

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Министерство образования Республики Тыва
муниципальный район "Улуг-Хемский кожуун Республики Тыва"
МБОУ СОШ с.Арыг-Бажы**

РАССМОТРЕНО
руководителем ШМО

— Хактыг-оол Ч.Д.
Протокол №1
от «31» августа 2024 г.

СОГЛАСОВАНО
зам.директора по УВР

— Дамба В.В.
от «31» августа 2024 г.



УТВЕРЖДЕНО
директором школы

— Кыргыз И.Д.
приказ №58
от «31» августа 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебного предмета «Труд (технология)»
для обучающихся 8 класса**

Пояснительная записка

Рабочая программа к учебнику «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожинной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования. Программа позволяет получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития средствами данного учебного предмета, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Программа содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителей, представляя им широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом позиции педагога, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, национальных традиций и характера рынка труда. Программа может использоваться в общеобразовательных учебных заведениях разного профиля.

Программа включает: пояснительную записку, основное содержание с перечнем разделов и примерным распределением учебных часов, примерное тематическое планирование, рекомендации по оснащению учебного процесса.

Общая характеристика учебного предмета

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т.д.

К задачам учебного предмета «Технология» относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, применить в практической деятельности полученные знания.

Образовательными целями являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим образовательным линиям:

- технологическая культура;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;

- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
- экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии учащиеся овладеют:

- навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте: соблюдение культуры труда;
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- умением распознать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками организации рабочего места;

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария. «Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа также включает в себя разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

Каждый компонент учебной программы включает себя основные теоретические сведения, практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце года обучения.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными видами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Результаты изучения предмета

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализованное в учебнике «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижения следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
4. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
4. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач.
5. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности.
6. Обоснование путей и средств устранения ошибок в выполняемых технологических процессах.
7. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
8. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

1. Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. Оценка технологических свойств материалов.
3. Ориентация технических средств и создания объектов труда.
4. Владение алгоритмами и методами решения технологических задач.
5. Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей.
6. Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации.
7. Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.
8. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1. Планирование технологического процесса и процесса труда.
2. Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
3. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.
4. Планирование последовательности операций и составление технологической карты.
5. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов.
6. Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами.
7. Приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни.

8. Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.
9. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.
10. Подготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности.
11. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
12. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.
13. Выбор и использование технической и технологической информации (чертеж, эскиз, технологическая карта и др.).
14. Контроль промежуточных и конечных результатов труда и выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.
15. Документирование результатов труда и проектной деятельности.
16. Расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1. Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности.
2. Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности.
3. Осознание ответственности за качество результатов труда.
4. Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.
5. Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1. Дизайнерское конструирование изделия.
2. Применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры.
3. Моделирование художественного оформления объекта труда.
4. Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры.
5. Эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.
6. Создание художественного образа и воплощение его в материале.
7. Развитие пространственного художественного воображения, композиционного мышления, чувства цвета, гармонии контраста, чувства пропорции, ритма, стиля и формы.
8. Понимание роли света в образовании формы и цвета.
9. Решение художественного образа средствами фактуры материалов.
10. Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей.
11. Сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве.
12. Применение художественного проектирования в оформлении жилого дома.
13. Применение методов художественного проектирования одежды.
14. Художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола, соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1. Умение быть лидером и рядовым членом коллектива.
2. Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии.

3. Способность к коллективному решению творческих задач.
4. Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.
5. Способность прийти на помощь товарищу и бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями.

2. Достижения необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций.

3. Развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами.
- Умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы.
- Навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.
- Ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**Календарно-тематический план по технологии в 8 классе
в неделю – 1 час, в год – 34 часа**

