

Лабинский район

(территориальный, административный округ (город, район, поселок))

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная

школа № 5 имени четырёхжды Героя Советского Союза Георгия Константиновича Жукова города Лабинска

Муниципального образования Лабинский район

(полное наименование образовательного учреждения)



Казимирова Л.К.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По Технологии

Уровень образования (класс) основное общее образование, 5-8 классы

Количество часов: 238 часов ; 5-7 класс- 2 часа в неделю; 8 класс - 1 час в неделю.

Учитель Вагапова Светлана Николаевна

Программа разработана в соответствии с ФГОС ООО и на основе Основной образовательной программы школы №5 (протокол №1 от 27.08.2021), и на основе УМК авторской программы «Технология: 5-8 классы», авторы Тищенко А.Т., Синица Н.В. «Технология ведения дома» - М.: Вентана-Гарф, 2014 г.

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технолог...» учащимся предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

## **ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:**

### **1. Патриотическое воспитание:**

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

### **2. Гражданское и духовно-нравственное воспитание:**

готовность к активному участию в общественной жизни и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвертой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с развивающей технологией;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

### **3. Эстетическое воспитание:**

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

### **4. Ценности научного познания и практической деятельности:**

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достигнутых научных.

### **5. Формирование культуры диалога и эмоционального благополучия:**

осознание ценности безопасного образа жизни и современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информативные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

### **6. Трудовое воспитание:**

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; 6 умение ориентироваться в мире современных профессий.

### **7. Экологическое воспитание:**

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

## **Метапредметные результаты**

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

■ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

■ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

■ виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

■ осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

■ формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедию, словарь, интернет-ресурсы и другие базы данных;

■ организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;



- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

■ оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

■ формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:**

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- умение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

■ развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

■ овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

■ формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

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

■ планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

■ овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

■ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

■ выбор средств и видов представления технической и технологической информации и соответствия с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

■ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

■ документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в коммуникативной сфере:*

■ оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

■ согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;

■ формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профессии технологической подготовки в старших классах полных средней школы или будущей профессии в учрежденных начального профессионального или среднего



специального образования;

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

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дисплайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; уметь эффективно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникативной, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интерпретирование в группе сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции; невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физическо-технологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учетом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

#### **Выпускник научится:**

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горючими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

- определять в ткани нити основы и утка, левую и правую стороны;

- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, направлять верхнюю и нижнюю нитки, запустить швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенной угол с помощью прижимной лапки, регулировать длину стежка;

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в педаль, закреплять рабочую нитку на ткани без узда, выполнять простейшие ручные швы;

- подготавливать материалы лоскутной швейки к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной швейки между собой, использовать прокладочные материалы;

- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;



- выполнять на универсальной швейной машине следующие: швы: стачной втачку, стачной втачку, раскройной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и подготавливать карманы, обрабатывать срезы вшов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду запятыми.
  - окантовывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлениями;
  - приготавливать простоялку, кефир, творог, блинда из творога;
  - проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
  - вышивать комнатные растения и размещать их;
  - соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
  - закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
  - работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
  - выполнять машинные швы: стачные (запоночный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройку и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
  - выполнять раскрой ткани с направляющим рисунком, с симметричными и асимметричными полочками, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
  - выполнять поузловую обработку изделия;
  - вести экологически здоровый образ жизни;
  - использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
  - оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
  - определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формировать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блинда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
  - приготавливать простоялку, кефир, творог, блинда из творога;
  - приготавливать пресное тесто и блинда из него, заминывать края пельменей и вареников;
  - проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
  - вышивать комнатные растения и размещать их;
  - соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
  - закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
  - работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
  - выполнять машинные швы: стачные (запоночный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройку и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
  - выполнять раскрой ткани с направляющим рисунком, с симметричными и асимметричными полочками, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
  - проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и подделочных материалов;
  - проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и подделочных материалов;
  - выполнять основы бизнес-планирования;
  - рассчитывать потребности семян, нерасходу человеческих потребностей;
  - проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
  - проводить расчеты и обоснование создания учебного предмета;
  - выполнять эскизные работы проекта;
  - выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект, соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
  - правильно организовывать учебное место;
  - выполнять проект и анализировать результаты работы.
- Выпускник научит возможности научиться:**
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
  - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свой рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
  - выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
  - определять и исправлять дефекты швейных изделий;



- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применить различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- готовить изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- готовить изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда;
- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

5 класс – 68 ч.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

### Раздел «Технология домашнего хозяйства» (2ч)

#### Тема 1. Интерьер кухни, столовой

##### Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование

52



кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое, освещение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

### Лабораторно-практические и практические работы

#### **1. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.**

Проектирование кухни с помощью ПК.

### **Раздел «Электротехника» (14ч)**

#### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

Теоретические сведения Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

### **Раздел «Кухонная» (14ч)**

#### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

Теоретические сведения Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

#### **Тема 2. Физиология питания**

Теоретические сведения Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

#### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

Теоретические сведения Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессии пекаря. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горький шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Вязкие эфирные масла, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление и оформление бутербродов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

#### **Тема 4. Вязки из круп, бобовых и макаронных изделий**

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

#### Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов**

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.



Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишнего нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, кустистых овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украсление готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зелёнью.

**Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).** Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Устойчивая нарезка овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Лабораторно-практические и проектные работы.**

1. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

2. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 6. Блюда из яиц**

**Теоретические сведения.** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подготовка варёных яиц.

**Лабораторно-практические и проектные работы.**

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

**Теоретические сведения.** Меню завтрака. Понятие о казенности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

**Лабораторно-практические и проектные работы.** Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

**Теоретические сведения.** Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

**Лабораторно-практические и проектные работы.**

**Определение направления долевой нити в ткани.**

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий (4ч)**

**Теоретические сведения.** Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкройки швейных изделий: салфетки, подушки для стула, фартук, прямой



юбки с кулиской на резинке, сарафана, тона.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и проектные работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (4ч)

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемки неправильной заправки ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключатели вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и проектные работы.*

Управление в шитье на швейной машине, не заправленной нитками

Выполнение прямой и zigzagобразной строчки с изменением длины стежка

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (10ч)

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обметовка выкройки с учетом припусков на швы. Выравнивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью реза-колки, прамыли стежками, с помощью булавки.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — сметывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание zigzagобразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — сметывание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание и разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов разутюжку и стачной шов влаутюжку) и краевых (шов влаутюжку с открытым срезом и шов влаутюжку с открытым обметанным срезом, шов влаутюжку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. *Лабораторно-практические и проектные работы.*

Раскладка выкроек на ткани.

Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных работ.

Изготовление образцов машинных работ

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

*Раздел «Художественные ремесла» (8ч)*

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (1ч)

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приемки украшения праздничной одежды в стирину: отглажка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и проектные работы.* Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.



**Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (3ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания и орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и проектные работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

**Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.**

**Тема 3. Лоскутное шитье (4ч)**

*Теоретические сведения.* Крутки сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «ежика» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выравнивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). **Аппликация и стежка** (выстигивание) в лоскутном шитье. **Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой.** **Обработка срезов лоскутного изделия.**

*Лабораторно-практические и проектные работы.*

**Изготовление образов лоскутных узоров.**

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел «Технология творческой и опытной деятельности» (21ч)**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21ч)**

**Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.** Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассником.

Этапы выполнения проекта. Понсковый (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, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой», «Воскресный завтрак для всей семьи», «Словное белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

6 класс – 68 ч

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)**

**Тема 1. «Интерьер жилого дома» (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей; зона сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. **Интерьер жилого дома.** Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. **Декоративное оформление интерьера.** Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и проектные работы.* Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

**Тема 2. «Комнатные растения в интерьере» (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодекоре. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и проектные работы.* Передача комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате.



