«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 ИМЕНИ АЛЕКСЕЯ КРУТАЛЕВИЧА ГВАРДЕЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»

238210, Калининградская область,
гор. Гвардейск, ул. Тельмана 30-а,
тел/факс: 8-401-59-3-16-96
E – mail: gvardeiskschool@mail.ru
https://mboush2.ru

Документ подписан электронной подписью
МБОУ "СШ №2 им.А. Круталевича гор.Гвардейска"
Сертификат: f2260c945f8c869e3bf0
Владелец: Гартунг Елизавета Самойловна
Действителен: с 15.07.2021 по 15.07.2026

Рекомендована к использованию
Педагогический совет
Протокол от _____ № _____

Утверждаю
Директор школы
_____ Гартунг Е.С.
Приказ от _____ № ____

Рабочая программа

Наименование учебного предмета **технология**

Класс **5**

Срок реализации программы, учебный год **2022 - 2023**

Рабочую программу составила **Мурашко В.А.**

г. Гвардейск
2022 год

Критерий	Ответственный	Подпись	Расшифровка подписи
Соответствие структуре, техническим требованиям	Ответственное лицо, назначенное директором		
Соответствие ООП уровня	Руководитель МО		
Полнота содержания	Заместитель директора		

Содержание

	стр.
1. Содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля	3
2.Планируемые результаты освоения учебного предмета	6
3. Тематическое планирование	10

1. Содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля

Модуль 1. Производство и технология.

Раздел 1. Преобразующая деятельность человека.
Технологии вокруг нас. Алгоритмы и начала технологии.
Возможность формального исполнения алгоритма. Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.
Потребности. Исследовательская и преобразующая деятельность. Технология. Техническая сфера (техносфера). Техника. Технологическая система.
Раздел 2. Основы проектной деятельности.
Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.
Перечень проектных работ
1.«Подарок любимой бабушке (маме,сестре)»;
2.«Азбука и цифры для детской песочницы»;
Раздел 3 . Простейшие машины и механизмы.
Машина. Энергетические машины. Рабочие, транспортные, транспортирующие, бытовые, информационные машины. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Условные обозначения на кинематических схемах. Типовые детали.
Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы. Виды и характеристики передаточных механизмов.
Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы.
Раздел 4. Задачи и технологии их решения.
Чтение описаний, чертежей, технологических карт.
Обозначения: знаки и символы. Интерпретация знаков и знаковых систем. Формулировка задачи с использованием знаков и символов.
Раздел 5. Технология домашнего хозяйства.
Электропроводка. Бытовые электрические приборы. Техника безопасности при работе с электричеством.
Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне. Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования. Знакомство с профессией дизайнера интерьеров. Освещение кухни. Пол в кухне. Отделка стен. Цветовое решение интерьера кухни. Мебель для кухни. Кулинария. Основы здорового питания. Основы безопасности при работе на кухне.

Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов

Раздел 1. Структура технологии: от материала к изделию.
Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта.
Проектирование, моделирование, конструирование - основные составляющие технологии.
Раздел 2. Материалы и их свойства.

Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов.
Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.
Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.
Древесина и её свойства. Древесные материалы и их применение. Изделия из древесины. Потребность человечества в древесине. Сохранение лесов.
Металлы и их свойства. Металлические части машин и механизмов. Тонколистовая сталь и проволока.
Пластические массы (пластмассы) и их свойства. Работа с пластмассами.
Раздел 3. Основные ручные инструменты.
Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью.
Инструменты для работы с древесиной. Инструменты для работы с металлом.
Раздел 4. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.
Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений. Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью.
Действия при работе с древесиной. Действия при работе с тонколистовым металлом.
Приготовление пищи.
Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.
Раздел 5. Технология обработки конструкционных материалов.
Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла.
Резание заготовок. Строгание заготовок из древесины.
Гибка, заготовок из тонколистового металла и проволоки. Получение отверстий в заготовках из конструкционных материалов. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея.
Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.
Зачистка и отделка поверхностей деталей из конструкционных материалов.
Изготовление цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом.
Отделка изделий из конструкционных материалов. Правила безопасной работы.
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов.
Организация и оборудование кухни. Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы. Основы здорового питания. Основные приёмы и способы обработки продуктов. Рациональное питание. Пищевая пирамида.
Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.
Технология приготовления основных блюд.
Виды бутербродов. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Технология приготовления чая. Подача чая. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Технология приготовления какао. Подача какао. Правила и сроки хранения чая, кофе, какао.
Яйца. Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Правила и порядок сервировки. Салфетки. Правила употребления блюд. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.
Технология приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд.

Основное содержание внутрипредметного модуля «Мастер на все руки»

Основы графической грамоты. Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки. Оформление кухни. Характеристика дерева и древесины. Подготовка рубанка к работе. Разметка, пиление и отделка заготовок из древесины. Строгание, сверление и соединение заготовок из древесины. Разметка учебных заготовок из металла и пластмасс. Освоение приёмов работы с проволокой. Приёмы работы на настольном сверлильном станке. Конструирование и изготовление декоративного крючка с использованием прищепки для белья.

2.Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Метапредметные результаты

Освоение содержания предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе:

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника - участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию.

Предметные результаты

Модуль «Производство и технология»

- характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
- выявлять причины и последствия развития техники и технологий;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
- уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
- научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- соблюдать правила безопасности;
- выполнять поиск (в Интернете и других источниках информации) возможной темы учебного проекта;
- осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий;
- читать и оформлять графическую документацию;
- использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
- создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
- характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю, простые механизмы, типовые детали машин и их соединения;
- выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой, элементов декоративного оформления столовой;

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
- соблюдать правила безопасности;

- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
- правильно хранить пищевые продукты;
- осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
- осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
- проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
- выполнять художественное оформление изделий;
- выделять свойства нано-структур;
- приводить примеры нано-структур, их использования в технологиях;
- получить возможность познакомиться с физическими основы нано-технологий и их использованием для конструирования новых материалов.