Тема урока	Кол-во часов	Дата		Примечание
		По плану	По факту	
Введение – 1 ч				
Правила внутреннего распорядка в учебной мастерской. Техника безопасности	1	7.09		
Повторение – 5 ч				
Способы сохранения продуктов. Подготовка продуктов	1	14.09		
Блюда национальной кухни	1	21.09		
Холодные блюда и закуски. Приготовление холодных блюд	1	28.09		
Виды супов. Приготовление заправочных супов	1	5.10		
Десерты. его виды. Приготовление десертов	1	12.10		
Электротехника, электротехнические работы – 2 ч				
Квартирные электронагревательные приборы: утюг и электропечь	1	19.10		
Электрические двигатели. Пылесос. Стиральная машина. Холодильник.	1	26.10		
Домашняя экономика – 3 ч				
Бюджет семьи. Доходная и расходная части семейного бюджета	1	9.11		
Накопления. Сбережения. Расходная часть бюджета. Маркетинг в домашней экономике. Трудовые отношения в семье	1	16.11		
Информационные технологии в домашней экономике	1	23.11		
Интерьер дома – 2 ч				
Классификационное решение интерьера. Теория цвета. Воздействие цвета на человека	1	30.11		
Текстиль в интерьере. Декорирование окна. Шторы. Гардины. Жалюзи	1	7.12		
Технология ремонта и отделки жилых помещений – 2 ч				
Материальные работы. Обойные работы	1	14.12		
Проект «Ремонт комнаты»	1	21.12		
Рукоделие – 7 ч				
Виды рукоделия. Вышивка. Подготовка к вышивке	1	11.01		
Аппликация. Двусторонняя гладь. Гладь художественная	1	18.01		
Шов узелки. Шов рококо	1	25.01		
Практическая работа: «Изготовление занавески в технике ручной вышивки»	1	1.02		
Художественная обработка кожи. Простые приемы обработки кожи. Обработка и соединение деталей из кожи	1	8.02		
Технология обработки кожи. Украшения из кожи	1	15.02		

Практическая работа: «Изготовление аксессуаров из кожи»	1	22.02		
Творческие проектные работы – 12 ч				
Проектные работы. Выбор и обоснование темы проекта, подбор материалов в Интернете	9	1.03		
		15.03		
		22.03		
		5.04		
		12.04		
		19.04		
		19.04		
		26.04		
3.05				
Описание технологической последовательности изделия	2	10.05		
		17.05		
Защита творческих проектов	1	24.05		
Итого:	34			

Содержание программы

8класс

Раздел 1. Кулинария (7ч)

Тема 1. Физиология питания (1 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источники белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. Блюда из птицы (2 ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. Блюда национальной кухни (1ч)

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Практические работы

1. Приготовление блюд национальной кухни по выбору, сервировка стола.
2. Презентация блюд национальной кухни.

Тема 4. Сервировка стола. Правила этикета (1ч)

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

Тема 5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов(2 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, оставшегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов и фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов и компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

1. Практическая обработка яблок или груш для компота
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропов.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)

Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. (4 ч).

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегчения

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (7 ч.)

Обработка плечевых, боковых швов, вытачек, складок, кокеток, защипов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: блузка, жакет, платье.

Тема 3. Рукоделие (5 ч.)

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания спицами. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости качества и толщины нитей. Правила начала вязания на двух на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Валяние. История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
3. Изготовление изделия в технике валяния.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4ч)

Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2ч)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи.

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Тема 2. Введение в предпринимательскую деятельность (1ч)

Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

1. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для выполнения семейного бюджета.

Тема 3. Ремонт помещений (1ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку.

Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, штукатурки, обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительных отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. П. стилю интерьера.

Раздел 4. Электротехнические работы (1ч)

Тема 1. Электротехнические устройства (1ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (2ч)

Тема 1. Основы выбора профессии. Классификация профессий.

Профессиональное образование и карьера.

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Раздел 6. Творческие проекты (4ч)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 8 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, Н.Б. Рыкова, Л.Э. Новикова, А.А. Карачев, С.Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Рабочая тетрадь (авторы О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая).

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе кабинета кулинарии и мастерских по обработке ткани или комбинированных мастерских. Они должны иметь рекомендованный Министерством образования и оборудования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин и оборудования согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро - и пожаробезопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

Не допускается применение на занятиях самодельных электромеханических инструментов. Также не разрешается применять на практических занятиях самодельные электрифицированные приборы, аппараты или лабораторное оборудование, которое рассчитано на напряжение более 42 В.

При отсутствии оборудования для проведения лабораторных работ и работ по моделированию, выпущенного централизованно для школ, на практических занятиях со школьниками можно готовить соответствующие комплекты как объекты труда в процессе практических работ: наборы раздаточного материала, конструкторы, коллекции, наборы заготовок из различных материалов и др.

Список наглядных пособий

1	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Пирамида правильного питания. Неправильное питание.
2	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Сервировка стола. Приемы складывания салфеток.
3	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Столовые приборы. Кухонная посуда.
4	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Правила поведения за столом. Способы оформления праздничного стола.
5	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Виды бутербродов. Нарезка овощей. Наглядное пособие.
6	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Разделка рыбы на филе. Оформление рыбных блюд.
7	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Формы и инвентарь для выпечки. Продукты и пряности для приготовления теста.