**Изменение в рабочих программах в условиях карантина с применением дистанционных технологий**

**Предмет технология**

5 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема  | Вид деятельности | Вид контроля и форма выполнения задания | Способ передачи работы учителю |
| 1 | Основы здорового питания | Урок № 21 РЭШ<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/start/256434/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 2 | Витамины, их значение в питании детей. | Урок № 21 РЭШ<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7576/start/256403/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 3 | Кухня. Правила санитарии и гигиены на кухне. | Урок № 23 РЭШ<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/start/256309/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 4 | Роль овощей в питании | Урок № 24 РЭШ<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/start/256685/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 5 | Механическая кулинарная обработка овощей  | Урок № 25 РЭШ<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/start/256185/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 6 | Технологии тепловой обработки овощей. | Урок № 26 РЭШ<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/start/256623/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 7 | Культурные растения в жизнедеятельности человека | Урок № 31 РЭШ<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7583/start/256963/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 8 | Технологии растениеводства | Урок № 32 РЭШ<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7584/start/256372/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 9 | Животноводство как технология выращивания животных | Урок № 33 РЭШ<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7585/start/256747/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 10 | Социальные технологии | Урок № 34 РЭШ<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7586/start/256247/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| **6 класс** |
| 1 | Технология первичной обработки мяса, птицы,технология приготовления блюд из мяса, птицы. | Урок № 10 <https://resh.edu.ru/subject/lesson/2720/start/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 2 | Технология приготовления первых блюд. | Презентация на сайте инфоурок<https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-tehnologiya-prigotovleniya-pervih-blyud-klass-1166351.html>Краткий конспект, задания на слайде 9,10 выполнить в тетради. | Проверка тетради. | На вахту школыили на электронную почту учителя tutkimustehno@gmail.com |
| 3 | Сервировка стола к обеду. Этикет. | Презентация на сайте инфоурок<https://infourok.ru/servirovka-stola-k-obedu-etiket-tehnologiya-klass-3689121.html>Краткий конспект в тетради (кроме последнего слайда), найти оригинальные способы складывания салфеток и сделать 2 варианта. | Проверка тетради (сложенные салфетки вложить в тетрадь) | На вахту школыили на электронную почту учителя tutkimustehno@gmail.com |
| 4 | Практическая работа по приготовлению обеда. Сервировка стола к обеду. | Приготовить дома обед из 3 блюд, сделать сервировку стола, сложить салфетки, написать меню. | Сделать презентацию или видеоролик или предоставить фотоотчёт о приготовлении обеда с описанием. | На электронную почту учителя tutkimustehno@gmail.com |
| 5 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | РЭШ уроки № 20, 21<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/start/257556/><https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/start/257308/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 6 | Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. | РЭШ урок № 20 (7 класс)<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2713/start/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| **7 класс** |
| 1 | Характеристики основных пищевых продуктов, используемых для приготовления изделий из теста. | РЭШ урок №18<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/start/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 2 | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. | РЭШ урок №19<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/start/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 3 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. | Презентация на сайте инфоурок<https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-dlya-klassa-na-temu-sladosti-deserti-napitki-3115904.html>Кратко записать в тетрадь ответы на вопросы на последнем слайде. | Проверка тетради. | На вахту школыили на электронную почту учителя tutkimustehno@gmail.com |
| 4 | Практическая работа «Праздничный сладкий стол» | Продумать меню сладкого стола (выпечка, напитки, сервировка). Приготовить блюда, сервировать стол. | Сделать презентацию или видеоролик или предоставить фотоотчёт о приготовлении сладкого стола с описанием. | На электронную почту учителя tutkimustehno@gmail.com |
| **8 класс** |
| 1 | Основные технологии в сфере общественного производства. | РЭШ урок № 3<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2723/start/> | Выполнение контрольных заданий В1 и В 2 | Через РЭШ |
| 2 | Исследовательская и созидательная деятельность | Посмотреть презентацию <https://videouroki.net/razrabotki/prezentatsiya-po-tekhnologii-proektnaya-deyatelnost-shkolnikov-na-urokakh-tekhnologii.html> | Кратко записать в тетрадь (или в электронном виде) -определение проекта, цели, типы, этапы. | На электронную почту учителя tutkimustehno@gmail.comили на вахту школы |
| 3 | Творческий проект | На основе презентации составить план по выполнению творческого проекта и сделать его. (Примеры: вышивка джинсовой куртки, серьги из полимерной глины, пошив сумки, роспись футболки и т.д.) | Сделать презентацию или видеоролик или предоставить фотоотчёт о работе над проектом с описанием (проблема, цель, задачи, исследование, идеи, материалы, технология, самооценка и оценка) | На электронную почту учителя tutkimustehno@gmail.com |