**ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ**

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Предметные результаты**

***В познавательной сфере***:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

***В трудовой сфере*:**

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере*:**

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании

времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере*:**

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-\_прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере*:**

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В физической сфере:***

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**В результате обучения по данной программе учащиеся**

**должны овладеть:**

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями

по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**Планируемые результаты изучения предмета «технология» в 5 классе**

**Кулинария**

**Пятиклассник научится:**

• самостоятельно готовить простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-

гигиенические требования и правила безопасной работы.

**Пятиклассник получит возможность научиться:**

• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;

•организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;

•применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них

питательных веществ;

• применять основные виды и способы консервирования и заготовки

пищевых продуктов в домашних условиях;

• 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.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

**Пятиклассник научится:**

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Пятиклассник получит возможность научиться:

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;

•определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современные направления моды.

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

**Пятиклассник научится:**

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

•планировать этапы выполнения работ;

•составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла;

•осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения

проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Пятиклассник получит возможность научиться:**

• 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;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Содержание учебного предмета «Технология» в 5 классе**

***Раздел 1*. Кулинария**

**Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи.

Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

**Практические работы**

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

**Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**Основные теоретические сведения**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке

продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

**Практическая работа**

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

**Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

**Практические работы**

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.

2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

3. Выполнение планировки кухни-столовой в масштабе 1:20.

**Тема 4. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ**

**Основные теоретические сведения**

***Бутерброды.***Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

***Горячие напитки.***Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

**Практические работы**

1. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Примерный перечень блюд**

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).

4. Бутерброд с сельдью и маслом.

5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.

6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.

7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.

9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

**Тема 5. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ**

**Основные теоретические сведения**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести

яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

2. Приготовление блюда из яиц.

**Примерный перечень блюд**

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

2. Яичница-глазунья.

3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

**Тема 6. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

**Механическая обработка овощей**

Санитарные условия механической обработки овощей.

Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

**Приготовление блюд из свежих овощей**

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

**Приготовление блюд из вареных овощей**

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности.

Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Практические работы**

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

2. Приготовление салата из сырых овощей.

3. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

4. Приготовление одного блюда из вареных овощей.

**Примерный перечень блюд**

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.

4. Салат из отварной свеклы с изюмом.

5. Винегрет зимний постный.

6. Картофель отварной с маслом и зеленью.

7. Картофель, сваренный в молоке.

8. Картофель, сваренный на пару.

9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.

10. Кукуруза в початках отварная.

**Тема 7. СЕРВИРОВКА СТОЛА**

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд

и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

**Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ**

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод.

Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

**Практические работы**

1. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

***Раздел 2*. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

**Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина

ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная

стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые

в декоративно -прикладном искусстве.

**Практические работы**

1. Изучение свойств нитей основы и уткa.

2. Определение направления долевой нити в ткани.

3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

4. Выполнение образца полотняного переплетения.

**Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ**

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

**Практические работы**

1. Намотка нитки на шпульку.

2. Заправка верхней и нижней нитей.

3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

**Тема 3. РУЧНЫЕ РАБОТЫ**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок,

длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

**Практическая работа**

1.Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

**Тема 4. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА**

***Вышивка.***Традиционные виды рукоделия и декоративно -прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

***Узелковый батик.***Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

**Практические работы**

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

**Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ**

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

3. Моделирование фартука выбранного фасона.

**Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ**

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

3. Обработка деталей кроя.

4. Соединение деталей изделия машинными швами.

5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

***Раздел 3*. Творческие проекты**

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

2. Отделка швейного изделия вышивкой.

