологи уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; значение овошей в питании челомеха. Первичава и тепловая обработка овощей в питании челомеха. Первичава и тепловая обработка овощей в питании челомеха. Первичава и тепловая обработка овощей в питании челомеха. Первичава и тепловая обработка овощей. Питании челомеха. Первичава и тепловая обработка овощей в питании челомеха. Первичая и тепловая обработка овощей в питании челомеха. Первичава и тепловая обработка овощей.	Т		Ţ	
родуктах. Знакомство с профессией повар. 2 Инструктаж по ТБ. Очастие в беседе о правилах санитарии и гигиены при кулинарной обработке продуктов. Соблюдстие правил ТБ. Загадкивопорсы о витаминах, полезных вспестнах, содержащимся в продуктах. Знакомство с профессией повар. 3 Сервировка стола к завтраку. 4 Сервировка стола к осмение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. 4 Сервировка стола к осмение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. 5 Бутерброды, горячие навыков современной сервировки стола к завтраку. 6 Бутерброды, горячие напитки. 6 Бутерброды, горячие напитки. 6 Приготовление бутербродах и понулярных горячих папитках. Технология их приготовления. 7 Приготовление бутербродах и понулярных горячих папитках. Технология их приготовления. 8 Приготовление бутербродах и приготовления соряжа рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение техницето сновных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление техущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; значение овошей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Витании человека. Первичная и тепловая обработка овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Витании человах правоче обработка овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Витании человека. Первичная и тепловая обработка овощей.			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Приотовление бугербродов и напитков. Приготовление бугербродов и напитков. Приготовление бугербродов и напитков. Приготовление бугербродов и напитков. Приготовление бугербродов и напитков. Освоение технологии и приготовления собработка обработка оборие перавил ТБ. Освоение технологии приготовления обработка и петапити и столова у завравивания и приготовления приготовления с сервировка стола у завравания обработка обра			I I	
Виструктаж по ТБ. Физиология питапия.				
физиология питания, самитарии и питиены при кулинарной обработке продуктов. Соблюдение правил ТБ. Загадкивопросы о витаминах, полезных веществах, содержащихся в продуктах. Знакомство с профессией повар. 3 Сервировка стола к завтраку. 4 Сервировка стола к завтраку. 4 Сервировка стола к завтраку. 5 Бугерброды, горячие навыков современной сервировки стола к завтраку. 5 Бугерброды, горячие напитки. 6 Бугербродов, горячие напитки. 6 Бугербродов, горячие напитки. 6 Бугербродов, горячие напитки. 6 Бугербродов, горячие напитки. 7 Приготовление бугербродах и полузарных горячих напитках. Технология их приготовления. 6 Ссрвировка стологии и приготовления. 6 Совоение технологии и приготовления. 6 Ссрвировка стола Суспсетвление техущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 8 Приготовление бугербродов, заваривание чая. Ссрвировка стола Суспсетвление техущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. 10 Блюда из овощей. 11 Блюда из овощей. 11 Приготовление блюд Освоение бесее по теме, загадки; значение овощей в питании человска. Первичная и тепловая обработка овошей. 11 Приготовление блюд Освоение бесее по теме, загадки; значение овощей в питании человска. Первичная и тепловая обработка овошей.		T. T. T.	i i	
Вудинарной обработке продуктов. Соблодение правил ТБ. Загадкивопросы о витаминах, полезных веществах, содержащихся в продуктах. Знакомство с профессией повар. 3 Сервировка стола к освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. 4 Сервировка стола к освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. 5 Бугерброды, горячие навыков современной сервировки стола к завтраку. 6 Бугерброды, горячие нанитки. 6 Бугерброды, горячие пнек нанитки. 7 Приготовление бутербродах и полулярных горячих напитках. Технология их приготовления. Освоение технологии приготовления. 6 Освоение технологии приготовления. 7 Приготовление бутербродов и напитков. 8 Приготовление бутербродов и приготовления соновных выдов бутербродов и напитков. 8 Приготовление бутербродов и приготовления основных выдов бутербродов деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии правил ТБ. 9 Блюда из овощей. 9 Блюда из овощей. 10 Блюда из овощей. 10 Блюда из овощей. 11 Приготовление блюд Освоение беседе по теме, загадки; значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Питании человека. Первичная и тепловая обработка овошей. В питании человека. Первичная и тепловая обработка овошей.	2		<u> </u>	
Собиюдение правил ТБ. Загадкивопорсы о витаминах, полезных веществах, содержащихся в продуктах. Знакомство с профессией повар. 3 Сервировка стола к Завтраку. 4 Сервировка стола к завтраку. 4 Сервировка стола к завтраку. 4 Сервировка стола к завтраку. 5 Бутерброды, горячие навыков современной сервировки стола к завтраку. 5 Бутерброды, горячие навыков современной сервировки стола к завтраку. 6 Бутерброды, горячие навыков современной сервировки стола к завтраку. 6 Бутерброды, горячие напитки. 6 Бутерброды, горячие напитки. 6 Бутерброды, горячие напитки. 6 Приготовление бутербродах и полулярных горячих напитках. Технология их приготовления. 7 Приготовление бутербродов и приготовления. 7 Приготовление бутербродов, завяривание чая. Сервировка стола Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 8 Приготовление бутербродов, завяривание чая. Сервировка стола Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. 9 Блюда из овощей. 10 Блюда из овощей. 11 Приготовление блюд Освоение безопасных пристовая обработка овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. В питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей.		Физиология питания.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
вопросы о витаминах, полезных веществах, содержащихся в продуктах. Знакомство с профессией повар. З Сервировка стола к завтраку. 4 Сервировка стола к завтраку. 4 Сервировка стола к завтраку. 4 Сервировка стола к завтраку. 5 Бутерброды, горячие напитки. 6 Бутерброды, горячие напитки. 6 Бутерброды, горячие напитки. 7 Приготовление бутербродов и напитков. 8 Приготовление бутербродов и напитков. 6 Блюда из овощей. 8 Приготовление бутербродов и напитков. 6 Блюда из овощей. 8 Приготовление бутербродов и напитков. 9 Блюда из овощей. 9 Блюда из овощей. 9 Блюда из овощей. 10 Блюда из овощей. 10 Блюда из овощей. 11 Приготовление болод Освоение подбора стола, осрож рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. 10 Блюда из овощей. 11 Приготовление болод Освоенией в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей обработка овоще				
веществах, солержащихся в продуктах. Знакометво с профессией повар. Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к завтраку. Бутерброды, горячие напитки. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Приготовление бутербродов и напитков. В Сервировка стола. Осупцествление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. В Пода из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей в питании человека первичная и тепловая обработка овощей в питании человека первичнаем обработка овощей в питании человека об				
продуктах, Знакомство с профессией повар.				
Приготовление бутербродов и приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола с совоеще подовоето места. Соблюдение правыл ТБ. В Приготовление бутербродов и приготовления основных видов бутербродов обутербродах и потулярных горячих напитках. Технология их приготовления. Технология их приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление техущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правыл ТБ. В Приготовление бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление техущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правыл ТБ. В Приготовление бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление техущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правыл ТБ. В Приготовление бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление техущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правыл ТБ. В Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; зачаеные овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. В питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей в питании человека. Первичная и тепловая обр			I I	
Сервировка стола к завтраку. Освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербородах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение Технология из питании человска. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в бессде по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Освоение безопасных приёмов				
3автраку. и приборов в зависимости от мещо. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от метно. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Освоение технология их приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление технущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технология Освоение обработка овощей. Освоение обработка овощей. Освоение безопасных приёмов Освоение обработка овощей. Освоение обработка овощ				
Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от мещо. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение павыков современной сервировки стола к завтраку. Бутерброды, горячие напитки. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Освоение технологии осращения. Освоение технологии обутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии обутербродов и приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии обутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. В Приготовление обутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в бессае по теме, загадки; значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Освоение технологии и приготовление правил ТБ. Участие в бессае по теме, загадки; значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блоро Освоение безопасных приёмов	3			
своей деятельности. Освоение павыков современной сервировки стола к завтраку. Освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Бутерброды, горячие папитки. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Приготовление бутербродов и папитков. Приготовление бутербродов, обутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовление бутербродов и напитков. Приготовление бутербродов и напитков. Приготовление бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов		завтраку.		
Навыков современной сервировки стола к завтраку. Освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от мено. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление техущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии правил ТБ. Освоение технологи. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение бесседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человска. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человска. Первичная и тепловая обработка овощей. Освоение безопасных приёмов			1 -	
Сервировка стола к завтраку. Освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Освоение технологии приготовления. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Освоение безопасных приёмов				
Сервировка стола к завтраку. Освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих папитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление техущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление технущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Освоение безопасных приёмов				
Завтраку. и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Освоение технологии приготовления. Освоение технологии приготовления. Освоение технологии приготовление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов и приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Освоение безопасных приёмов			- ·	
Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Бутерброды, горячие напитки. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Приготовление бутербродов и приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Приготовление бутербродов и приготовления основных видов бутербродов и приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии Приготовление бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов	4			
своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку. Бутерброды, горячие напитки. Бутерброды, горячие напитки. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Приготовление бутербродов и напитков. Приготовление бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии Приготовление обутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блюд обработка овощей.		завтраку.		
Навыков современной сервировки стола к завтраку.				
Бутерброды, горячие напитки. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Освоение технологии приготовления. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление техущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов и приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление техущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов				
Бутерброды, горячие напитки. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Освоение технологии приготовления. Освоение технологии приготовления. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беселе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овошей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овошей. Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов				
напитки. справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. б Бутерброды, горячие напитки. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. 7 Приготовление бутербродов и приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 8 Приготовление бутербродов и напитков. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов и приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 10 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов		F 6	†	
Популярных горячих напитках. Технология их приготовления.	5			
Технология их приготовления. Бутерброды, горячие напитки. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Приготовление бутербродов и напитков. Приготовление бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. То блюда из овощей. Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов		напитки.	1 = 1	
Бутерброды, горячие напитки. Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления. Освоение технологии бутербродов и напитков. Освоение технологии бутербродов и напитков. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов и напитков. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Обрабочето контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Обработка овощей. Обработка овощей. Обработка овощей. Обработка овощей. Обработка овощей. Освоение безопасных приёмов Освоение безопасных призметельностью приёмов Освоение безопасных приёмов Освоение бе				
приготовление бутербродов и напитков. Приготовление бутербродов и напитков. Приготовление бутербродов и напитков. Приготовление бутербродов и напитков. Приготовление бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Приготовление бутербродов и напитков. Приготовление бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов	6	Fyron fina H. L. Fonguya		
Приготовление бутербродов и напитков. Приготовление бутербродов и напитков. Освоение технологии приготовления синовных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Приготовление бутербродов и напитков. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов	0			
Технология их приготовления. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Приготовление бутербродов и напитков. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Соблюдение правил ТБ. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Освоение безопасных приёмов		напитки.		
 Приготовление бутербродов и напитков. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Приготовление бутербродов и напитков. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Блюда из овощей. Блюда из овощей. Блюда из овощей. Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов 			_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
бутербродов и напитков. В приготовление бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. В приготовление бутербродов и напитков. В приготовление бутербродов и напитков. В приготовление бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей. В пода из овощей. В пода из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей. В пода из овощей. Освоение беседе по теме, загадки; Значение овощей. В питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов	7	Приготовление	_	
рапитков. Напитков. Оутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Приготовление бутербродов и приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей. Освоение безопасных приёмов	,	-		
Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 8 Приготовление бутербродов и напитков. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Освоение безопасных приёмов			1 *	
текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 8 Приготовление бутербродов и напитков. 8 Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. 9 Блюда из овощей. 10 Блюда из овощей. 10 Блюда из овощей. 11 Приготовление блюд 11 Приготовление блюд Текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 11 Приготовление блюд Текущего контроли приготовление блюд Освоение безопасных приёмов		пантков.		
Деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 8 Приготовление бутербродов и напитков. 8 Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. 9 Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 10 Блюда из овощей. 10 Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 11 Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов				
места. Соблюдение правил ТБ. 8 Приготовление бутербродов и напитков. 6 Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. 7 Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 10 Блюда из овощей. 7 Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 7 Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 7 Освоение безопасных приёмов				
8 Приготовление бутербродов и напитков. Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 10 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 11 Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов			1	
бутербродов и напитков. Приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Влюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей. Ичастие в беседе по теме, загадки; Значение овощей. Очастие в беседе по теме, загадки; Значение овощей. Очастие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей.	8	Приготовление	_	
напитков. бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов		*		
Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 10 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 11 Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов		J 1 1	-	
текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 10 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Первичная и тепловая обработка овощей. 11 Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов				
деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 10 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 11 Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов				
места. Соблюдение правил ТБ. 9 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 10 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 11 Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов			1	
9 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 10 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 11 Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов				
Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 10 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 11 Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов	9	Блюда из овощей.	*	
человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 10 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 11 Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов				
обработка овощей. Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов			человека. Первичная и тепловая	
10 Блюда из овощей. Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. 11 Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов			1	
Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов	10	Блюда из овощей.	-	
обработка овощей. 11 Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов				
обработка овощей. 11 Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов			человека. Первичная и тепловая	
11 Приготовление блюд Освоение безопасных приёмов			1	
	11	Приготовление блюд		
		_	работы с кухонным оборудованием,	