## **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

**Тема 1. «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Поддача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

**Определение свежести рыбы.**

**Приготовление блюда из рыбы.**

Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

**Тема 2. «Блюда из мяса» (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

**Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.**

**Приготовление блюд из мяса.**

**Тема 3. «Блюда из птицы» (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и поддача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

**Приготовление блюд из птицы.**

**Тема 4. «Заправочные супы» (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупями и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и поддача к столу. **Приготовление заправочных супов.**

**Тема 5. «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Поддача блюд. Этикет. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление меню обеда.

Сервировка стола к обеду.

Определение калорийности блюд.

**Раздел «Свойства изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

**Тема 1. «Свойства текстильных материалов» (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.



#### Тема 1. Изготовление швейных изделий (4 ч)

##### Теоретические сведения

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. **Определение размеров фигуры человека.** Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. **Построение чертежа основы плечевой изделия с цельнокроеным и втачным рукавом.** **Определение размеров фигуры человека.** Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. **Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление выкроек для образца ручных и машинных работ.

**Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.**

Тема 3. «Моделирование швейных изделий» (2 ч)

##### Теоретические сведения

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: полочкойной обтачки горловины спинки, полочкойной обтачки горловины переда, полочка. Подготовка выкроек к раскрою

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Подготовка выкроек проектного изделия.

Тема 4. «Швейная машина» (2 ч)

##### Теоретические сведения

Устройство машинной иглы. Неполная, связанная с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполная, связанная с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабый и стяннутый строчек. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель. Пришивание пуговиц.

**Устранение дефектов машинной строчки.** Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных

Тема 3 «Технология изготовления швейных изделий» (12 ч)

##### Теоретические сведения

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью простых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали к крупной — приметывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краёв — выметывание. Основные машинные операции: присоединение класификация машинных швов: соединительные (и обтачной с последующим вывертыванием) — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием. Повес, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов полочкойной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подворотом. Обработка боковых швов. Соединение дна с юбкой. Обработка **Лабораторно-практические и практические работы.** Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных работ.

**Обработка деталей швейного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.**

Тема 1 «Вязание крючком» (4 ч)

##### Теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязание изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании крючком. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды **петель при вязании крючком.** Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало текстильно-галантерейных изделий.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица

**Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.**

Тема 2 «Вязание спицами» (4 ч)

##### Теоретические сведения



Вызванные спицами узоры из лицевых и изнаночных петель; набор петель на спицы, применение схем узора; условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вызание полотна, девяти и изнаночными петлями. Вызание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Создание схем для вязания с помощью ПК

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)**

**Тема 1 «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)**

**Теоретические сведения.** Понятие о творческом проекте, индивидуальной и коллективной творческой проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение запрет на изготовление проектного изделия. Испытание проектных изделий. Подготовка презентации, повсестительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные изделия». Создание портфолио и разработка электронной презентации.

7 класс – (68ч\*)

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч\*)**

**Тема 1. «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 ч\*)**

**Теоретические сведения.** Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.

Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

**Тема 2. «Игровая жилая» (2 ч\*)**

**Теоретические сведения.** Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел «Электротехника» (2 ч\*)**

**Тема 3. «Бытовые электроприборы» (1 ч) (2 ч\*)**

**Теоретические сведения.** Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для

создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

**Раздел «Кулинария» (10ч\*)**

**Тема 1. «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч\*)**

**Теоретические сведения.** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (пастерное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы.

Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каша: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Определение качества молока и молочных продуктов.

**Приготовление молочного супа, молочной каши или блинов из творога.**

**Тема 2. «Изделия из жидкого теста» (2 ч\*)**

**Теоретические сведения.**

Виды блинов из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пшеничные разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Определение качества теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пшеничные разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Определение качества теста.

Технология приготовления жидкого теста. Пшеничные разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Определение качества теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пшеничные разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Определение качества теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пшеничные разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда



Определение качества меда.