**Повторение**

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности учащихся 5 классов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | К-во часов | Тема | Основные виды деятельности обучающихся |
| **Раздел «Кулинария» (16+4= 20часов)** | | | |
| 1 | 2 | Вводное занятие.  Вводный инструктаж по т/б.  Творческие проекты.  Санитария и гигиена | Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы  проектирования». Овладение навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Определение набора безопасных для  здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Определение требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.  Осваивание безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.  Оказание первой помощи при ожогах и порезах. |
| 2 | 2 | Физиология питания | Участие в беседе по теме; Освоение основных определений и понятий по теме; Поиск информации в Интернете о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах. Составление меню, отвечающее здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. |
| 3 | 2 | Блюда из яиц. | Участие в обсуждении способов определения свежести яиц. Изучение разновидностей блюд из яиц, художественное оформление яиц к народным праздникам. Работа в группе. |
| 4 | 2 | Бутерброды и горячие напитки. | Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление и оформление бутербродов. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. |
| 5 | 2 | Блюда из овощей. | Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. |
| 6 | 2 | Тепловая обработка овощей. | Осваивание безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др).  Оформление презентации о способах приготовления гарниров и блюд из вареных овощей. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | К-во часов | | Тема | Виды деятельности обучающихся |
| 7 | 2 | | Сервировка стола к завтраку. Этикет. | Поиск информации в интернете о выполнении сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.  Оформление презентации «Сервировка различных видов праздничного стола» (по бригадам). Складывание салфеток различными способами. Работа в группе. Составление меню. Подготовка выступления с презентацией. |
| 8 | 2 | | Заготовка продуктов. | Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Чтение технологической документации. Анализ последовательность и приготовления заготовок по инструкционной карте. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике. |
| **Раздел «Технология ведения дома» (4 часа)** | | | | |
| 9 | | 2 | Интерьер кухни, столовой. | Поиск информации в Интернете по истории интерьера народов мира. Ознакомление с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими  требованиями к интерьеру. Оформление презентации о  «стилевых решениях кухонного пространства»  Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. |
| 10 | | 2 | Оборудование кухни. | Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты». Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения. |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (38 часов)**  **Элементы материаловедения (4 ч)** | | | | |
| 11 | | 2 | Элементы материаловедения. | Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Работа в группе. Оформление результатов исследований. |
| 12 | | 2 | Элементы материаловедения  Ткацкие переплетения. Свойства тканей из  натуральных волокон. | Определение видов переплетения нитей в ткани.  Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Изготовление кукол-оберегов из хлопчатобумажных и льняных тканей. |
| **Элементы машиноведения(6ч)** | | | | |
| 13 | | 2 | Бытовая швейная машина, ее устройство. | Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин от их создания до наших дней. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. |
| 14 | | 2 | Элементы машиноведения  Виды приводов. | Изучение приводов швейных машин, безопасных приемов труда. Включение и выключение махового колеса. Намотка нити на шпульку. Заправка верхней и нижней нити. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | К-во часов | | Тема | Виды деятельности обучающихся |
| 15 | | 2 | Элементы машиноведения  Работа на швейной машине. | Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. |
|  | |  |  |  |
| **Ручные работы (2 ч)** | | | | |
| 16 | | 2 | Ручные работы | Выполнение ручных и машинных стежков. Изготовление салфетки с помощью стежков. Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Анализ допущенных ошибок. |
| **Раздел «Художественные ремесла» (6+2=8 часов)** | | | | |
|  | |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 17 | | 2 | Вышивание. Подготовка к вышивке. | Поиск информации и оформление презентации о различных видах декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной  композиций. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по  природным мотивам. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства. Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Изучение истории вышивки. Подготовка к изготовлению изделия в технике вышивки. |
| 18 | | 2 | Обработка краёв изделия. | Выбор и перевод рисунка на ткань различными способами. Заправка ткани в пяльцы. Подбор игл и ниток. Изготовление изделия в технике вышивки. Работа в группе. Обработка краёв изделия. |
| 19 | | 2 | Вышивка.  Изготовление изделия с вышивкой. Цвет. Композиция на основе контрастов. | Выбор и перевод рисунка на ткань. Заправка ткани в пяльцы. Подбор игл и ниток. Подбор цвета ниток. Изготовление изделия в технике вышивки. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. |
| **Узелковый батик (2 ч)** | | | | |
| 20 | | 2 | Узелковый батик | Сравнение технологий различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др. Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Работа в группе. |
| **Конструирование и моделирование фартука (6ч)** | | | | |
| 21 | | 2 | Рабочая одежда и требования к ней. | Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения изделия. Эскизная разработка модели фартука.  Снятие мерок и запись результатов измерений. |
| 22 | | 2 | Конструирование и моделирование фартука. Построение чертежа фартука. | Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | К-во часов | | Тема | Виды деятельности обучающихся |
| 23 | | 2 | Моделирование фартука. | Моделирование выбранного фасона швейного изделия по чертежу его основы. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. |
| **Технология изготовления фартука (12ч)** | | | | |
| 24 | | 2 | Подготовка ткани к раскрою. | Подготовка ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. |
| 25 | | 2 | Раскрой фартука. | Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. |
| 26 | | 2 | Подготовка деталей кроя к обработке  Выполнение краевых швов. | Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Овладение безопасными приемами труда: выполнение швов «в подгибку с открытым и закрытым срезом». |
| 27 | | 2 | Технология изготовления фартука. | Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. |
| 28 | | 2 | Технология изготовления фартука  Художественная отделка изделия. | Изучение видов и технологии художественной отделки изделия: вышивка, аппликация, отделка тесьмой и т.д.  Выполнение индивидуальной художественной обработки фартука. |
| 29 | | 2 | Технология изготовления фартука  Окончательная отделка изделия. | Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Овладение безопасными приемами труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия, анализ ошибок. |
|  | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | К-во часов | | Тема | Виды деятельности обучающихся |
| **Раздел** **«Творческие проекты» (10 ч)** | | | | |
| 30 | | 2 | Творческий проект. | Ознакомление с этапами выполнения творческого проекта, содержанием этапов, тематикой творческих проектов. Выбор темы проекта в соответствии со своими возможностями. Подбор инструментов и оборудования. |
| 31 | | 2 | Творческий проект. | Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы.  Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. |
| 32 | | 2 | Творческий проект. | Составление технологической последовательности. |
| 33 | | 2 | Творческий проект. | Изготовление изделия. Выступление с презентацией проекта, защита проекта. |
| 34 | | 2 | Творческий проект. | Выступление с презентацией проекта, защита проекта. |
| **Повторение (2 ч)** | | | | |
| 35 | | 2 | Итоговое занятие. | Выполнение итоговой контрольной работы.  Подведение итогов работы за год. |
|  | |  |  |  |
|  | |  |  |  |