1			
		колющими и режущими	
		инструментами. Выполнение	
		нарезки овощей соломкой,	
		кубиками, кружочками, дольками,	
		кольцами, оформить салат.	
		Осуществление текущего контроля	
		своей деятельности. Уборка	
		рабочего места. Соблюдение правил	
		ТБ.	
12	Приготовление блюд	Освоение безопасных приёмов	
	из овощей.	работы с кухонным оборудованием,	
		колющими и режущими	
		инструментами. Выполнение	
		нарезки овощей соломкой,	
		кубиками, кружочками, дольками,	
		кольцами, оформить салат.	
		Осуществление текущего контроля	
		своей деятельности. Уборка	
		рабочего места. Соблюдение правил	
		ТБ.	
13	Блюда из яиц.	Способы определения свежести	
		яиц. Приготовление блюда из яиц.	
		Осуществление текущего контроля	
		своей деятельности. Уборка	
		рабочего места. Соблюдение правил	
		ТБ.	
14	Блюда из яиц.	Способы определения свежести	
		яиц. Приготовление блюда из яиц.	
		Осуществление текущего контроля	
		своей деятельности. Уборка	
		рабочего места. Соблюдение правил	
1.5	2	TB.	
15	Защита группового	Выбор блюд в соответствии со	
	проекта"Воскресны	своими возможностями, подбор	
	й завтрак".	столовой посуды и приборов,	
		составление технологической карты	
		(презентация) и приготовление	
		завтрака. Осуществление текущего	
		контроля своей деятельности.	
1.6		Защита проекта.	
16	Защита группового	Выбор блюд в соответствии со	
	проекта"Воскресны	своими возможностями, подбор	
	й завтрак".	столовой посуды и приборов,	
		составление технологической карты	
		(презентация) и приготовление	
		завтрака. Осуществление текущего	
		контроля своей деятельности.	
	Marry 2 Tarres	Защита проекта.	
17		погия обработки материалов.	
17	Инструктаж по ТБ.	Знакомиться с правилами	
	Виды материалов	поведения в мастерской и на	
		рабочем месте; Соблюдать правила	
		ТБ.	

18	Инструктаж по ТБ. Виды материалов	Знакомиться с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; Соблюдать правила ТБ.	
19	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	Распознавать материалы по внешнему виду.	
20	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	Распознавать материалы по внешнему виду.	
21	Конструкционные материалы	Распознавать материалы по внешнему виду.	
22	Конструкционные материалы	Распознавать материалы по внешнему виду.	
23	Инструменты для ручной и механической обработки материалов.	Ознакомиться с ручными инструментами обработки материалов. Соблюдать правила безопасности труда.	
24	Инструменты для ручной и механической обработки материалов.	Ознакомиться с ручными инструментами обработки материалов. Соблюдать правила безопасности труда.	
25	Технология ручной и механической обработки материалов.	Ознакомиться с технологией ручной и механической обработки материалов.	
26	Технология ручной и механической обработки материалов.	Ознакомиться с технологией ручной и механической обработки материалов.	
27	Графическое отображение формы предмета.	Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты.	
28	Графическое отображение формы предмета.	Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты.	
29	Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов.	Разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации.	
30	Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов.	Разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации.	
31	Защита группового проекта. «Идеи для Вашего дома».	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия. Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	