**Приготовление изделий из жидкого теста.**

**Тема 3. «Виды теста и выпечка» (2 ч\*)**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для прясничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Определение качества теста.

**Приготовление изделий из пресного слоеного теста.**

**Приготовление изделий из песочного теста.**

**Тема 4. «Сладости, десерты, напитки» (1 ч) (2 ч\*)**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: пукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

**Приготовление сладких блинов и напитков.**

**Тема 5. «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (1 ч) (2 ч\*)**

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Поддача кондитерских изделий и сладких блинов. Правила поведения за столом и пользования десертами приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка меню.

**Приготовление блюда для праздничного сладкого стола.**

Сервировка сладкого стола.

**Разработка приглашений билетов с помощью ПК**

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (8 ч) (16 ч\*)**

**Тема 1. «Свойства текстильных материалов» (1 ч) (2 ч\*)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определенных видов тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

**Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.**

**Тема 2. «Конструирование швейных изделий» (1 ч) (2 ч\*)**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкция юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Прямой юбки

Построение чертежа

**Лабораторно-практические и практические работы.**

**Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки в натуральную величину.**

**Тема 3. «Моделирование швейных изделий» (1 ч) (2 ч\*)**

*Теоретические сведения.* **Понятие моделирования поясной одежды.** Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою.

**Тема 4. «Швейная машина» (1 ч) (2 ч\*)**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. **Лабораторно-практические и практические работы.** Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания срезов с помощью приспособлений к швейной машине.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания срезов с помощью приспособлений к швейной машине.



**Тема 5 «Технология изготовления швейных изделий» (4 ч) (8 ч\*)**  
*Теоретические сведения.* **Правила раскладки выкройки** посного изделия на ткани. **Правила раскроя.** Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. **Правила безопасной** работы ножницами, булавками, утюгом. **Дублирование** летяги пояса кассовой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прихрепление подолного края потайными стежками — подшивание. Основание машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; обработка застёжки-молнии и разрезом. **Притачивание застёжки-молнии вручную** и на швейной машине. **Технология обработки среднего шва** обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поспного изделия прямым притачиванием пожом. **Выметывание** пелти и пришивание пуговицы на поясе. **Обработка** нижнего среза *Лабораторно-практические и практические работы*

**Раскрой изделия.**

**Итоговое изготовление образцов** ручных и машинных работ

**Обработка** среднего шва бейки с застёжкой-молнией

**Обработка** складок.

**Подготовка** и проведение примерки. **Обработка** бейки после примерки.

**Тема 6. «Ручная роспись тканей» (2 ч) (4 ч\*)**  
*Теоретические сведения.* **Понятие** о ручной росписи тканей. **Подготовка** тканей к росписи. **Виды** батика. **Технология** горячего батика. **Декоративные эффекты** в горячем батике.

**Технология** холодного батика. **Декоративные эффекты** в холодном батике. **Особенности** выполнения узелкового батика и свободной росписи. **Профессия** художник росписи по ткани.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

**Выполнение образцов** росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема 7. «Вышивальное» (2 ч) (4 ч\*)**  
*Теоретические сведения.* **Материалы** и оборудование для вышивки. **Приемы** подготовки ткани к вышивке. **Технология** выполнения **прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых** ручных стежков. **Техника** вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. **Использование** ПК в вышивке крестом, рококо. **Материалы** и оборудование для вышивки атласными лентами. **Швы,** используемые в вышивке лентами. **Стирка** и оформление готовой работы. **Профессия** вышивальщица.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

**Выполнение образцов** швов прямыми, петлеобразными стежками.

**Выполнение образцов** швов петельными и косыми стежками.

**Выполнение образцов** вышивки гладью.

**Выполнение образцов** вышивки французским узелком и рококо

**Выполнение образцов** вышивки атласными лентами.

**Тема 7. «Исследовательская и созидательная деятельность» (10 ч) (20 ч\*)**  
*Теоретические сведения.* **Понятие** о творческой проектной деятельности. **Индивидуальных и коллективных творческих проектах.** **Цель** и задачи проектной деятельности в 7 классе.