**Тематический план 2 ч в неделю 5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пери-  од | № урока | Тема урока | Контроль (практические, проверочные и тестовые работы) | Домашнее задание |
| **Раздел «Кулинария» (20часов)** | | | | |
| 1нед. сент. | 1-2 | Вводное занятие.  Вводный инструктаж по т/б.  Творческие проекты.  Санитария и гигиена | 1.Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. | §1,2, 4 |
| 2 нед. сент. | 3-4 | Физиология питания | 2. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.  3. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. | §3 |
| 3 нед. сент. | 5-6 | Блюда из яиц. | 4.Выполнение эскизов художественной росписи яиц.  5. Приготовление блюда из яиц. | §8 |
| 4 нед. сент. | 7-8 | Бутерброды и горячие напитки. | 6. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. | §7 |
| 1 нед. окт. | 9-10 | Блюда из овощей. | 7.Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.  8. Приготовление салата из сырых овощей. | §9 |
| 2 нед. окт | 11-12 | Тепловая обработка овощей. | 9. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.  10. Приготовление одного блюда из вареных овощей. | §10 |
| 3 нед. окт | 13-14 | Сервировка стола к завтраку. Этикет. | 11.Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.  12. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. | §6 |
| 4 нед. окт. | 15-16 | Заготовка продуктов. | 13. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. | §11 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пери-  од | № урока | Тема урока | Контроль (практические, проверочные и тестовые работы) | | Домашнее задание |
| 2 нед. нояб. | 17-18 | Интерьер кухни, столовой. | 14. Выполнение эскиза интерьера кухни. | | §5 |
| 3 нед. нояб | 19-20 | Оборудование кухни. | 15.Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.  16. Выполнение планировки кухни-столовой в масштабе 1:20. | | §5 |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26 часов)**  **Элементы материаловедения (4 ч)** | | | | | |
| 4 нед. нояб. | 21-22 | Элементы материаловедения. | 18. Изучение свойств нитей основы и уткa.  19. Определение направления долевой нити в ткани. | §12 | |
| 1 нед. дек | 23-24 | Элементы материаловедения  Ткацкие переплетения. Свойства тканей из  натуральных волокон. | 20. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.  21. Выполнение образца полотняного переплетения. | §13 | |
| **Элементы машиноведения(6ч)** | | | | | |
| 2 нед. дек. | 25-26 | Бытовая швейная машина, ее устройство. | 22. Намотка нитки на шпульку. | §14 | |
| 3 нед. дек. | 27-28 | Элементы машиноведения  Виды приводов. | 23. Заправка верхней и нижней нитей. | §15 | |
| 4 нед. дек. | 29-30 | Элементы машиноведения  Работа на швейной машине. | 24. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. | §16,18 | |
| **Ручные работы (2 ч)** | | | | | |
| 2 нед. янв. | 31-32 | Ручные работы | 25. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. | §17 | |
| **Раздел «Художественные ремесла» (6+2 =8 часов)** | | | | | |
| 3 нед. янв. | 33-34 | Вышивание. Подготовка к вышивке. | 26. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом | §30 | |
| 4 нед.  янв. | 35-36 | Обработка краёв изделия. | 27. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. | §31 | |
| 1 нед.  фев. | 37-38 | Вышивка. Изготовление изделия с вышивкой. Цвет. | 28. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. | §32 | |
|  | | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пери-  од | № урока | Тема урока | Контроль (практические, проверочные и тестовые работы) | Домашнее задание |
| **Узелковый батик (2 ч)** | | | | |
| 3 нед.  фев. | 39-40 | Узелковый батик | 29.Оформление салфеток в технике «узелковый батик». | §33 |
| **Конструирование и моделирование фартука (6ч)** | | | | |
| 4 нед. фев. | 41-42 | Рабочая одежда и требования к ней. | 30.Снятие мерок и запись результатов измерений. | §20 |
| 1 нед. марта | 43-44 | Конструирование и моделирование фартука. Построение чертежа фартука. | 31. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. | §21 |
| 2 нед. марта | 45-46 | Моделирование фартука. | 32.Моделирование фартука выбранного фасона. | §22 |
| **Технология изготовления фартука (12ч)** | | | | |
| 3 нед. марта | 47-48 | Подготовка ткани к раскрою. | 33.Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани. | §23 |
| 4 нед. марта | 49-50 | Раскрой фартука. | 34. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. | §24 |
| 4 нед. марта | 51-52 | Подготовка деталей кроя к обработке.  Выполнение краевых швов. | 35. Обработка деталей кроя. | §24,25 |
| 1 нед. апр. | 53-54 | Технология изготовления фартука. | 36. Соединение деталей изделия машинными швами. | §26 |
| 2 нед. апр. | 55-56 | Технология изготовления фартука. Художественная отделка изделия. |  | §27,28 |
| 3 нед. апр | 57-58 | Технология изготовления фартука. Окончательная отделка изделия. | 37. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. | §29 |
| **Раздел** **«Творческие проекты» (10 ч)** | | | | |
| 4 нед. апр. | 59-60 | Творческий проект | 38. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. |  |
| 1 нед. мая | 61-62 | Творческий проект | 39.Отделка швейного изделия вышивкой. |  |
| 2 нед. мая | 63-64 | Творческий проект | 40. Изготовление сувениров в технике вышивки и узелкового батика. |  |
| 3 нед. мая | 65-66 | Творческий проект |  |  |
| 3 нед. мая | 67-68 | Творческий проект |  |  |
| 4 нед. мая | 69-70 | Итоговое занятие |  |  |

**Планируемые результаты изучения предмета «технология» в 6 классе**

**Кулинария**

**Шестиклассник научится:**

• самостоятельно готовить простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-

гигиенические требования и правила безопасной работы.

**Шестиклассник получит возможность научиться:**

• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;

•организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;

•применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них

питательных веществ;

• применять основные виды и способы консервирования и заготовки

пищевых продуктов в домашних условиях;

• 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.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

**Шестиклассник научится:**

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

**Шестиклассник получит возможность научиться:**

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;

•определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современные направления моды.

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

**Шестиклассник научится:**

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

•планировать этапы выполнения работ;

•составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла;

•осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения

проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Шестиклассник получит возможность научиться:**

• 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;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Содержание учебного предмета «Технология» в 6 классе**

***Раздел 1*. Кулинария**

**Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

**Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

**Основные теоретические сведения**

***Молоко.***Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

***Кисломолочные продукты.***Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

**Практические работы**

1. Кипячение и пастеризация молока.

2. Приготовление молочной каши.

3. Приготовление блюда из творога. Творожные рогалики.

**Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Основные теоретические сведения**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.).

Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и

обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

**Практические работы**

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).

2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей,

мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

**Механическая обработка рыбы**

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

***Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.***Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

**Практические работы**

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.

2. Определение срока годности рыбных консервов.

3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.

4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.

5. Разделка соленой рыбы.

6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Салат из морской капусты.

**Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ**

1.Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

**Практическая работа**

Приготовление блюд для праздничного стола.

**Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ**

**Основные теоретические сведения**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

**Практическая работа**

1.Расчет количества и состава продуктов для похода.

**Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ**

***Квашение капусты****.* Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых

бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

***Консервирование и маринование овощей****.* Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

**Практические работы**

1. Квашение капусты.

***Раздел 2.* Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

**Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ**

Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

**Практические работы**

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

**Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ**

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной

иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

**Практические работы**

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

2. Замена иглы в швейной машине.

3. Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

4. Моделирование юбки выбранного фасона.

5. Подготовка выкройки юбки.

**Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя.

Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

3. Обработка деталей кроя.

4. Скалывание и сметывание деталей кроя.

5. Проведение примерки, исправление дефектов.

6. Стачивание деталей изделия.

7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА**

***Лоскутное шитье.***Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции.

Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

***Свободная роспись по ткани.***Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого

раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

**Практические работы**

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.

5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

***Раздел 3*. Технология ведения дома**

**УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ**

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

**Практические работы**

1.Выполнение ремонта накладной заплатой.

2. Удаление пятен с одежды.

3. Штопка с применением швейной машины.

***Раздел 4*. Электротехнические работы**

**Бытовые электроприборы**

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

**Практические работы**

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.

**Творческие проекты**

1. Изготовление сувенира.

2. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности учащихся 6 классов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | К-во часов | Тема | Виды деятельности обучающихся |
| **Раздел «Кулинария» (16часов)** | | | |
| 1 | 2 | Вводное занятие.  Вводный инструктаж по т/б. Физиология питания | Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; Овладение навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Определение требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивание безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, колющими и  режущими инструментами, горячими жидкостями.  Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Участие в беседе по теме; Освоение основных определений и понятий по теме; Поиск информации в Интернете о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах. Составление меню, отвечающее здоровому образу жизни |
| 2 | 2 | Блюда из круп, бобовых и  макаронных изделий. | Определение доброкачественности круп, бобовых и макаронных изделий. Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Определение консистенции блюда. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями. Поиск информации в интернете и оформление презентации на тему: «Приготовление гарнира из макаронных изделий». |
| 3 | 2 | Блюда из молока | Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Поиск информации в интернете и оформление презентации на тему «Блюда из молока», «Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши». |
| 4 | 2 | Кисломолочные продукты и блюда из них. | Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши. Приготовление блюда из творога. Работа в группе. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. |
| 5 | 2 | Блюда из рыбы и нерыбных  продуктов моря. | Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами Оформление результатов исследований в виде таблицы Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. |
| 6 | 2 | Сервировка стола к завтраку.  Правила этикета. | Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину. Работа в группе. Выполнение проекта «Праздничный стол» |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | К-во часов | | Тема | Виды деятельности обучающихся |
| 7 | | 2 | Приготовление обеда в походных условиях | Расчёт количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов контроля качества природной воды. Обсуждение способов подготовки природной воды. Обсуждение способов приготовления пищи в природных условиях. |
| 8 | | 2 | Заготовка продуктов | Изучение процессов, происходящих при солении и квашении, консервирующую роль молочной кислоты при солении и квашении. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Работа в группе. Изготовление технологической карты засолки огурцов и помидоров. |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30часов)**  **Элементы материаловедения ( 2ч)** | | | | |
| 9 | | 2 | Свойство тканей из натуральных  волокон. | Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследований. |
| **Раздел Элементы машиноведения (4 ч)** | | | | |
| 10 | | 2 | Элементы машиноведения  Бытовая швейная машина, ее  устройство. | Поиск и презентация информации о разновидностях швейных машин. Анализ конструкции швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения. Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др. |
| 11 | | 2 | Уход за швейной машиной. | Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины. Выполнение безопасных приемов труда. |
| **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8ч)** | | | | |
| 12 | | 2 | Из истории одежды. Измерение фигуры Конструирование юбок. | Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. |
| 13 | | 2 | Конструирование и моделирование  швейных изделий  Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 | Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Работа в группе. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчёт количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры. |
| 14 | | 2 | Конструирование и моделирование  швейных изделий. | Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | К-во часов | | Тема | Виды деятельности обучающихся |
|  |  | | Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 | информации о современных направлениях моды. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4. Изучение значения прибавок на свободное облегание. |
| 15 | 2 | | Конструирование и моделирование  швейных изделий.  Моделирование юбки. | Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Овладение построением юбки на свой размер в натуральную величину. Изучение основных приемов моделирования. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учётом индивидуальных особенностей человека. |
| **Тема: «Технология изготовления поясных швейных изделий» (14ч)** | | | | |
| 16 | 2 | Подготовка ткани к раскрою. | | Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции. Подготовка ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Освоение инструмента и приспособления для раскроя. |
| 17 | 2 | Раскрой юбки. | | Овладение правилами раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Освоение инструмента и приспособления для раскроя. Выполнение раскроя изделия. |
| 18 | 2 | Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к примерке. | | Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Изучение последовательности соединения деталей кроя. Подготовка юбки к первой примерке. |
| 19 | 2 | Проведение примерки. | | Освоение проведения первой примерки. Определение и исправление недостатков, выявленных в результате проведения примерки. |
| 20 | 2 | Обработка изделия после примерки. | | Обметка швов ручным и машинным способами.  Обработка изделия после примерки. расположения на деталях изделия. Обработка низа изделия ручным и машинным способом. |
| 21 | 2 | Художественная отделка изделия. | | Изучение применения зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Выполнение индивидуальной художественной обработки фартука. |
| 22 | 2 | Окончательная отделка изделия. | | Овладение безопасными приемами труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Осуществление самоконтроля и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | К-во часов | | Тема | Виды деятельности обучающихся |
| **Раздел** **«Рукоделие. Художественные ремесла» (10ч)** | | | | |
| 23 | | 2 | Декоративно-прикладное искусство.  Основы композиции и законы восприятия  цвета | Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по  природным мотивам. |
| 24 | | 2 | Техника лоскутного шитья. | Составление орнамента для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.  Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник). Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. |
| 25 | | 2 | Изделия из лоскута | Подбор лоскутов ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Рациональное использование отходов. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. |
| 26 | | 2 | Роспись тканей. Орнамент. | Приемы стилизации реальных форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. |
| 27 | | 2 | Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка. | Выбор ткани, игл и бисера. Художественная вышивка блузки бисером и блестками. Организация выставки, обсуждение лучших работ. Работа в группе. |
| **Технология ведения дома (2ч)** | | | | |
| 28 | | 2 | Уход за одеждой | Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома. |
| **Электротехнические работы (2 ч)** | | | | |
| 29 | | 2 | Бытовые электроприборы | Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости её экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. |
| **Раздел «Творческие проекты» (10 часов)** | | | | |
| 30 | | 10 | Творческий проект. | Ознакомление с этапами выполнения творческого проекта, содержанием этапов, тематикой творческих проектов. Выбор темы проекта в соответствии со своими возможностями. Определение и формулировка проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Экологическое и экономическое обоснование проекта. Выступление с презентацией проекта, защита проекта. |
| 31 | | 2 | Итоговое занятие | Выполнение итоговой контрольной работы.  Подведение итогов работы за год. |

**Тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пери-  од | № урока | Тема урока | Контроль (практические, проверочные и тестовые работы) | Домашнее задание |
| **Раздел «Кулинария» (16часов)** | | | | |
| 1нед. сент. | 1-2 | Вводное занятие.  Вводный инструктаж по т/б. Физиология питания |  | §1,3 |
| 2 нед.  сент. | 3-4 | Блюда из круп, бобовых и  макаронных изделий. | 1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).  2. Приготовление гарнира из макаронных изделий. | §4 |
| 3 нед. сент. | 5-6 | Блюда из молока | 3. Кипячение и пастеризация молока.  4. Приготовление молочной каши. | §5 |
| 4 нед. сент. | 7-8 | Кисломолочные продукты и блюда из них. | 5. Приготовление блюда из творога. Творожные рогалики. | §6 |
| 1 нед. окт. | 9-10 | Блюда из рыбы и нерыбных  продуктов моря. | 6. Определение срока годности рыбных консервов.  7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Салат из морской капусты. | §7,8 |
| 2 нед. окт. | 11-12 | Сервировка стола к завтраку.  Правила этикета. | 8. Приготовление блюд для праздничного стола. | §9 |
| 3 нед. окт. | 13-14 | Приготовление обеда в походных условиях. | 9. Расчет количества и состава продуктов для похода. | §10 |
| 4 нед. окт. | 15-16 | Заготовка продуктов. | 10. Квашение капусты. | §11 |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30часов)**  **Элементы материаловедения (2ч)** | | | | |
| 2 нед. нояб. | 17-18 | Свойство тканей из натуральных  волокон. | 11. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. 12. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. | § 12-14 |
| **Раздел Элементы машиноведения (4 ч)** | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пери-  од | № урока | Тема урока | Контроль (практические, проверочные и тестовые работы) | Домашнее задание |
| 3нед. нояб. | 19-20 | Элементы машиноведения  Бытовая швейная машина, ее  устройство. | 13. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.  14. Замена иглы в швейной машине. | §15,16 |
| 4 нед. нояб. | 21-22 | Уход за швейной машиной. | 15. Чистка и смазка швейной машины. | §17 |
| **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8ч)** | | | | |
| 1 нед. дек. | 23-24 | Из истории одежды. Измерение фигуры Конструирование юбок. | 16. Снятие мерок и запись результатов измерений. | § 18 |
| 2 нед. дек. | 25-26 | Конструирование и моделирование  швейных изделий  Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 | 17. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. | §19,20 |
| 3 нед. дек. | 27-28 | Конструирование и моделирование  швейных изделий  Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 | 18. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. | §21 |
| 4 нед дек. | 29-30 | Конструирование и моделирование  швейных изделий.  Моделирование юбки. | 19. Подготовка выкройки юбки.  20. Моделирование юбки выбранного фасона. | §22,23 |
| **Тема: «Технология изготовления поясных швейных изделий» (14ч)** | | | | |
| 4 нед. дек. | 31-32 | Подготовка ткани к раскрою. | 21. Раскладка выкройки и раскрой ткани. | §24 |
| 2 нед. янв | 33-34 | Раскрой юбки. | 22. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. | §25 |
| 3 нед. янв. | 35-36 | Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к примерке. | 23. Обработка деталей кроя. | §25,26 |
| 4 нед. янв. | 37-38 | Проведение примерки. | 24. Скалывание и сметывание деталей кроя. | §27 |
| 1 нед фев | 39-40 | Обработка изделия после примерки. | 25. Проведение примерки, исправление дефектов. | §28,29 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пери-  од | № урока | Тема урока | Контроль (практические, проверочные и тестовые работы) | Домашнее задание |
| 2 нед.  фев. | 41-42 | Художественная отделка изделия. | 26. Стачивание деталей изделия. | §30,31 |
| 3 нед. фев. | 43-44 | Окончательная отделка изделия. | 27. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. | §32 |
| **Раздел** **«Рукоделие. Художественные ремесла» (10ч)** | | | | |
| 4 нед фев. | 45-46 | Декоративно-прикладное искусство.  Основы композиции и законы восприятия  цвета. | 28. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. | §33 |
| 1 нед. марта | 47-48 | Техника лоскутного шитья. | 29. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. | §33 |
| 2 нед. марта | 49-50 | Изделия из лоскута. | 30. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. | §33 |
| 3 нед. марта | 51-52 | Роспись тканей. Орнамент. | 31. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. | §34,35 |
| 4нед. марта | 53-54 | Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка. | 32. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. | §36 |
| **Технология ведения дома (2ч)** | | | | |
| 1 нед. апр. | 55-56 | Уход за одеждой. | 33.Выполнение ремонта накладной заплатой.  34. Штопка с применением швейной машины. | §37-39 |
| **Электротехнические работы (2 ч)** | | | | |
| 2 нед. апр. | 57-58 | Бытовые электроприборы. | 35. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. | §40 |
| **Раздел «Творческие проекты» (10 часов)** | | | | |
| 3 нед. апр. -  3 нед мая | 59-68 | Творческий проект. | 36. Изготовление сувенира.  37. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. |  |
| **Повторение (2 ч)** | | | | |
| 4 нед. мая | 69-70 | Итоговое занятие |  |  |