проскта, «Йдеи для Вашего дома». инструменты для изготовления изделия. Усвоение основных этапов работы нед просктом. Презентация. 3ашита проскта. Полимание классификации текстильных волокон: Получение х/б и льяяных тканей. Ткацкие переплетения. Ткачество. Изготавливают образен пологняного переплетения. Понимание классификации текстильных волокон: натуральные и химические. Технология производства тканей. Ткацкие переплетения. Ткачество. Изготавливают образен пологняного переплетения. Ткацкие переплетения. Ткачество. Изготавливают образен пологняного переплетения. Классификации писёных машин тотовят сообщения. Усвоение схемы заправки верхней и нижней нити. Правила ТБ при работе на швейной машине. Внагольнение машинных швов. Правила ТБ при работе на швейной машине. Внагольнение машинных швов. Начение образено об	32	2011111110 POLITICA PORO	Vygyyyg ng yfyyngry Maranya y y y	
Вашего дома». изделия. Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация.	32	Защита группового	Умение подбирать материалы и	
Ваботы над проектом. Презентация. Защита проекта. Вашита производства тканей. Ткацкие переплетения. Попитавлие классификации текстильных волокон. Получение х/б и лыяных тканей. Ткацкие переплетения. Попитавлие классификации текстильных волокон. Получение х/б и лыяных тканей. Попитавлие классификации производства тканей. Ткацкие переплетения.				
Защита проекта.		Вашего дома».	1 1	
Модуль 3. Технология обработки текстильных материалов. Полимание классификации текстильных волокон. Получение куб и льяяных тканей. Ткацкие переплетения. Отделка тканей. Ткацкие переплетения. Полимание классификации текстильных волокон. Получение х/б и льяяных тканей. Ткацкие переплетения. Полимание классификации текстильных волокон. Получение х/б и льяяных тканей. Ткацкие переплетения. Полимание классификации текстильных волокон. Получение х/б и льяяных тканей. Ткацкие переплетения. Ткачество. Изготавливают образец полотияного переплетения. Ткачество. Изготавливают образец полотияного переплетения. Ткацкие переплетения. Ткачество. Изготавливают образец полотияного переплетения. Ткачество. Изготавливают образец полотияние переплетения. Ткачество. Изготавливают образец полотияние переплетения. Ткачество. Изготавливают нетизительной переплетения. Ткачество. Изготавливают переплетения. Ткачество. Изготавливают переплетения. Ткачество. Изгота			1	
Понимание классификации текстильных волокон. Получение х/б и льнячых переплетения. Ткацеке переплетения. Ткачество. Изотольямного переплетения. Ткачество. Изотольямного переплетения. Понимание классификации текстильных волокон. Получение х/б и льнячых тканей. Ткацкие переплетения. Ткачество. Изотольямного переплетения. Понимание классификации текстильных волокон: патуральные и химические. Технология производства тканей. Ткацкие переплетения. Ткачество. Изотольямного переплетения. Ткачество. Изотольям предправление заменство. Технология извания предправление переплетения. Ткачество. Изотольямного переплетения. Ткачество. Поттроение фартука. Вотольямного переплетения. Ткачество. Поттроение чертежа выполнение стачного, накладного швая швая подтибку с закрытым срезом. Изучение основных видов подтибку с закрытым срезом. Изучение основных видов. Выполнение тачного, накладного швая швая подтибку с закрытым срезом. Изучение основных видов. Техно		Монулу 3 Тоумонория о	1	
текстильных волокон: Патуральные и химические. Технология производства ткапей. Ткацкие переплетения. 34 Классификация текстильных волокон. Получение х/6 и льняных тканей. Понимание классификации текстильных волокон. Получение х/6 и льняных тканей. Ткацкие переплетения. 35 Инструктаж по ТБ. Бытовая швейная машины. Заправка швейной машины. Шейной машины. Шейной машины. Шейной машины. Шейной машины. Шейной машины. Выполнение выполнение выполнение выполнение выполнение выполнение выполнение выполнение машиных швов. Требования к выполнению машиных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, цакладного шваи швав подтибку с закрытым срезом. 39 Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука. Построение чертежа фартука. Построение чертежа измеренню фитуры человека. Изучение условых обозначений мерок. Выполнению по измерению фитуры человека. Изучение условых обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Формирование навыков по измерению фитуры человека. Изучение условых обозначений мерок. Выполнению ваныков по измерению фитуры человека. Изучение условых обозначений мерок. Выполнению ваныков по измерению фитуры человека. Изучение условых обозначений измерению фитуры человека. Изучение условых обоз			,	
Волокоп. Получение х/6 и дывяных тканей. Ткацкие переплетения. Понтмание классификации текстильных волокон. Получение х/6 и льняных тканей. Ткацкие переплетения. Понтмание классификации текстильных волокон. Получение х/6 и льняных тканей. Ткацкие переплетения. Понтмание классификации текстильных волокон. Получение х/6 и льняных тканей. Ткацкие переплетения. Отделка тканей. Понтмание классификации текстильных волокон: натуральные и химические. Технология производства тканей. Ткацкие переплетения. Классификации текстильных волокон: натуральные и химические. Технология производства тканей. Ткацкие переплетения. Тканество. Изготавливают образец полотняного переплетения. Классификация швейных машип – готовит сообщения. Усвосние схемы заправки верхней и нижней ниги. Правила Ть при работе на швейной машина. Классификация швейных машип – готовит сообщения. Усвосние схемы заправки верхней и нижней ниги. Правила Ть при работе на швейной машине. Выполнение машинных швов. Терминология машинных работ. Терминология машина Тер	33			
19 19 19 19 19 19 19 19				
тканей. Ткацкие переплетения. Отделка тканей. Отделка тканей. Классификация текстильных волокоп. Получение х/б и льняных тканей. Ткацкие переплетения. Тканей. Ткацкие переплетения. Тканество. Изготавливают образец и кимические. Технология производства тканей. Ткацкие переплетения. Тканество. Изготавливают образец полотняного переплетения. Классификация предплетения. Тканество. Изготавливают образец полотняного переплетения. Классификация швейных машин тотовят сообщения. Усвоение схемы заправки верхней и нижней нити. Правила ТБ при работе па швейной машины. Потруктаж по ТБ. Бытовая швейная машина Заправка швейной машины. Потруктаж по ТБ. Бытовая швейная машина Т при работе па швейной машины. Потруктаж по ТБ. Бытовая швейная машина Т при работе па швейной машине. Выполнение машинных швов. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. За Работа на швейной машиных швов. Теробования к выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. За Работа на швейной машинных швов. Теробования к выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. За Работа на швейной машинных швов. Теробования к выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. За Работа на швейной машинных швов. Теробования к выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. За Работа на швейной машинных швов требования к выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. За Работа на швейной машиных швов по измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Дорино обочателения тачнов представном обозначений мерок Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Дорино обочателения тачного правения правения правения правения представном представном представном представном представном представном представном представном пре				
Переплетения			=	
Отделка ткапей. Полотияного переплетения.			-	
Понимание классификации текстильных волокон. Получение х/б и льняных тканей. Тканкие переплетения. Отделка тканей. Пототавливают образец полотняного переплетения. Пототвяного переплетения. Пототвяного переплетения. Классификация швейных машин готовят сообщения. Усвоение схемы заправки верхней и нижней ниги. Правила ТБ при работе на швейной машины. Выполнение машиных швов. Построение чертежа фартука. Построение чертежа фартука. Построение чертежа имерению фигуры человека. Построение чертежа имучемие условных обозначений магомера и мамерению фигуры человека. Построение чертежа имучение условных обозначений магомера и мамерению фигуры человека. Построение чертежа имучение условных обозначений магомера и мамерению фигуры человека. Построение чертежа имучение условных обозначений магомера и мамерению фигуры человека. Построение чертежа имучение условных обозначений магомера и мамерению фигуры человека. Построение чертежа имучение условных обозначений магомера и мамерению фигуры человека. Построение чертежа имучение условных обозначений магомера и мамерению фигуры человека. Построение чертежа имучение условных обозначений магомера и мамерению фигуры человека. Построение чертежа имучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и мамерению фигуры человека. Построение чертежа фартука.		=	_	
текстильных волокон. Получение х/б и льняных порожем. Получение и химические. Технология переплетения. Отделка тканей. Отделк	2.4			
волокон. Получение х/б и льняных тканей. Ткацкие переплетения. Отделка ткапей. Получение капереплетения. Отделка ткапей. Инструктаж по ТБ. Бытовая швейная машина. Заправка швейной машины. Выполнение машинных швой. Выполнение машинных швов. Терминология машинных швов. Терминология машинных швов. Термоногия машинных работ. Выполнение машинных швов. Терминология машинных работ. Выполнение машинных работ. Выполнение машинных работ. Выполнение основных видов машинных работ. Выполнение стачного, накладного шван швая подгибку с закрытым срезом. 38 Работа на швейной машинных работ. Выполнение машинных работ. Выполнение основных видов машинных работ. Выполнение стачного, накладного шван швая подгибку с закрытым срезом. 39 Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры человека. Построение чертежа построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры человека. Построение чертежа построение чертежа баучение условных обозначений измерению фигуры человека. Построение чертежа	34	-	<u> </u>	
ТКАВЦИВ Производства тканей. Ткацкие переплетения. Ткацкие переплетения. Ткацкие переплетения. Ткачество. Изготавливают образец Полотияного переплетения. Ткачество. Изготавливают образец Полотияного переплетения. Ткачество. Инструктаж по тыро тотовят сообщения. Усвоение схемы заправки верхней и нижней пити. Правила ТБ при работе на швейной машине. Знакомство с профессией швея (портвой) (тотовят сообщения. Усвоение схемы заправки верхней и нижней пити. Правила ТБ при работе на швейной машине. Усвоение схемы заправки верхней и нижней нити. Правила ТБ при работе на швейной машине. Усвоение схемы заправки верхней и нижней нити. Правила ТБ при работе на швейной машине. Знакомство с профессией швея (портной) (таучение основных видов машинных швов. Требования к выполнению стачного, пакладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. 38 Работа на швейной машиных швов. Требования к выполнению стачного, пакладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. 39 Работа на швейной машинных швов. Требования к выполнение стачного, пакладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Выполнение стачного, пакладного шваи швая подгибку с закрытым срезом. Оромирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа фартука. Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа построение чертежа фартука. Оромирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа построение чертежа фартука.				
тканей. Ткацкие переплетения. Отделка тканей. Изготавливают образец полотняного переплетения. Ипструктаж по ТБ.Бытовая швейная машина. Заправка швейной машины. Швейной машины. Швейной машины. Вытовая швейная машина. Заправка швейной машины. Заправка швейной машины. Чкассификация швейных машин готовят сообщения. Усвоение схемы заправки верхней и нижней нити. Правила ТБ при работе на швейной машине. Знакомство с профессией швея(портной) Классификация швейных машин схемы заправки верхней и нижней нити. Правила ТБ при работе на швейной машине. Знакомство с профессией швея(портной) Изучение основных видов мапинных пвов. Требования к выполнение выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Работа на швейной мапинных пвов. Требования к выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Изучение основных видов мапинных работ. Выполнение мапинных пвов. Требования к выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Изучение основных видов мапинных работ. Выполнение основных видов мапинных пвов. Требования к выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Изучение основных видов мапинных работ. Выполнение основных видов мапинных пвов. Требования к выполнение основных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Формирование навыков по измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение условека. Изучение условных обозначений				
Переплетения. Изготавливают образец полотивного переплетения. Полотивного переплетения. Полотивного переплетения. Классификация швейных машин				
Отделка тканей. полотняного переплетения.		'		
Инструктаж по ТБ. Бытовая швейная машина. Заправка швейной машины. Классификация швейных машин – готовят сообщения. Усвоение схемы заправки верхней и нижней ниги. Правила ТБ при работе на швейной машине. Знакомство с профессией швея(портной)		L *	1	
ТБ.Бытовая швейная машина. Заправка швейной машины. Нарвила ТБ при работе на швейной машина. Заправки верхней и пижней нити. Правила ТБ при работе на швейной машина. Заправка швейной машина. Заправка швейной машины. Выговят сообщения. Усвоение схемы заправки верхней и нижней нити. Правила ТБ при работе на швейной машина. Заправка швейной машине. Знакомство с профессией швея(портной) 37 Работа на швейной машиных швов. Требования к выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. 38 Работа на швейной машиных швов. Требования к выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. 39 Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры человека. Построение чертежа ностроение чертежа имерению фигуры человека. Построение чертежа имерению фигуры человека. Построение чертежа измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение павыков по измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука.	25			
машина. Заправка швейной машины. ишейной машине. Знакомство с профессией швея(портной) 36	35			
швейной машины. 36 Инструктаж по ТБ. Бытовая швейная машина. Заправка швейной машины. Нити. Правила ТБ при работе на швейной машины. Соемы заправки верхней и нижней нити. Правила ТБ при работе на швейной машины. Нити. Правила ТБ при работе на швейной машине. Знакомство с профессией швея(портной) 37 Работа на швейной машиных швов. Требования к выполнение машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. 38 Работа на швейной машинных швов. Требования к выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. 39 Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука. Построение чертежа Изучение ркловых обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа построение построение чертежа построение чертежа построение чертежа построен			· ·	
Вейной машине. Знакомство с профессией швея(портной)		=		
Профессией швея(портной) Профессией швея (портной)		швеинои машины.		
Зб				
Бытовая швейная машина. Заправка швейной машины. Ваправки верхней и нижней нити. Правила ТБ при работе на швейной машине. Выполнение машиных швов. Требования к выполнению машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. З8 Работа на швейной машиных швов. Требования к выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. З8 Работа на швейной машиных швов. Требования к выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. З9 Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры человека. Построение чертежа построение и человека. Изучение условных обозначений	26	Изгоризунальна ТГ		
Машина. Заправка швейной машины. Схемы заправки верхней и нижней нити. Правила ТБ при работе на швейной машине. Знакомство с профессией швея(портной)	30		±	
швейной машины. нити. Правила ТБ при работе на швейной машине. Знакомство с профессией швея(портной)			·	
Вейной машине. Знакомство с профессией швея(портной)				
Профессией швея(портной) 37		швеинои машины.		
Работа на швейной машине. Выполнение машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Выполнение основных видов машине. Выполнение машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнению машинных работ. Выполнению стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа фартука. Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа фартука. Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа фартука. Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений				
машине. Выполнение машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Работа на швейной машине. Выполнение машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Формирование навыков по измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений	37	Работа на швейной		
Выполнение машинных швов. Выполнение машинных швов. Работа на швейной машинных швов. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Изучение основных видов машинных швов. Требования к выполнение машинных швов. Терминология машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука. Измерение фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Измерение фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений Измерение фигуры человека. Изучение условных обозначений	37		1 -	
Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. З8 Работа на швейной машине. Выполнение машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. З9 Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука. Измерение фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений				
Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. 38 Работа на швейной машине. Выполнение выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. 39 Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука. Формирование навыков по измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры человека. Построение чертежа измерению фигуры человека. Построение чертежа бозначений измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений			=	
Шваи швав подгибку с закрытым срезом. 38		машинных швов.	_ ·	
работа на швейной машине. Выполнение выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука. Измерение фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Измерению фигуры человека. Построение фигуры человека. Построение фигуры человека. Построение чертежа измерению фигуры человека. Построение чертежа бартука.			· ·	
Работа на швейной машине. Выполнение выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа фартука. Формирование расчетов и построение чертежа фартука. Формирование навыков по измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений			ž 1	
машине. Выполнение машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. З9 Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука. Измерение фигуры мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Формирование навыков по машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. Измерение фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Формирование навыков по измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений	38	Работа на швейной	-	
Выполнение машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. 39 Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры формирование навыков по измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений			1 -	
Машинных швов. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. 39 Измерение фигуры Формирование навыков по человека. Построение чертежа фартука. Мамерению фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры Формирование навыков по человека. Изучение условных обозначений Изучение условных обозначений Изучение условных обозначений			<u> </u>	
Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом. 39 Измерение фигуры Формирование навыков по человека. Построение чертежа фартука. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры Формирование навыков по человека. Изучению фигуры человека. Построение чертежа Изучению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений			<u> </u>	
шваи швав подгибку с закрытым срезом. 39 Измерение фигуры Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа фартука. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений			_ ·	
29 Измерение фигуры Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа фартука. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений			· ·	
Измерение фигуры Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа фартука. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений				
человека. Построение чертежа фартука. Измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Измерение фигуры Формирование навыков по человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений	39	Измерение фигуры	1	
Построение чертежа фартука. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. Измерение фигуры Формирование навыков по человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений			± ±	
фартука. мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры Формирование навыков по человека. измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений			1 1 1	
Построение чертежа фартука. 40 Измерение фигуры Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений				
40 Измерение фигуры Формирование навыков по измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений				
человека. измерению фигуры человека. Построение чертежа Изучение условных обозначений	40	Измерение фигуры		
Построение чертежа Изучение условных обозначений		1 1 11		
фартука. мерок. Выполнение расчетов и		1 1	мерок. Выполнение расчетов и	
построение чертежа фартука.			= =	