**Составные части** годового творческого проекта семинарских. **Шаги** выполнения проекта: **конспекты (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).** **Определение** затрат на изготовление проектного изделия. **Испытания** проектных изделий. **Подготовка** презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

**Лабораторно-практические и практические работы.** **Творческий проект** по разделу «Технология домашнего хозяйства». **Творческий проект** по разделу «Культура». **Творческий проект** по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». **Творческий проект** по разделу «Художественные ремесла».

**8 класс – 34 ч**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)**

**Тема 1. «Экология жилища» (2 ч)**



*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов

Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. *Лабораторно-практические и практические работы.* Знакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

*Ознакомление с системой фильтрации воды.*

Изучение конструкции водопроводных систем.

*Тема 2. «Водоснабжение и канализация в доме» (2 ч.)*

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропровода и мусоросборники. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

*Раздел «Электротехника» (12 ч.)*

*Тема 1. «Бытовые электроприборы» (6 ч.)*

*Теоретические сведения.* Электрогревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Премущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, эксплуатация бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах коммутации, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. *Способы защиты приборов от скачков напряжения.* *Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка доступной суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке в сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомат, электрического фена.

*Тема 2. «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч.)*

*Теоретические сведения.* Общие понятия об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. *Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока.

*Тема 3. «Электротехнические устройства с элементами автоматизации» (2 ч.)*

*Теоретические сведения.* Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматизации в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматизации. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. *Раздел «Семейная экономика» (6 ч.)*

*Тема 3. «Бюджет семьи» (6 ч.)*

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технологии построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технологии совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технологии ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных, годовых расходов семьи. Изучение цен товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

*Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч.)*

*Тема 1. «Сферы производства и разделение труда» (2 ч.)*



*Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.*

*Лабораторно-практические и проектные работы. Знакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и производственного разделения труда.*

Тема 2. «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч.)

*Теоретические сведения. Виды массовых профессий производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Дилемматика и самоидентификация профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Зарплаты и выбор профессии.*

*Лабораторно-практические и проектные работы. Знакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.*

Раздел «Технология творческой и интеллектуальной деятельности» (8 ч.)

Тема 3. «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч.)

*Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Лабораторно-практические и проектные работы. Основные темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.*



Тематическое планирование

Направление «Технологии ведения дома»

5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отведенных учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)</b>		
<p>Тема «Интерьер кухни, столовой» (2 ч)</p>	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p> <p><b>Пр.р</b> Разработка плана размещения оборудования на кухне</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК</p>
<b>Раздел «Электротехника» (1 ч)</b>		
<p>Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)</p>	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч)</b>		
<p>Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком</p>	<p>Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колочными и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах</p>



Тема раздела программы, количество отведенных учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Физиология питания» (1 ч)	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Поддача бутербродов. Профессия пекаря. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Поддача кофе. Приборы для приготовления кофе. Поддача кофе-порошка. Технология приготовления какао, поддача напитка <b>ЦР Приготовление и оформление бутербродов</b>	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродках. Подсушивать хлеб для калаче в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекаря.
Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупиных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Поддача готовых блюд <b>Д-п/р. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.</b>	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюль-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар



Тема раздела программы, количество отводных учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)	<p><b>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов.</b> Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание воды в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов.</p> <p>Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишнего нитратов из овощей.</p> <p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.</p> <p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.</p> <p>Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.</p> <p><b>Виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).</b> Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для питательных веществ в витаминной. Требования к качеству оформленного готовых блюд <b>Д-п/р. Механическая кулинарная обработка овощей.</b> <b>Д-п/р. Приготовление блюд из сырых овощей и фруктов.</b></p>	<p>Определить доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.</p> <p>Обрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать безопасность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминной. Оценивать навыки человека, выполняющих, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>
Тема «Блюда из яиц» (2 ч)	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц.</p>	<p>Определить свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к различным праздникам.</p>