1. Тематическое планирование

№	Название раздела	Количество часов	ЭОР и ЦОР	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания
Модуль 1. Производство и технология.				
1	Преобразовательная деятельность человека.	1	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе; демонстрация обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности

2	Основы проектной деятельности.	3	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;
3	Простейшие машины и механизмы.	1	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;
4	Задачи и технологии их решения.	1	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;
5	Технология домашнего хозяйства.	2	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы

				с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов				
6	Структура технологии: от материала к изделию.	1	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;
7	Материалы и их свойства.	2	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;
8	Основные ручные инструменты.	3	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией;

				Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; включение в урок практических работ с целью поддержания мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;
9	Трудовые действия как основные слагаемые технологии.	3	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; включение в урок практических работ с целью поддержания мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе; демонстрация обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности
10	Технология обработки конструкционных материалов.	10	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; включение в урок практических работ с целью поддержания мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе; демонстрация обучающимся примеров ответственного,

				гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности
8	Технология обработки пищевых продуктов	6	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;
Итого: 34 часа, из них 10 модульных занятий				

Номер урока по порядку	Номер урока в разделе /теме	Название раздела/темы уроков	Виды, формы контроля	Дата проведения	
				По плану	Факти чески
Модуль 1. Производство и технология.					
Раздел 1. Преобразовательная деятельность человека.					
1	1.1	Преобразующая деятельность человека и технологии.	Устный опрос		
Раздел 2. Основы проектной деятельности.					
2	2.1	Этапы выполнения проекта.	Устный опрос		
3	2.2	Входной мониторинг.	Входной мониторинг		
4	2.3	Разработка конструкторско - технической документации. Защита проекта.	Устный опрос; Практическая работа		
Раздел 3. Простейшие машины и механизмы.					
5	3.1	Основные понятия о машине, механизмах, деталях.	Устный опрос		
Раздел 4. Задачи и технологии их решения.					
6	4.1	**Модуль 1.** Основы графической грамоты.	Устный опрос;		

		Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки.	Практическая работа		
Раздел 5. Технология домашнего хозяйства.					
7	5.1	Понятие об интерьере.	Устный опрос; Практическая работа		
8	5.2	**Модуль 2.** Оформление кухни.	Устный опрос; Практическая работа		
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов					
Раздел 1. Структура технологии: от материала к изделию.					
9	1.1	Техническое конструирование и моделирование.	Устный опрос;		
Раздел 2. Материалы и их свойства.					
10	2.1	**Модуль 3.** Характеристика дерева и древесины.	Устный опрос;		
11	2.2	Пиломатериалы и искусственные древесные материалы.	Устный опрос; Практическая работа		
Раздел 3. Основные ручные инструменты.					
12	3.1	Инструменты для работы с древесиной и металлом.	Устный опрос; Практическая работа		
13	3.2	**Модуль 4.** Подготовка рубанка к работе.	Устный опрос; Практическая работа		
14	3.3	Устройство сверлильного станка.	Устный опрос; Практическая работа		
Раздел 4. . Трудовые действия как основные слагаемые технологии.					
15	4.1	Столярно-механическая мастерская.	Устный опрос; Практическая работа		
16	4.2	**Контрольная работа за 1 полугодие.**	к/р за 1 полугодие		
17	4.3	Слесарно-механическая мастерская. Разметка	Устный опрос;		

		заготовок.	Практическая работа		
Раздел 5. Технология обработки конструкционных материалов.					
18	5.1	**Модуль 5.** Разметка, пиление и отделка заготовок из древесины.	Устный опрос		
19	5.2	**Модуль 6.** Строгание, сверление и соединение заготовок из древесины.	Устный опрос; Практическая работа		
20	5.3	**Модуль 7.** Разметка учебных заготовок из металла и пластмасс.	Устный опрос; Практическая работа		
21	5.4	Приёмы работы с проволокой.	Устный опрос; Практическая работа		
22	5.5	**Модуль 8.** Освоение приёмов работы с проволокой.	Устный опрос; Практическая работа		
23	5.5	Приёмы работы с тонколистовыми металлами и искусственными материалами.	Устный опрос; Практическая работа		
24	5.6	**Модуль 9.** Приёмы работы на настольном сверлильном станке.	Устный опрос; Практическая работа		
25	5.7	Технологический процесс конструирования изделий из древесины.	Устный опрос; Практическая работа		
26	5.8	Составление технологической карты однодетального изделия (ёлочная игрушка).	Устный опрос; Практическая работа		
27	5.9	Технологический процесс сборки деталей.	Устный опрос; Практическая работа		
28	5.10	**Модуль 10.** Конструирование и изготовление декоративного крючка с использованием прищепки для белья.	Практическая работа		
Раздел 6. Технология обработки пищевых продуктов.					
29	6.1	Основы рационального питания.	Устный опрос		
30	6.2	**Промежуточная аттестация.**	Промежуточная		

			аттестация.		
31	6.3	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.	Устный опрос; Практическая работа		
32	6.4	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	Устный опрос; Практическая работа		
33	6.5	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей	Устный опрос; Практическая работа		
34	6.6	Приготовление пищи в походных условиях.	Устный опрос; Практическая работа		
Итого: 34 часа, из них 10 модульных занятий					