41 Моделирование фартука. Изучение способов технического моделирования. Изменение геометрических размеров и формы отдельных деталей фартука.	
геометрических размеров и формы отдельных деталей фартука.	
отдельных деталей фартука.	
Объединение частей фартука в	
единые детали или деление на	
части. Моделирование цветом.	
42 Моделирование Изучение способов технического	
фартука. моделирования. Изменение	
геометрических размеров и формы	
отдельных деталей фартука.	
Объединение частей фартука в	
единые детали или деление на	
части. Моделирование цветом.	
раскрою, раскладка выкроек на	
ткани, раскрой. Соблюдение прави	Л
ТБ при раскрое.	
44 Раскрой фартука. Подготовка ткани и выкроек к	
раскрою, раскладка выкроек на	
ткани, раскрой. Соблюдение прави	Л
ТБ при раскрое.	
45 Обработка нижней и Обработки нижней части и боковы	X
боковых сторон сторон фартука швом в подгибку с	
фартука. закрытым срезом на швейной	
машине.	
46 Обработка нижней и Обработки нижней части и боковы	X
боковых сторон сторон фартука швом в подгибку с	
фартука. закрытым срезом на швейной	
машине.	
47 Обработка пояса. Обработка пояса и разными	
способами; Соединениепояса с	
фартуком.	
48 Обработка пояса. Обработка пояса и разными	
способами; Соединениепояса с	
фартуком.	
49 Отделка изделия Изучение простых способов	
(вышивка, строчки) машинной вышивки. для отделки	
Карман. фартука. Отделка тесьмой,	
аппликацией, кружевом и др.	
Проверить качество готового	
изделия.	
Карман. фартука. Отделка тесьмой,	
аппликацией, кружевом и др.	
Контролирование	
качествоаготового изделия.	
51 Защита группового Умение подбирать материалы и	
проекта "Идеи для инструменты для изготовления	
вашего дома". изделия. Усвоение основных этапо	
работы над проектом. Презентация	И.
Защита проекта.	
52 Защита группового Умение подбирать материалы и	
проекта "Идеи для инструменты для изготовления	
вашего дома". изделия. Усвоение основных этапо	R

		работы над проектом. Презентация.	
		Защита проекта.	
	Модуль 4. Тех	кнология моделирования.	
53	Инструктаж по ТБ.	Знакомиться с правилами	
	Что такое модель.	поведения в мастерской и на	
		рабочем месте. Соблюдать правила	
		ТБ.	
54	Инструктаж по ТБ.	Знакомиться с правилами	
	Что такое модель.	поведения в мастерской и на	
		рабочем месте. Соблюдать правила	
55	Ита таказ парравтка	ТБ.	
33	Что такое развертка.	Читать и создавать развертки на основе технических рисунков.	
		основе технических рисунков.	
56	Что такое развертка.	Читать и создавать развертки на	
30	по такое развертка.	основе технических рисунков.	
		основе техни техни рисунков.	
57	Моделирование из	Разрабатывать и создавать изделия	
	материалов (бумага,	из бумаги и картона.	
	картон).		
58	Моделирование из	Разрабатывать и создавать изделия	
	материалов (бумага,	из бумаги и картона.	
	картон).		
59	Компьютерное	Ознакомиться с простыми	
	моделирование.	программами для компьютерного	
	_	моделирования.	
60	Компьютерное	Ознакомиться с простыми	
	моделирование.	программами для компьютерного	
		моделирования.	
61	Моделирование	Ознакомиться с базовыми	
	Tinkercad.	инструментами в программе	
62	Мололипороми	Tinkercad. Ознакомиться с базовыми	
02	Моделирование Tinkercad.		
	Tillkercau.	инструментами в программе Tinkercad.	
63	Создание модели.	Разрабатывать оригинальные	
05	Создание модели.	модели в зависимости от ситуации.	
64	Создание модели.	Разрабатывать оригинальные	
		модели в зависимости от ситуации.	
65	Печатание модели на	Разрабатывать и создавать изделия	
	3D - принтере.	с помощью 3D-принтера.	
66	Печатание модели на	Разрабатывать и создавать изделия	
	3D - принтере.	с помощью 3D-принтера.	
67	Защита группового	Умение печатать 3D модель	
,	проекта "Техника	(сохранять, загружать,	
	прошлого,	редактировать, печатать)	
	настоящего и	Презентация. Защита проекта.	
	будущего".		
68	Защита группового	Умение печатать 3D модель	
	проекта "Техника	(сохранять, загружать,	
	прошлого,	редактировать, печатать)	
	настоящего и	Презентация. Защита проекта.	
	будущего".		

N_0N_0	Дата	Тематическое	Основные виды учебной	Примечание
урока	план/ф	планирование	деятельности	1
	акт			
			я обработки пищевых продуктов.	
1		Инструктаж по ТБ.	Повторение правил ТБ. Поиск	
		Физиология питания.	информации и разработка	
			презентации о содержании в	
			пищевых продуктах макро и	
			микроэлементов, белков, жиров,	
			углеводов. Знакомство с	
			профессией технолог пищевого	
		IITE	производства.	
2		Инструктаж по ТБ.	Повторение правил ТБ.	
		Физиология питания.	Поискинформации и разработка	
			презентации о содержании в	
			пищевых продуктах макро и микроэлементов, белков, жиров,	
			углеводов. Знакомство с	
			профессией технолог пищевого	
			производства.	
3		Сервировка стола к	Освоение подбора столовой посуды	
5		ужину. Этикет.	и приборов в зависимости от меню.	
		J	Осуществление текущего контроля	
			своей деятельности. Освоение	
			навыков современной сервировки	
			стола к ужину.	
4		Сервировка стола к	Освоение подбора столовой посуды	
		ужину. Этикет.	и приборов в зависимости от меню.	
			Осуществление текущего контроля	
			своей деятельности. Освоение	
			навыков современной сервировки	
			стола к ужину.	
5		Блюда из молочных	Поиск информации о блюдах.	
		продуктов.	Польза молочных продуктов,	
			понимание процессов пастеризации	
			и стерилизации молока. Оценивание	
			качества кисломолочных	
		Γ	продуктов, блюда из творога.	
6		Блюда из молочных	Поиск информации о блюдах.	
		продуктов.	Польза молочных продуктов, понимание процессов пастеризации	
			и стерилизации молока. Оценивание	
			качества кисломолочных	
			продуктов, блюда из творога.	
7		Рыба и	Усвоение знаний о пользе рыбы и	
•		морепродукты.	морепродуктов, их питательной	
		Блюда из них	ценности, правилах разделки,	
			переработки и хранении.	
			Ассортимент рыбных блюд.	
8		Рыба и	Усвоение знаний о пользе рыбы и	
		морепродукты.	морепродуктов, их питательной	
		Блюда из них	ценности, правилах разделки,	
			переработки и хранении.	
			Ассортимент рыбных блюд.	
9		Приготовление блюд	Приготовление блюда из рыбы (по	
		из рыбы	выбору), оформление, подача	