<p>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p>Основное содержание материала темы</p>	<p>Характеристики основных видов деятельности учащихся</p>
<p>Тема «Приготовление заплата. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)</p>	<p>вмятку, в мешочек, якрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд <b>Пр.р. Определение свежести яиц.</b></p> <p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами <b>Пр.р. Сервировка стола к завтраку.</b></p>	<p>Подобрать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подобрать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнить сервировку стола к завтраку, овладев навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</p>		
<p>Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. <b>Общие свойства текстильных материалов:</b> физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьма, лент</p> <p><b>Пр.р. Определение направления долевой нити в ткани.</b> <b>Пр.р. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.</b></p>	<p>Составлять коллекцию тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьма, лент по коллекциям. Определить направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определить литевую и изнаночную стороны ткани. Определить виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований</p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)</p>	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. <b>Особенности построения выкроек швейных изделий:</b> салфетки, подушки для стула, фартук, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, тона. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами <b>Пр.р. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия</b></p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>



<p>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p>Основное содержание материала темы</p>	<p>Характеристики основных видов деятельности учащихся</p>
<p>Тема «Швейная машина» (4 ч)</p>	<p>Пр.р Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p> <p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неподладка, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.</p> <p>Пр. р. Упражнение в шитье на швейной машине, на швейной машине.</p> <p>Пр.р. Выполнение прямой и zigzagобразной строчек</p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и zigzagобразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять заправки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Оценивать безопасными приемами труда</p>
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскрою. Обметовка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества крою. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали крою: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осаливания — ручное обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — заметывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осаливания — машинное обметывание zigzagобразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обметовку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскрою. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали крою: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (сподлибку с открытым срезом и вподлибку с закрытым срезом); сметывание. Изготавливать образцы машинных работ: обметывание zigzagобразными стежками; застрачивание (вподлибку с открытым срезом и вподлибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальной плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Оценивать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессионами кройки и портной</p>



Количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>Машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. <b>Правила выполнения ВТО.</b> Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. <b>Классификация машинных швов:</b> соединительные (стачной шов, втачку, шов внахлест, шов вподгибку с открытым срезом), шов вподгибку с закрытым срезом), <b>Последелательность, изготовления швейных изделий.</b> Технологии пошива сафетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов, обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p> <p><b>Пр. р. Раскрой швейного изделия.</b>  <b>Пр. р. Изготовление образцов ручных работ.</b>  <b>Пр. р. Проведение влажно-тепловых работ.</b>  <b>Пр. р. Изготовление образцов машинных работ.</b>  <b>Пр. р. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</b></p>	
<b>Раздел «Художественные ремесла» (8 ч)</b>		
<p><b>Тема</b>  <b>«Декоративно-прикладное искусство»</b>  <b>(2 ч)</b></p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. <b>Традиционные и современные виды ДПИ России:</b> узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изелей вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p> <p><b>Пр.р. Изучение лучших работ ДПИ родного края</b></p> <p>Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Примененные орнамента в народной вышивке. Стилистика реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов,</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p> <p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для сафетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора</p>
<p><b>Тема</b>  <b>«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»</b>  <b>(2 ч)</b></p>		



Тема раздела программы, количество отведенных учебных часов	Новое содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Лоскутное шитье» (4 ч)	<p>орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p> <p><b>Пр.р. Создание графической композиции, орнамента.</b></p>	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья</p>
<p><b>Раздел «Технологии творческой и опытно-технологической деятельности» (21 ч)</b></p>		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)	<p><b>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальные и коллективные творческих проекта. Цель и задачи проектной деятельности</b></p> <p>в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p> <p><b>Пр.р. Работа над проектом «Планирование кухни - столовой».</b></p> <p>Пр.р. Поискový этап проекта.</p> <p>Пр.р. Технологический этап проекта.</p> <p><b>П. Р. Творческий проект. «Воскресный завтрак для всей семьи».</b></p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определить цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технология жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>