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ В 7 КЛАССЕ**

**Предметными результатами являются:**

**Кулинария**

• понимание влияния способ обработки на пищевую ценность продуктов;

• знание санитарно-гигиенических требований к помещению кухни;

• знание видов экологического загрязнения пищевых продуктов влияющих на здоровье человека;

• умение выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

• умение определять доброкачественность пищевых продуктов по внешнему виду;

• умение составлять меню завтрака, обеда, ужина;

• способность выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

• умение соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов;

• умение заготавливать на зиму овощи и фрукты;

• использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни;

• сокращение временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;

• способность консервирования пищевых продуктов в домашних условиях;

• соблюдение правил этикета за столом;

• сервировки стола и оформления приготовленных блюд;

• приготовление блюд по готовым рецептам;

**Создание изделий из текстильных материалов**

• знание назначения различных швейных изделий;

• знание основных стилей в одежде и современные направления в моды;

• умение выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий;

• знание снятия мерок с фигуры человека;

• способность выбирать модель с учетом особенностей фигуры;

• использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин, оборудование и приспособлений;

• знание приборов влажно-тепловой обработки изделий и способность выполнения технологических этапов изготовления изделий из текстильных материалов.

**Рукоделие. Художественные ремесла**

• знание и ориентирование в видах традиционных народных промыслов;

• умение выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;

• умение выполнять не менее трех рукоделий с текстильными и поделочными материалами;

• использовать приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни.

**Проектная деятельность**

• самостоятельность и инициативность выбора проекта, ответственность при выполнении проекта, доведения начатого дела до конца, умение презентовать свою работу.

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

• проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• презентация и защита проекта изделия;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Метапредметными результатами являются:**

**Кулинария**

• осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;

• осмысление технологии приготовления блюд;

• соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

• овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах;

• умение объяснять ошибки при выполнении практической работы.

• умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;

• способность организовывать рабочее место;

• понимание причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивное действие даже в ситуациях неуспеха;

• умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;

• определение наиболее эффективные способы достижения результата;

• овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

**Создание изделий из текстильных материалов**

• осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы;

• осмысление технологии изготовления изделия;

• соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;

• овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками;

• умение объяснять ошибки при выполнении практической работы;

• умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;

• умение организовывать рабочее место для работы с текстильными материалами.

**Рукоделие. Художественные ремесла**

• осмысление технологии изготовления изделия;

• соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;

• овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками;

• умение объяснять ошибки при выполнении практической работы;

• умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;

• определение наиболее эффективных способов достижения результата;

• овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

**Проектная деятельность**

• выбор для решения поставленных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально- техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• самостоятельность и инициативность выбора проекта;

• ответственность при выполнении проекта, доведения начатого дела до конца;

• умение презентовать свою работу.

**Личностными результатами являются:**

**Кулинария**

• проявление самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах;

• формирование доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости.

**Создание изделий из текстильных материалов**

• понимание и сопереживание чувствам других людей;

• воспитание упорства в достижении поставленной цели;

• проявление положительных качеств личности (дисциплинированности, трудолюбия, эстетичности).

**Рукоделие. Художественные ремесла**

• проявление самостоятельности и личной ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах;

• формирование эстетического вкуса;

• формирование дисциплинированности, трудолюбия и упорства в достижении поставленной цели.

**Проектная деятельность**

• научить самостоятельно выполнять творческий проект, решать конструкторско-технологические задачи.

• научить проявлять технико-технологическое и экономическое мышление в процессе выполнения проектов

**Планируемые результаты в 7 классе**

**Кулинария**

**Семиклассник научится:**

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность

приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

**Семиклассник получит возможность научиться:**

• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять 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;

• 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.

**Создание изделий из текстильных материалов**

**Семиклассник научится:**

• изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

**Выпускник получит возможность научиться:**

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

• определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства,

региональных народных промыслов;

• определять основные стили одежды и современные направления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

**Семиклассник научится:**

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

•планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла;

•осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;

•готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы;

представлять проект к защите.

**Содержание учебного предмета «Технология» в 7 классе**

***Раздел 1*. Кулинария**

**Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.

Первая помощь при пищевых отравлениях.

**Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА**

***Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста.***Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

***Пельмени и вареники****.* Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.

2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

*3.* Приготовление вареников.

**Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТ**

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

**Практические работы**

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

**Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ**

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила

перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

**Практические работы**

1. Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.

***Раздел 2*. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

**Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ**

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных

волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

**Практические работы**

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

**Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ**

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

**Практические работы**

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

**Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ**

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение основы чертежа.

3. Эскизная разработка модели швейного изделия.

4. Моделирование изделия выбранного фасона.

5. Подготовка выкройки.

**Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ**

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным

рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

3. Обработка деталей кроя.

4. Скалывание и сметывание деталей кроя.

5. Проведение примерки, исправление дефектов.

6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

**Тема 5. РУКОДЕЛИЕ**

***Владение крючком.***Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

**Практические работы**

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.

2. Изготовление образцов вязания крючком.

3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

***Макраме.***Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

**Практические работы**

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.

2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

***Раздел 3*. Технологии ведения дома**

**ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА**

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

**Практические работы**

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

***Раздел 4*. Электротехнические работы**

**Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ**

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности

эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

**Практические работы**

1.Подбор бытовых приборов по их мощности.

**Творческие проекты**

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

2. Оформление интерьера декоративными растениями.

3. Изготовление ажурного воротника.