(работа по группам). Соблюдение ТБ Приготовление блюд Приготовление блюда из рыбы (по выбору), оформление, подача (работа по группам). Соблюдение	
Приготовление блюд Приготовление блюда из рыбы (по выбору), оформление, подача (работа по группам). Соблюдение	
из рыбы выбору), оформление, подача (работа по группам). Соблюдение	
(работа по группам). Соблюдение	
ТБ	
11 Блюда из круп, Поиск и представление информации	
бобовых и о блюдах из макарон, круп,	
макаронных бобовых. Понимание как	
изделий. определять доброкачественность	
круп, бобовых и макаронных	
изделий.	
12 Блюда из круп, Поиск и представление информации	
бобовых и о блюдах из макарон, круп,	
макаронных бобовых. Понимание как	
изделий. определять доброкачественность	
круп, бобовых и макаронных	
изделий.	
13 Приготовление блюд Приготовление макарон (круп,	
из круп, бобовых, бобовых) и использование их, в	
макарон. приготовлении других блюд (работа	
по группам). Соблюдение ТБ.	
14 Приготовление блюд Приготовление макарон (круп,	
из круп, бобовых, бобовых) и использование их, в	
макарон. приготовлении других блюд (работа	
по группам). Соблюдение ТБ.	
15 Защита группового Выбор блюд в соответствии со	
проекта "Званый своими возможностями, подбор	
ужин". столовой посуды и приборов,	
составление технологической карты	
(презентация) и приготовление	
блюд для ужина. Защита проекта. 16 Защита группового Выбор блюд в соответствии со	
16 Защита группового Выбор блюд в соответствии со своими возможностями, подбор	
ужин". столовой посуды и приборов,	
столовой посуды и приобров, составление технологической карты	
(презентация) и приготовление	
блюд для ужина. Защита проекта.	
Модуль 2. Технология обработки материалов.	
17 Инструктаж по ТБ. Знакомиться с основными	
Основные технологиями обработки древесных	
технологии материалов ручными	
обработки инструментами. Соблюдать правила	
древесных ТБ.	
материалов ручными	
инструментами.	
18 Инструктаж по ТБ. Знакомиться с основными	
Основные технологиями обработки древесных	
технологии материалов ручными	
обработки инструментами. Соблюдать правила	
древесных ТБ.	
материалов ручными	
инструментами.	
19 Основные Знакомиться с основными	
технологии технологиями обработки металлов и	
обработки металлов пластмасс ручными инструментами.	

	T		
	и пластмасс		
	ручными		
20	инструментами.	2	
20	Основные	Знакомиться с основными	
	технологии	технологиями обработки металлов и	
	обработки металлов и пластмасс	пластмасс ручными инструментами.	
	ручными		
21	инструментами. Основные	Знакомиться с основными	
21			
	технологии механической	технологиями обработки	
	обработки	строительных материалов ручными инструментами.	
	строительных	инструментами.	
	материалов ручными		
	инструментами.		
22	Основные	Знакомиться с основными	
	технологии	технологиями обработки	
	механической	строительных материалов ручными	
	обработки	инструментами.	
	строительных	инструментами.	
	материалов ручными		
	инструментами.		
23	Технологии	Ознакомиться с базовыми	
23	механического	технологиями механического	
	соединения деталей	соединения деталей из древесных	
	из древесных	материалов и металлов.	
	материалов и	mareprimites in merimanes.	
	металлов.		
24	Технологии	Ознакомиться с базовыми	
	механического	технологиями механического	
	соединения деталей	соединения деталей из древесных	
	из древесных	материалов и металлов.	
	материалов и	_	
	металлов.		
25	Технологии	Ознакомиться с технологиями	
	соединения деталей	соединения деталей с помощью	
	с помощью клея.	клея.	
26	Технологии	Ознакомиться с технологиями	
	соединения деталей	соединения деталей с помощью	
	с помощью клея.	клея.	
27	Технологии	Ознакомиться с простыми	
	соединения деталей	технологиями соединения деталей	
	и элементов	конструкций из строительных	
	конструкций из	материалов.	
	строительных		
	материалов.		
28	Технологии	Ознакомиться с простыми	
	соединения деталей	технологиями соединения деталей	
	и элементов	конструкций из строительных	
	конструкций из	материалов.	
	строительных		
	материалов.	_	
29	Технологии	Ознакомиться с технологиями	
	окрашивания и	окрашивания и лакирования	
	лакирования.	деталей и конструкции из	

	Таууга жарууу	OTTO OVETO TV. VV. VV. MOTODANO TO D	
	Технологии	строительных материалов.	
	нанесения покрытий		
	на детали и		
	конструкции из		
	строительных		
	материалов.		
30	Технологии	Ознакомиться с технологиями	
	окрашивания и	окрашивания и лакирования	
	лакирования.	деталей и конструкции из	
	Технологии	строительных материалов.	
	нанесения покрытий		
	на детали и		
	конструкции из		
	строительных		
	материалов.		
31	Защита группового	Умение подбирать материалы и	
	проекта "Идеи для	инструменты для изготовления	
	Вашего дома".	изделия. Усвоение основных этапов	
	раши у дума .	работы над проектом. Презентация.	
		Защита проекта.	
22	200000000000000000000000000000000000000	1	
32	Защита группового	Умение подбирать материалы и	
	проекта "Идеи для	инструменты для изготовления	
	Вашего дома".	изделия. Усвоение основных этапов	
		работы над проектом. Презентация.	
		Защита проекта.	
		бработки текстильных материалов.	
33	Инструктаж по ТБ.	Изучение производства тканей на	
	Натуральные	основе натуральных волокон	
	волокна животного	животного происхождения.	
	происхождения.	Свойства шерстяных и шёлковых	
		тканей. Ткацкие переплетения -	
		саржевое, атласное. Раппорт.	
34	Натуральные	Изучение производства тканей на	
	волокна животного	основе натуральных волокон	
	происхождения.	животного происхождения.	
		Свойства шерстяных и шёлковых	
		тканей. Ткацкие переплетения -	
		саржевое, атласное. Раппорт.	
35	Инструктаж по ТБ.	Изучение устройства машинной	
	Регуляторы швейной	иглы, осуществление ее замены.	
	машины	Устранение неправильной	
		машинной строчки, используя	
		основные виды регуляторов.	
		Соблюдение ТБ.	
36	Регуляторы швейной	Изучение устройства машинной	
	машины	иглы, осуществление ее замены.	
		Устранение неправильной	
		машинной строчки, используя	
		основные виды регуляторов.	
		Соблюдение ТБ.	
37	Лоскутное шитье.	Участие в беседе по теме история	
	Технология	лоскутного шитья. Презентации	
	соединения	«лоскутного шитья, презентации «лоскутное шитье и современность»	
		<u> </u>	
	элементов.	Усвоение правил подбора рисунка и	
		сочетания цветов и геометрических	
ı l	1	фигур композиции.	

38	Постатурное интига	Vиротна в борона на тома натория	
30	Лоскутное шитье. Технология	Участие в беседе по теме история лоскутного шитья. Презентации	
		«лоскутного шитья. презентации «лоскутное шитье и современность»	
	соединения	*	
	элементов.	Усвоение правилаподбора рисунка и сочетания цветов и	
		·	
20	III 6	геометрических фигур композиции.	
39	Шитье по шаблонам.	Формирование навыков	
		изготовления швейного изделия.	
		Выполнение раскроя изделия по	
		шаблонам, соединение деталей.	
		Понимание как подбирать лоскуты	
		ткани соответствующего цвета,	
		фактуры, волокнистого состава для	
		создания лоскутного изделия.	
40	Шитье по шаблонам.	Формирование навыков	
		изготовления швейного изделия.	
		Выполнение раскроя изделия по	
		шаблонам, соединение деталей.	
		Понимание как подбирать лоскуты	
		ткани соответствующего цвета,	
		фактуры, волокнистого состава для	
		создания лоскутного изделия.	
41	Симметрия и	Изготовление деталей кроя по схеме	
	асимметрия в	и технологической карте.	
	композиции.		
42	Симметрия и	Изготовление деталей кроя по схеме	
	асимметрия в	и технологической карте.	
	композиции.		
43	Изготовление и	Формирование навыков	
	отделка изделия в	изготовления швейного изделия.	
	технике пэчворк	Работа на швейной и вышивальной	
	(прихватка,	машине (соединение элементов,	
	салфетка, пенал).	сборка изделия). ВТО. Соблюдение	
		ТБ	
44	Изготовление и	Формирование навыков	
	отделка изделия в	изготовления швейного изделия.	
	технике пэчворк	Работа на швейной и вышивальной	
	(прихватка,	машине (соединение элементов,	
	салфетка, пенал).	сборка изделия). ВТО. Соблюдение	
	, , , , , , ,	ТБ	
45	Изготовление и	Формирование навыков	
	отделка изделия в	изготовления швейного изделия.	
	технике пэчворк	Работа на швейной и вышивальной	
	(прихватка,	машине (соединение элементов,	
	салфетка, пенал).	сборка изделия) Ручные работы	
	T,,	(потайные стежки). Отделка	
		прихватки, декор, ВТО.	
		Соблюдение ТБ	
46	Изготовление и	Формирование навыков	
	отделка изделия в	изготовления швейного изделия.	
	технике пэчворк	Работа на швейной и вышивальной	
	(прихватка,	машине (соединение элементов,	
	салфетка, пенал).	сборка изделия) Ручные работы	
	carperka, nenanj.	(потайные стежки). Отделка	
		прихватки, декор, ВТО.	
		Соблюдение ТБ	
		соолюдение тр	

47	055	0	
47	Обработка застежки "молния"	Овладение навыком использовать	
	МОЛНИЯ	однорожковую лапку для	
10	0.7	втачивания "молнии"	
48	Обработка застежки	Овладение навыком использовать	
	"молния"	однорожковую лапку для	
		втачивания "молнии"	
49	Моделирование	Освоение приёмов моделирования	
	изделий в технике	изделий (одежда, домашний	
	пэчворк.	текстиль, сумки, шляпы). Разбор	
		узора для лоскутного шитья на	
		компьютере с помощью	
		графического редактора.	
		Знакомство с профессией дизайнер	
		одежды.	
50	Моделирование	Освоение приёмов моделирования	
	изделий в технике	изделий (одежда, домашний	
	пэчворк.	текстиль, сумки, шляпы). Разбор	
		узора для лоскутного шитья на	
		компьютере с помощью	
		графического редактора.	
		Знакомство с профессией дизайнер	
		одежды.	
51	Защита группового	Умение подбирать материалы и	
	проекта"Сам себе	инструменты для изготовления	
	дизайнер".	изделия; Усвоение основных этапов	
	_	работы над проектом. Презентация.	
		Защита проекта.	
52	Защита группового	Умение подбирать материалы и	
	проекта"Сам себе	инструменты для изготовления	
	дизайнер".	изделия; Усвоение основных этапов	
	_	работы над проектом. Презентация.	
		Защита проекта.	
Модуль	4. Технологии получени	я, преобразования и использования э	нергии.
53	Инструктаж по ТБ.	Разбираться в видах энергии,	
	Виды энергии.	используемых людьми.	
54	Инструктаж по ТБ.	Разбираться в видах энергии,	
	Виды энергии.	используемых людьми.	
55	Накопление	Характеризовать сущность работы	
	механической	механической энергии.	
	энергии.	•	
56	Накопление	Характеризовать сущность работы	
	механической	механической энергии.	
	энергии.	•	
57	Что такое тепловая	Характеризовать сущность работы	
	энергия.	тепловой энергии.	
58	Что такое тепловая	Характеризовать сущность работы	
	энергия.	тепловой энергии.	
59	Методы и средства	Ориентироваться в способах	
	получения тепловой	получения и использования	
	энергии.	тепловой энергии.	
60	Методы и средства	Ориентироваться в способах	
	получения тепловой	получения и использования	
	энергии.	тепловой энергии.	
I		remionori oriepi iii.	
61			
61	Преобразование	Ориентироваться в способах	
61			