Тема раздела программы, количество отведенных учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)</b>		
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей; зон сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере.</p> <p><b>Интерьер жилого дома.</b> Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подборо цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять жкзн с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>
Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч)	<p>Понятие о фитодекоре. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p> <p><b>Пр. р. Уход за растениями в кабинете технологии</b></p>	<p>Выполнять пересадку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p>
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч)</b>		
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч)	<p><b>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.</b> Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. <b>Технологии приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</b> Поддача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p> <p><b>Д-п. / р. - Определение свежести рыбы.</b></p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать соленую рыбу. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и декорировать готовые блюда</p>



Тема раздела программы, количество отведенных учебных часов	О внес содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Д-п / р. Приготовление блюда из рыбы.	Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
Тема «Блюда из мяса» (4 ч)	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. <b>Технология приготовления блюда из мяса. Подача к столу. Фарширы к мясным блюдам</b> Д-п. / р. <b>Определение доброкачественности мяса.</b> Д-п. / р. <b>Приготовление блюда из мяса</b>	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюдо из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и представлять готовое блюдо. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
Тема «Блюда из птицы» (2 ч)	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. <b>Технология приготовления блюда из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</b> Д-п. / р. <b>Приготовление блюда из птицы.</b>	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюдо из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и представлять готовое блюдо. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Од. яние содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Заправочные супы» (2 ч)	Значение супов в рационе питания. <b>Технология приготовления бульонов</b> , используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления шей, борща, рассольника, соляники, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подачи к столу. <b>Д-п. / р. Приготовление заправочного супа.</b>	Определить качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определить консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюда по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Осваивать навыки деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)	Меню обеда. <b>Сервировка стола к обеду</b> . Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. <b>Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</b> <b>Д-п. / р. Сервировка стола к обеду.</b>	Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</b>		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	<b>Классификация текстильных химических волокон.</b> Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон <b>Д-п. / р. Изучение свойств материалов из химических волокон.</b>	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. <b>Определение размеров фигуры человека.</b> Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. <b>Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</b> <b>Пр-р. Снятие мерок</b>	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч)	Пр. р. Построение чертежа швейного изделия  Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подбора. Подготовка выкройки к раскрою  Пр. р. Моделирование выкройки	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройку дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессиональной технолог-конструктор швейного производства
Тема «Швейная машина» (2 ч)	Устройство машинной иглы. Неполздки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполздки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабый и стяннутый строчек. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины  Пр. р. Устранение дефектов машинной строчки.	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчки с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Ослаблять безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговицы



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (12 ч)</p>	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. <b>Правила раскроя.</b> Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. <b>Технология соединения детали с клеевой прокладкой.</b> Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью пражки копировальных стежков. <b>Основные операции при ручных работах:</b> временное соединение мелких детали с крупной — приметывание; временное соединение стачанных и вывернутых краев — закрепление стачанных и вывернутых краев — выметывание. <b>Основные машинные операции:</b> присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием. Классификация машинных швов: перед вывертыванием (и обтачной с расположением шва на стигбе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. <b>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</b> Устранение дефектов после цельнокроеным рукавом. <b>Последовательность изготовления плечевой примерки.</b> Последовательность изготовления обработанной одежды с цельнокроеным рукавом. Технологии обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов полукройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.</p> <p>Пр. р. Раскрой швейного изделия. Пр.р. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Пр. р. Изготовление образцов ручных работ. Пр.р. Изготовление образцов машинных работ. Пр.р. Подготовка изделия к примерке Пр. р. Проведение примерки проектного изделия</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обметовку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью пражки копировальных стежков; детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; приметывание, выметывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия к примерке. Проводить примерку подготовку проектного изделия к примерке. Устранять дефекты после примерки проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальной плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Определять безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>