	и работу.		
62	Преобразование	Ориентироваться в способах	
	тепловой энергии в	преобразования тепловой энергии в	
	другие виды энергии	другие виды энергии и работу.	
	и работу.		
63		Сравнивать эффективность	
	Передача тепловой	различных источников тепловой	
	энергии.	энергии.	
64		Сравнивать эффективность	
	Передача тепловой	различных источников тепловой	
	энергии.	энергии.	
65	Аккумулирование	Ориентироваться в способах	
	тепловой энергии.	получения, использования и	
		аккумулирования электрической	
		энергии.	
66	Аккумулирование	Ориентироваться в способах	
	тепловой энергии.	получения, использования и	
		аккумулирования электрической	
		энергии.	
67	Защита группового	Умение подбирать материалы и	
	проекта "Да будет	инструменты для изготовления	
	свет".	изделия; Усвоение основных этапов	
		работы над проектом. Презентация.	
		Защита проекта.	
68	Защита группового	Умение подбирать материалы и	
	проекта "Да будет	инструменты для изготовления	
	свет".	изделия; Усвоение основных этапов	
		работы над проектом. Презентация.	
		Защита проекта.	

No No	Дата	Тематическое	Основные виды учебной	Примечание
урока	план/ф	планирование	деятельности	1
JI	акт	r r		
		Модуль 1.Технология	н обработки пищевых продуктов.	
1		Инструктаж по ТБ.	Понимание основ физиологии	
		Физиология питания.	питания человека. Оказание первой	
			помощи при пищевых отравлениях.	
			Повторение правил ТБ.	
2		Инструктаж по ТБ.	Понимание основ физиологии	
		Физиология питания.	питания человека. Оказание первой	
			помощи при пищевых отравлениях.	
			Повторение правил ТБ.	
3		Сервировка стола к	Сервировка стола к обеду.	
		обеду. Этикет.	Основные требования. Сервировка	
			праздничного стола. Столовый	
			этикет.	
4		Сервировка стола к	Сервировка стола к обеду.	
		обеду. Этикет.	Основные требования. Сервировка	
			праздничного стола. Столовый	
			этикет.	
5		Изделия из теста.	Сообщения (презентации) по теме.	
			Анализ рецептуры и кулинарное	
			использование различных видов	
			теста. Понимание требований к	

		готовым изделиям из теста.	
		Выполнение механической	
	**	кулинарной обработки муки.	
6	Изделия из теста.	Сообщения (презентации) по теме.	
		Анализ рецептуры и кулинарное	
		использование различных видов	
		теста.Понимание требований к	
		готовым изделиям из теста.	
		Выполнение механической	
		кулинарной обработки муки.	
7	Приготовление	Выпекание кондитерских изделий	
	изделий из теста.	из пресного теста (по выбору,	
		работа по группам). Соблюдение	
		ТБ. Сервировка стола и дегустация	
		готовых блюд.	
8	Приготовление	Выпекание кондитерских изделий	
	изделий из теста.	из пресного теста (по выбору,	
		работа по группам). Соблюдение	
		ТБ. Сервировка стола и дегустация	
		готовых блюд.	
9	Сладкие блюда и	Усвоение основных определений и	
	десерт.	понятий по теме. Составление	
	1	схемы плоды-ягоды,	
		технологическая карта - желатин,	
		крахмал.	
10	Сладкие блюда и	Усвоение основных определений и	
	десерт.	понятий по теме. Составление	
	десерт.	схемы плоды-ягоды,	
		технологическая карта - желатин,	
		крахмал.	
11	Приготовление	Поиск информации. Приготовление	
11	сладких блюд и	блюд (по выбору, работа по	
	десерта.	группам), использование	
	десерти.	технологической карты.	
		Выполнение оформление готового	
		блюда. Соблюдение ТБ.	
12	Приготовление	Поиск информации. Приготовление	
12	сладких блюд и	блюд (по выбору, работа по	
	десерта.	группам), использование	
	десерта.	технологической карты.	
		Выполнение оформление готового	
		блюда. Соблюдение ТБ.	
13	Оформление	Ознакомление со способами	
13	кондитерских	оформления кондитерских изделий.	
	изделий	Внешний вид кондитерских изделии.	
	изделии	1	
		изделий- это их визитная карточка	
		(презентация с рекламой	
		выбранного способа). Знакомство	
1.4	O do	профессией повар-кондитер.	
14	Оформление	Ознакомление со способами	
	кондитерских	оформления кондитерских изделий.	
	изделий	Внешний вид кондитерских	
		изделий- это их визитная карточка	
		(презентация с рекламой	
		выбранного способа). Знакомство	
		профессией повар-кондитер.	

15	20111170 FRANKING POPO	Division Strong and appropriate D	
13	Защита группового проекта "Лучший	Выбор блюд для проекта в соответствии со своими	
	десерт"	возможностями. Составление	
	десерт		
		технологической карты	
		(презентация), представление и	
16	201111112 EDVITTODOES	защита проекта.	
10	Защита группового	Выбор блюд для проекта в	
	проекта "Лучший	соответствии со своими	
	десерт"	возможностями. Составление	
		технологической карты	
		(презентация), представление и	
Монун	2 Toyng 20500 HO HUMONUG	защита проекта.	20001111
модул		, обработки, преобразования и исполь матория дор	зования
17	Инструктаж по ТБ.	материалов. Знакомиться с основными	
17	Производство		
	металлов.	технологиями производства металлов. Соблюдать правила ТБ.	
18		Знакомиться с основными	
10	Инструктаж по ТБ.		
	Производство металлов.	технологиями производства металлов. Соблюдать правила ТБ.	
19	Производство	Знакомиться с основными	
19	-		
	древесных материалов.	1	
20	Производство	древесных материалов. Знакомиться с основными	
20	древесных		
	материалов.	технологиями производства древесных материалов.	
21	Производство		
21	синтетических		
		1	
	материалов и пластмасс.	пластмасс.	
22	Производство	Знакомиться с основными	
	синтетических	технологиями производства	
	материалов и	синтетических материалов и	
	пластмасс.	пластмасс.	
23	Особенности	Знакомиться с основными	
23	производства	технологиями производства	
	искусственных	искусственных волокон в	
	волокон в	текстильном производстве.	
	текстильном	текстывном производстве.	
	производстве.		
24	Особенности	Знакомиться с основными	
-	производства	технологиями производства	
	искусственных	искусственных волокон в	
	волокон в	текстильном производстве.	
	текстильном	текстияном производстве.	
	производстве.		
25	Производственные	Ознакомиться с простыми	
	технологии	технологиями обработки	
	обработки	конструкционных материалов	
	конструкционных	резанием.	
	материалов	France	
	резанием.		
26	Производственные	Ознакомиться с простыми	
	технологии	технологиями обработки	
	обработки	конструкционных материалов	
	конструкционных	резанием.	
<u> </u>		1 T	

	моториолор		
	материалов резанием.		
27	*	Ознакомить са с простыми	
21	Производственные	Ознакомиться с простыми технологиями пластического	
	технологии		
	пластического	формования материалов.	
	формования		
20	материалов.	0	
28	Производственные	Ознакомиться с простыми	
	технологии	технологиями пластического	
	пластического	формования материалов.	
	формования		
20	материалов.	Osversa as transaction	
29	Физико-химические	Ознакомиться физико-химическими	
	и термические	и термическими технологиями	
	технологии	обработки материалов.	
	обработки		
20	материалов.	Operation of Assessed Assessed Assessed	
30	Физико-химические	Ознакомиться физико-химическими	
	и термические	и термическими технологиями	
	технологии	обработки материалов.	
	обработки		
31	материалов.	Умение подбирать материалы и	
31	Защита группового	1	
	проекта"Идеи для Вашего дома".	инструменты для изготовления изделия. Усвоение основных этапов	
	вашего дома.	работы над проектом. Презентация.	
		Защита проекта.	
32	Занижа группарага	<u> </u>	
32	Защита группового	<u> </u>	
	проекта"Идеи для Вашего дома".	инструменты для изготовления изделия. Усвоение основных этапов	
	вашего дома.	работы над проектом. Презентация.	
		Защита проекта.	
	Монули 3 Тоунология об	работки текстильных материалов.	
33	Инструктаж по ТБ.	Исследование свойства тканей из	
	Искусственные	искусственных и волокон.	
	волокна, их	Нахождение информации и анализ	
	получение и	свойства тканей из химических	
	свойства.	волокон, модели одежды по	
	свойства.	покрою. Понимание получения	
		прядильного раствора (расплава),	
		формование нитей для производства	
		тканей. Отделка ткани.	
34	Искусственные	Исследование свойства тканей из	
	волокна, их	искусственных и волокон.	
	получение и	Нахождение информации и анализ	
	свойства.	свойства тканей из химических	
	CBOHCIBA.	волокон, модели одежды по	
		покрою. Понимание получения	
		прядильного раствора (расплава),	
		формование нитей для производства	
		тканей. Отделка ткани.	
35	Снятие мерок.	Определение размеров фигуры	
	cimino mopole.	человека. Снятие мерок для	
		изготовления чертежа плечевого	
		изделия.	
36	Снятие мерок.	Определение размеров фигуры	
	Charne mepok.	Cirpodonomic basinopop min sha	İ

<u> </u>			<u> </u>
		человека. Снятие мерок для	
		изготовления чертежа плечевого	
		изделия.	
37	Построение чертежа	Построение чертежа швейного	
	туники (кимоно,	изделия в натуральную величину по	
	халат - по выбору).	меркам или по заданным размерам;	
38	Построение чертежа	Построение чертежа швейного	
	туники (кимоно,	изделия в натуральную величину по	
	халат - по выбору).	меркам или по заданным размерам;	
39	Моделирование	Овладение приемами	
	изделия.	моделирования одежды.	
	поделия.	Выполнение задания. Знакомство с	
		профессией художник по	
		костюмам.	
40	Мононирования		
40	Моделирование	Овладение приемами	
	изделия.	моделирования одежды.	
		Выполнение задания. Знакомство с	
		профессией художник по	
		костюмам.	
41	Инструктаж по ТБ.	Выполнение экономной раскладки	
	Раскрой. Примерка.	выкройки на ткани с учётом	
		направления долевой нити, ширины	
		ткани. Изучение способов	
		раскладки выкройки на ткань.	
		Раскрой изделия, пооперационный	
		контроль. Развитие умения	
		произвести примерку, исправлять	
		выявленные дефекты. Правила ТБ.	
42	Инструктаж по ТБ.	Выполнение экономной раскладки	
	Раскрой. Примерка.	выкройки на ткани с учётом	
		направления долевой нити, ширины	
		ткани. Изучение способов	
		раскладки выкройки на ткань.	
		Раскрой изделия, пооперационный	
		контроль. Развитие умения	
		произвести примерку, исправлять	
		выявленные дефекты. Правила ТБ.	
43	Обработка выреза	Планирование время и	
	горловины (бортов	последовательность выполнения	
	изделия).	отдельных операций и работы в	
	изделия).	целом. Обосновывать выбор вида	
		-	
		соединительных, краевых и	
11	Opposition of the control of the con	отделочных швов.	
44	Обработка выреза	Планирование времени и	
	горловины (бортов	последовательности выполнения	
	изделия).	отдельных операций и работы в	
		целом. Обоснование выбора вида	
		соединительных, краевых и	
1.5	0.5	отделочных швов.	
45	Обработка боковых	Обоснование выбора вида	
	швов изделия.	соединительных, краевых и	
		отделочных швов.	
46	Обработка боковых	Обоснование выбора вида	
	швов изделия.	соединительных, краевых и	
		отделочных швов.	
47	Обработка низа	Выбор способа обработки низа	
			•

	T		
	изделия.	изделия (шов, декоративная	
10	Οξαρξοπικό χυγκο	строчка, шитье, оборка).	
48	Обработка низа	Выбор способа обработки низа	
	изделия.	изделия (шов, декоративная	
40		строчка, шитье, оборка).	
49	Отделка изделия	Понимание как оценивать качество	
50	(вышивка, логотип).	готового швейного изделия.	
50	Отделка изделия	Понимание как оценивать качество	
7.1	(вышивка, логотип).	готового швейного изделия.	
51	Защита группового	Умение изготавливать	
	проекта "От идеи до	материальные объекты (изделия).	
	модели".	Осуществление контроля	
		качествавыполняемой работы.	
		Расчет затрат на выполнение и	
		реализацию проекта. Выполнение	
		пояснительной записки. Проведение	
		презентации проекта.	
52	Защита группового	Умение изготавливать	
	проекта "От идеи до	материальные объекты (изделия).	
	модели".	Осуществление контроля качества	
		выполняемой работы. Расчет затрат	
		на выполнение и реализацию	
		проекта. Выполнение	
		пояснительной записки. Проведение	
1		презентации проекта.	
		я, преобразования и использования э	нергии.
53	Инструктаж по ТБ.	Ориентироваться в способах	
	Энергия магнитного	получения и использования энергии	
5.4	ПОЛЯ.	магнитного поля.	
54	Инструктаж по ТБ.	Ориентироваться в способах	
	Энергия магнитного	получения и использования энергии	
55	ПОЛЯ.	Магнитного поля.	
	Энергия	Ориентироваться в способах	
	электрического тока.	получения и использования энергии электрического тока.	
56	Энергия	Ориентироваться в способах	
30	-	получения и использования энергии	
	электрического тока.	электрического тока.	
57	Энергия	Ориентироваться в способах	
	электромагнитного	получения и использования энергии	
	поля.	электромагнитного поля.	
58	Энергия	Ориентироваться в способах	
	электромагнитного	получения и использования энергии	
	поля.	электромагнитного поля.	
59	Электрические цепи.	Читать электрические цепи.	
60	-	_	
	Электрические цепи.	Читать электрические цепи.	
61	Электромонтажные	Разбираться в электромонтажных и	
	и сборочные	сборочных технологиях.	
60	технологии.	D C	
62	Электромонтажные	Разбираться в электромонтажных и	
	и сборочные	сборочных технологиях.	
62	технологии.		
63	Химическая энергия.	Ориентироваться в способах	
		получения и использования	
]		химической энергии.	

64	Химическая энергия.	Ориентироваться в способах	
		получения и использования	
		химической энергии.	
65	Ядерная и	Ориентироваться в способах	
	термоядерная	получения и использования ядерная	
	энергии.	и термоядерная энергии.	
66	Ядерная и	Ориентироваться в способах	
	термоядерная	получения и использования ядерная	
	энергии.	и термоядерная энергии.	
67	Защита группового	Умение подбирать материалы и	
	проекта"Зарядись! "	инструменты для изготовления	
		изделия; Усвоение основных этапов	
		работы над проектом. Презентация.	
		Защита проекта.	
68	Защита группового	Умение подбирать материалы и	
	проекта"Зарядись! "	инструменты для изготовления	
		изделия; Усвоение основных этапов	
		работы над проектом. Презентация.	
		Защита проекта.	

No No	Дата	Тематическое	Основные виды учебной	Примечание
урока	план/ф	планирование	деятельности	1
J 1	акт			
	•	Модуль 1	.Ресторанный сервис.	•
1		Инструктаж по ТБ.	Знакомство с профессией бармен.	
		Барное	Изучение барного оборудования,	
		оборудование.	его назначение и применение.	
2		Способы	Ориентация в основных способах	
		смешивания	смешивания напитков для	
		напитков.	приготовления коктейлей.	
3		Слоистые	Понимание значения плотности	
		(полосатые)	жидкостей для составления	
		коктейли	напитка.	
4		Способы	Изучение вариантов нарезки	
		оформления	фруктов, три способа оформления	
		коктейлей.	коктейлей с гарниром. Бокалы, их	
			виды.	
5		Практикум.	Приготовление коктейлей	
		Технология	(практика), рассказ о нем в процессе	
		приготовления	работы . Готовый Умение оформить	
		безалкогольных	готовый напиток, презентовать и	
		коктейлей.	подать гостю.	
6		Практикум.	Приготовление коктейлей	
		Технология	(практика), рассказ о нем в процессе	
		приготовления	работы . Готовый Умение оформить	
		безалкогольных	готовый напиток, презентовать и	
		коктейлей.	подать гостю.	
7		Практикум.	Приготовление коктейлей	
		Технология	(практика), рассказ о нем в процессе	
		приготовления	работы . Готовый Умение оформить	
		безалкогольных	готовый напиток, презентовать и	
		коктейлей.	подать гостю.	
8		Защита	Умение подбирать способы,	
		индивидуального	инструменты и оборудование для	
		проекта	приготовления коктейля; Усвоение	

	"Приглашаем на	основных этапов работы над	
	фуршет"	проектом, самоконтроль.	
	фурмет	Презентация. Защита проекта.	
	Молупь 2 Эпе	менты техники и машин.	
9	Инструктаж по ТБ.	Понимать, что такое техника.	
	Что такое техника.	Tioninimaris, ito takee teximika.	
10	Инструменты,	Ознакомить с инструментами,	
10	механизмы и	механизмами и техническими	
	технические	устройствами.	
	устройства.	Jerponerbassin.	
11	Понятие о	Понимать, что такое техническая	
	технической	система, технологическая машина.	
	системе.	,	
12	Рабочие органы	Разбираться с рабочими органами	
1-	технических систем	технических систем (машин).	
	(машин). Двигатели	Двигателями технических систем	
	технических систем	(машин).	
	(машин).	(
13	Двигатели.	Ознакомиться с классификацией	
	7	двигателей.	
14	Воздушные	Разбираться в воздушных,	
	двигатели.	гидравлических и паровых	
	Гидравлические	двигателях.	
	двигатели. Паровые		
	двигатели.		
15	Тепловые машины	Ознакомиться с тепловыми	
	внутреннего	машинами внутреннего сгорания.	
	сгорания.	Реактивным и ракетными	
	Реактивные и	двигателями.	
	ракетные двигатели.		
	Электрические		
	двигатели.		
16	Защита	Умение подбирать материалы и	
	индивидуального	инструменты для изготовления	
	проекта.	изделия; Усвоение основных этапов	
	"Наперегонки с	работы над проектом. Презентация.	
	будущим"	Защита проекта.	
	Модуль3	3. Дизайн интерьера.	
17	Инструктаж по ТБ.	Знакомство с профессией дизайнер-	
1 /	Искусство дизайна.	интерьера.	
	Профессия	интервери.	
	"дизайнер".		
18	О современном	Ознакомление с основными	
10	интерьере. Основные	функциями современного	
	стили и функции	интерьера: сон, отдых,	
	интерьера.	индивидуальная работа,	
	ттервери.	приготовление пищи, прием пищи,	
		санитарная гигиена ,хранение	
		вещей.	
19	Цветовое решение	Цветовая палитра. Понимание	
	помещения.	принципов сочетания в общем	
	полощония.	случае, пропорциональное	
		распределение, игра контрастов.	
20	Принципы		
	_		
20	Принципы планирования	Ознакомление с основными принципами функционального	

	жилища.	зонирования.	
	Функциональное		
	зонирование.		
21	Выполнение эскизов	Формирование правильных навыков	
	комнаты.	в технике выполнения эскизов.	
22	Меблировка	Изучение способов расстановки	
	квартиры (комнаты).	мебели, расстановка в разных	
		комнатах.	
23	Создание эскизов	Формирование правильных навыков	
	интерьера комнаты	в расстановке мебели	
		(оборудовании) эскизов	
24	Примеры	Работа над дизайн-проектом своей	
	конструктивного	комнаты.	
	решения интерьеров.		
25	Примеры	Работа над дизайн-проектом своей	
	конструктивного	комнаты.	
	решения интерьеров.		
26	Защита	Выполнение эскиза своей комнаты,	
	индивидуального	подбор цветового решения, мебели.	
	проекта. "Интерьер	Усвоение основных этапов работы	
	моей комнаты".	над проектом. Контроль качества	
		выполняемой работы. Презентация.	
		Защита проекта.	
	<u> Годуль 4.Технологии получени</u>	я, обработки и использования инфор	мации.
27	Инструктаж по ТБ.	Разбираться в сущности	
	Восприятие	информации и формах её	
	информации.	материального воплощения.	
28	Кодирование	Осуществлять кодирование	
	информации при	информации при передаче	
	передаче сведений.	сведений.	
29	Сигналы и знаки при	Применять сигналы и знаки при	
	кодировании	кодировании информации.	
	информации.		
30	Символы как	Применять символы при	
	средство	кодировании информации.	
	кодирования		
	информации.		
31	Источники и каналы	Разбираться в источниках и каналах	
	получения	получения информации.	
	информации.		
32	Метод наблюдения в	Разбираться в методе наблюдения в	
	получении новой	получении новой информации.	
	информации.	***	
33	Опыты или	Использовать опыты или	
	эксперименты для	эксперименты для получения новой	
	получения новой	информации.	
	информации.		
34	Защита	Уметь подбирать материалы и	
	индивидуального	инструменты для изготовления	
	проекта. "Авторы	изделия; Усвоение основных этапов	
	перемен".	работы над проектом. Презентация.	
		Защита проекта.	

J	No No	Дата	Тематическое	Основные виды учебной	Примечание
		7 1		, , ,	1 1

урока	план/ф акт	планирование	деятельности	
		Модуль 1	.Ресторанный сервис.	
1		Инструктаж по ТБ.	Знакомство с профессией	
		Требования к	официант. Требования к внешнему	
		обслуживанию.	виду официанта.	
2		Салфеточное	История салфетки. Способы	
		мастерство.	складывания салфеток.	
3		Практикум.	Овладение способами	
		Салфеточное	складываниясалфеток (основные и	
		мастерство.	вспомогательные, высокие и	
			низкие).	
4		Сервировка стола.	Изучение способа складывания	
		Подготовка к	скатерти(стол-коробка). Подготовка	
		обслуживанию.	столовых приборов и посуды	
			(шлифовка).	
5		Подача напитков.	Ознакомление с правилами подачи	
		Подача блюд.	напитков. блюд (схема движения	
			официанта,правила налива,	
		77	последовательность подачи блюд).	
6		Практикум.	Формирование умения встречать	
		Обслуживание гостя.	гостя, проводить его к столику,	
			прием заказа, обслуживание, расчет,	
7		П	проводить к выходу).	
7		Практикум.	Овладение умением встречать гостя,	
		Обслуживание гостя.	проводить его к столику, прием	
			заказа, обслуживание, расчет, проводить к выходу).	
8		Защита	1 2/	
0		уащита индивидуального	Демонстрация основных умений работы над проектом. Защита	
		проекта. "Встречаем	проекта - обслуживание гостя.	
		гостей".	Защита проекта - салфеточное	
		Toeten .	мастерство.	
	1	Модуль2.Эле	менты техники и машин.	
9		Инструктаж по ТБ.	Оценивать область применения и	
		Органы управления	возможности того или иного вида	
		технологическими	техники.	
		машинами.		
10		Системы	Разбираться в принципах работы	
		управления.	устройств систем управления	
			техникой.	
11		Автоматическое	Разбираться в принципах работы	
		управление	автоматического управления	
		устройствами и	устройствами и машинами.	
		машинами.		
12		Основные элементы	Ориентироваться в видах устройств	
		автоматики.	автоматики в технологических	
4.5		D 6	машинах и бытовой технике.	
13		Роботы и	Проводить и анализировать	
		робототехника.	конструирование механизмов,	
1.4		TC 1	простейших роботов.	
14		Классификация	Проводить классификацию роботов.	
1.7		роботов.	37	
15		Направления	Управлять моделями	
		современных	роботизированных устройств.	
		разработок в области		

	робототехники.		
16	Защита	Умение подбирать материалы и	
	индивидуального	инструменты для изготовления	
	проекта. "Здесь	изделия; Усвоение основных этапов	
	собирают будущее".	работы над проектом. Презентация.	
		Защита проекта.	
	Mo	дуль3.Реклама.	
17	Инструктаж по ТБ.	Знакомство с профессией менеджер	
	Функции и задачи	по рекламе.	
	менеджера по		
10	рекламе.	7	
18	Коммуникация с	Развитие умения проведение	
	заказчиком.	первичного анализа рынка и	
19	Canyacano	конкурентной среды. Ознакомление с формой	
19	Структура и разработка брифа.	согласительного порядка между	
	разраоотка орифа.	заказчиком и агентством,	
		оптимальный методом эффективной	
		рекламы	
20	Копирайтинг.	Развитие умения написания	
		рекламного текста.	
21	Брейн-нейм, слоган,	Ознакомление с бренд-неймом.	
	рекламный текст.	Разработка брейн- нейма,	
		рекламного слогана.	
22	Торговая марка,	Изучение основных правил	
	логотип.	разработки (баланс, размер, цвет,	
		шрифт, "логостиль") Разработка	
		вариантов торговой марки и	
22	Duraya wasaayya B	ЛОГОТИПА.	
23	Визуализация в	Разработка визуальной концепции,	
	интернет среде.	перспективных каналов в интернет-	
24	Графика и	Создание карточки объекта	
	инфографика.	рекламирования	
25	Планирование	Разработка плана, определение	
	рекламной	каналов продвижения новой	
	кампании.	торговой марки.	
26	Защита	Умение подбирать материалы и	
	индивидуального	инструменты для изготовления	
	проекта	изделия; Усвоение основных этапов	
	«Фирменный стиль.	работы над проектом. Презентация.	
Модулу 4	Логотип»	Защита проекта.	, nonewy.a
тугодуль 4.	= = = = = = = = = = = = = = = = = = =	, обработки, преобразования и исполиматериалов.	КИНБАИС
27	Инструктаж по ТБ.	Ознакомиться с основными	
	Понятие	понятиями и этапами	
	прототипирование.	прототипирования.	
	Основные этапы		
	создания прототипа.		
28	Классификация	Разбираться в классификации	
	методов, систем и	методов, систем и установок	
	установок	аддитивных технологий.	
	аддитивных		
	технологий.		

Зо	
принтеров. Применение аддитивных аддитивных технологий в различных отраслях промышленности, в образовании, сфере услуг, медицине.	
Применение аддитивных аддитивных технологий в различных отраслях промышленности, в образовании, сфере услуг, медицине.	
аддитивных технологий в различных отраслях промышленности, в образовании, сфере образовании, сфере услуг, медицине.	
различных отраслях промышленности, в образовании, сфере различных отраслях промышленности, в образовании, сфере услуг, медицине.	
различных отраслях промышленности, в образовании, сфере услуг, медицине.	
промышленности, в сфере услуг, медицине. образовании, сфере	
образовании, сфере	
услуг, медицине.	
31 Устройство 3D Ознакомиться с устройством 3D	
принтера с двумя принтера с двумя экструдерами.	
экструдерами.	
32 Предварительная Ознакомиться с настройкой	
настройка принтера принтера перед печатью.	
перед печатью.	
Подготовка G-кода.	
Настройка	
параметров печати.	
33 Вывод модели на Ознакомиться с выводом модели на	
печать. печать.	
34 Защита Умение подбирать материалы и	
индивидуального инструменты для изготовления	
проекта. изделия; Усвоение основных этапов	
"«Инженерное работы над проектом. Презентация.	
моделирование? Защита проекта.	
Элементарно! "	

Нормы оценки знаний, умений и навыков, учащихся по технологии

Оценка проектной деятельности

- «5» Учащийся самостоятельно выполнил все этапы проекта, не нуждался в помощи учителя, выполненное изделие отвечает всем требованиям проекта, полностью соответствует ее функциональному назначению, имеет высокое качество, проект выполнен и сдан в срок.
- «4» Учитель оказывал значительную помощь в виде наводящих вопросов, литературы, выполненное изделие в основном отвечает требованиям проекта и соответствует функциональному назначению, имеет хорошее качество и выполнено в срок
- «З» Учитель оказывает учащемуся значительную помощь не только в виде наводящих вопросов, но и в конкретизации задания, действий, дополнительного инструктирования, постоянной помощи на технологическом этапе, при выполнении учащийся постоянно нуждается в стимулировании, выполненное изделие частично отвечает требованиям проекта а в основном соответствует назначению, но имеет низкое качество, выполнено в срок.
- «2» Учащийся постоянно нуждался в помощи учителя, выполненное изделие не соответствует требованиям проекта, не выполняет свое функциональное назначение, имеет плохое качество и к конечному сроку выполнено около половины работы.

Примерные нормы оценки знаний

- «5» Учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
- «4» Учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.
- «З» 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 учителя.
- «2» Учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценки практической работы

- «5» Полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам бережное, экономное.
- «4» Работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.
- «З» Самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.
- «2» Самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Качество изделия

- «5» Изделие (или другая работа, например графическая) выполнены с учетом установленных требований: а) шероховатость поверхности; б) качество выполнения основных операций (клепки, нарезание резьбы, сборки и **Т-Д-);** в) точность соблюдения размеров; г) другие требования.
- «4» Изделие (или другая работа, например, графическая) выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований (шероховатость поверхности, качество выполнения основных операций и др.). Отклонения в размерах составляют: древесина +_1-2 мм, металл +_0,5-1 мм.
- «3» Изделие (или другая работа) выполнено со значительными нарушениями заданных требований (шероховатость поверхности, качество выполнения основных операций и др.). Отклонения в размерах составляют: древесина +_3 мм. металл + 1,5 мм.
- «2» Изделие (или другая работа) выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Качество изделия

- «5» Изделие (или другая работа, например графическая) выполнены с учетом установленных требований: а) качество обработки изделия; б) качество выполнения основных узлов, ВТО и заключительная отделка (соответствие изделия фасону, конструкции); в) ровные строчки, нет перекосов, «морщин»; г) детали изделия соединены между собой без пропуска стежков, концы строчек закреплены, д) красивый внешний вид и другие требования.
- «4» Изделие (или другая работа, например вышивка, вязание) выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований (неровность строчки, качество выполнения основных операций имеет мелкие недочеты и др.). Отклонения строчек в размерах составляют: +_1-2 мм.
- «3» Изделие (или другая работа) выполнено со значительными нарушениями заданных требований (значительное не соответствие изделия фасону, неровные строчки, некачественно выполнены основные операции и др.). Отклонения в размерах составляют: $+_3$ мм до $+_5$ мм.
- «2» Изделие (или другая работа) выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.