4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности учащихся 7 классов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | К-во часов | Тема | Виды деятельности обучающихся |
| **Раздел «Кулинария» (16часов)** | | | |
| 1 | 2 | Вводное занятие.  Вводный инструктаж по т/б.  Физиология питания | Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; Организация рабочего места. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. |
| 2 | 2 | Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. | Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. |
| 3 | 2 | Приготовление бездрожжевого теста | Приготовление бездрожжевого теста и начинок. Раскатка теста и формирование изделий  Поиск информации в интернете и оформление стенда по теме: «Выпечка» |
| 4 | 2 | Приготовление дрожжевого теста. | Приготовление дрожжевого теста и начинок. Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста.  Поиск информации в интернете и оформление стенда по теме: «Выпечка» |
| 5 | 2 | Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. | Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников с начинкой.  Поиск информации в интернете и оформление стенда по темам: пельмени, вареники и домашняя лапша. |
| 6 | 2 | Сладкие блюда: приготовление холодных десертов, приготовление горячих сладких блюд. | Изучение роли сахара в питании человека и в кулинарии, свойства крахмала, фрукты, ягоды и продукты их переработки для приготовления сладких блюд.  Приготовление компота или киселя. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с кипящими жидкостями, санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.  Поиск информации в интернете и подготовка доклада на тему «Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу». |
| 7 | 2 | Сервировка десертного стола.  Правила этикета. | Сервировка десертного стола. Выполнение сервировки различных видов праздничного стола (по бригадам). Овладеть навыками эстетического оформления стола. |
| 8 | 2 | Заготовка продуктов | Изучение технологии изготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.  Определение готовности варенья, правила хранения. Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения. Составление технологической карты для приготовления повидла из яблок. Соблюдение безопасных приёмов работы с горячими жидкостями. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | К-во часов | | Тема | Виды деятельности обучающихся |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (36 часов)** | | | | |
| **Элементы материаловедения (2ч)** | | | | |
| 9 | | 2 | Свойство тканей из натуральных  волокон. | Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из синтетических волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований. |
| **Раздел Элементы машиноведения (2 ч)** | | | | |
| 10 | | 2 | Элементы машиноведения  Бытовая швейная машина, ее  устройство. | Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Применение приспособлений малой механизации при обработке швейных изделий. Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине. Выполнение безопасных приемов труда. |
| **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк (8ч)** | | | | |
| 11 | | 2 | Конструирование и моделирование  блузки. | Изучение основ композиции костюма. Приёмы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. |
| 12 | | 2 | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учётом индивидуальных особенностей человека. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок и запись результатов измерений.  Освоение построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.  Изучение значения прибавок на свободное облегание.  Работа в группе. Расчёт количества ткани на изделие. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | К-во часов | | Тема | Виды деятельности обучающихся |
| 13 | | 2 | История брюк. Снятие мерок для построения чертежа основы брюк. | Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4.  Изучение значения прибавок на свободное облегание.  Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. |
| 14 | | 2 | Построение чертежа основы брюк. Моделирование брюк. | Овладение построением брюк и на свой размер в натуральную величину.  Изучение основных приемов моделирования.  Поиск информации о современных направлениях моды. |
| **Тема: «Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк» (14ч)** | | | | |
| 15 | | 2 | Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом. | Овладение правилами раскроя.  Подготовка ткани к раскрою.  Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.  Освоение инструмента и приспособления для раскроя.  Выполнение раскроя изделия. Изучение последовательности соединения деталей кроя. |
| 16 | | 2 | Раскрой блузки  Подготовка деталей кроя к обработке. | Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.  Освоение инструмента и приспособления для раскроя.  Выполнение раскроя изделия. |
| 17 | | 2 | Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка блузки к примерке. | Изучение последовательности соединения деталей кроя. Подготовка блузки к первой примерке. |
| 18 | | 2 | Проведение примерки. | Освоение проведения первой примерки. Определение и исправление недостатков, выявленных в результате проведения примерки. |
| 19 | | 2 | Изготовление шорт. Моделирование шорт. | Построение чертежа основы шорта. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка деталей кроя к пошиву. |
| 20 | | 2 | Раскрой шорт. Стачивание деталей. | Обработка карманов. Овладение безопасными приемами труда. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. |
| 21 | | 2 | Изготовление шорт на притачном поясе. Окончательная отделка. | Соединение пояса с верхним срезом шорт. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. |
| **Раздел «Рукоделие. Художественные ремесла» (10 часов)** | | | | |
| 22 | | 2 | Вязание крючком | Изучение истории появления вязания крючком.  Изучение условных обозначений, применяемых при вязании крючком, выбор крючка в зависимости от ниток и узора, определение количества петель и ниток.  Изучение технологии выполнения различных петель.  Освоение основных приемов вязания крючком. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | К-во часов | | Тема | Виды деятельности обучающихся |
| 23 | | 2 | Вязание крючком | Изучение технологии выполнения различных петель. Освоение основных приемов вязания крючком.  Изготовление изделия в технике вязания крючком. |
| 24 | | 2 | Вязание крючком | Освоение основных приемов вязания крючком.  Изготовление изделия в технике вязания крючком |
| 25 | | 2 | Макраме | Изучение видов узлов макраме, способов плетения, технологии ткачества поясов на дощечках и бердышке.  Получение умений отделки браслета кистями, бисером, стеклярусом и т. п.  Изготовление изделия в технике макраме. |
| 26 | | 2 | Макраме | Изготовление изделия в технике макраме. |
| **Раздел «Технология ведения дома» (4 часа)** | | | | |
| 27 | | 2 | Оформление интерьера комнатными растениями. | Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Роль комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. |
| 28 | | 2 | Выбор комнатных растений. Уход за растениями. | Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями. |
| **Раздел «Электротехнические работы» (2 ч)** | | | | |
| 29 | | 2 | Электроосветительные и электронагревательные приборы | Техника безопасности при эксплуатации бытовых электроприборов. Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре. |
| **Раздел «Творческие проекты» (10 часов)** | | | | |
| 30 | | 2 | Творческий проект | Выбор темы проекта в соответствии со своими возможностями. Подбор инструментов и оборудования. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Экологическое и экономическое обоснование проекта |
| 31 | | 2 | Творческий проект. | Оформление проектной документации.  Составление технологической последовательности.  Изготовление изделия. |
| 32 | | 2 | Творческий проект. | Оформление проектной документации.  Составление технологической последовательности. |
| 33 | | 2 | Творческий проект | Выступление с презентацией проекта, защита проекта. |
| 34 | | 2 | Итоговое занятие | Выполнение итоговой контрольной работы.  Подведение итогов работы за год. |
| **Повторение (2 ч) из резерва** | | | | |
| 35 | | 2 | Повторение за курс 7 класса | Подведение итогов работы за год |

**Тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пери-  од | № урока | Тема урока | Контроль (практические, проверочные и тестовые работы) | Домашнее задание |
| **Раздел «Кулинария» (16часов)** | | | | |
| 1 нед. сент. | 1-2 | Вводное занятие.  Вводный инструктаж по т/б.  Физиология питания. |  | §1 |
| 2 нед. сент. | 3-4 | Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. | 1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. | §2 |
| 3 нед. сент. | 5-6 | Приготовление бездрожжевого теста. |  | §3 |
| 4 нед. сент. | 7-8 | Приготовление дрожжевого теста. | 2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору). | §4 |
| 1 нед. окт. | 9-10 | Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. | *3.* Приготовление вареников. | §5 |
| 2 нед. окт. | 11-12 | Сладкие блюда: приготовление холодных десертов, приготовление горячих сладких блюд. | 4.Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд. | §6,7 |
| 3 нед. окт. | 13-14 | Сервировка десертного стола.  Правила этикета. |  | §7 |
| 4 нед. окт. | 15-16 | Заготовка продуктов. | 5. Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом. | §8 |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (36 часов)**  **Элементы материаловедения ( 2ч)** | | | | |
| 2 нед. нояб | 17-18 | Свойство тканей из натуральных  волокон. | 6. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.  7. Определение раппорта в сложных переплетениях. | §9,10 |
| **Раздел Элементы машиноведения (2 ч)** | | | | |
| 3 нед. нояб. | 19-20 | Элементы машиноведения  Бытовая швейная машина, ее  устройство. | 8. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.  9. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.  10. Устранение неполадок в работе швейной машины. | §11-13 |
| **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк (8ч)** | | | | |
| 4 нед. нояб. | 21-22 | Конструирование и моделирование блузки. | 11. Снятие мерок и запись результатов измерений. | §14,15 |
| 4 нед. нояб. | 23-24 | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 12. Построение основы чертежа.  13.Эскизная разработка модели швейного изделия. | §15, 16 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пери-  од | № урока | Тема урока | Контроль (практические, проверочные и тестовые работы) | Домашнее задание |
| 1 нед.  дек. | 25-26 | История брюк. Снятие мерок для построения чертежа основы брюк. | 14. Моделирование изделия выбранного фасона. | §19 |
| 2 нед. дек. | 27-28 | Построение чертежа основы брюк. Моделирование брюк. | 15. Подготовка выкройки. | §21,22 |
| **Тема: «Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк» (14ч)** | | | | |
| 3 нед. дек. | 29-30 | Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом. | 16.Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. | §23 |
| 4 нед. дек | 31-32 | Раскрой блузки  Подготовка деталей кроя к обработке. | 17. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. | §23 |
| 4 нед.  дек. | 33-34 | Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка блузки к примерке. | 18. Обработка деталей кроя. | §23,24 |
| 2 нед. янв. | 35-36 | Проведение примерки. | 19. Скалывание и сметывание деталей кроя. | §24 |
| 3 нед.  янв. | 37-38 | Изготовление шорт. Моделирование шорт. | 20. Проведение примерки, исправление дефектов. | §25 |
| 4 нед.  янв. | 39-40 | Раскрой шорт. Стачивание деталей. | 21. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. | §25 |
| 1 нед.  фев. | 41-42 | Изготовление шорт на притачном поясе. Окончательная отделка. | 22. Влажно-тепловая обработка изделия. | §26 |
| **Раздел «Рукоделие. Художественные ремесла» (10 часов)** | | | | |
| 2 нед.  фев. | 43-44 | Вязание крючком. | 23. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов. | §27 |
| 3 нед.  фев. | 45-46 | Вязание крючком. | 24. Изготовление образцов вязания крючком. | §27 |
| 4 нед.  фев. | 47-48 | Вязание крючком. | 25. Изготовление простых изделий в технике плетения. | §27 |
| 1нед.  марта | 49-50 | Макраме. | 26. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения. | §28 |
| 2 нед.  марта | 51-52 | Макраме. | 27. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке. | §28 |
| **Раздел «Технология ведения дома» (4 часа)** | | | | |
|  | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пери-  од | № урока | Тема урока | Контроль (практические, проверочные и тестовые работы) | Домашнее задание |
| 3 нед.  марта | 53-54 | Оформление интерьера комнатными растениями. | 28. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. | §29 |
| 4 нед.  марта | 55-56 | Выбор комнатных растений. Уход за растениями. | 29. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. | §30,31 |
| **Раздел «Электротехнические работы» (2 ч)** | | | | |
| 1 нед. апр. | 57-58 | Электроосветительные и электронагревательные приборы. | 30.Подбор бытовых приборов по их мощности. | §32,33 |
| **Раздел «Творческие проекты» (10 часов)** | | | | |
| 2 нед. апр. | 59-60 | Творческий проект. | 31. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. |  |
| 3 нед.  апр. | 61-62 | Творческий проект. | 32.Оформление интерьера декоративными растениями. |  |
| 4 нед.  апр. | 63-64 | Творческий проект. | 33. Изготовление ажурного воротника. |  |
| 1 нед.  мая | 65-66 | Творческий проект. | 34. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.). |  |
| 2 нед.  мая | 67-68 | Итоговое занятие. | Итоговая контрольная работа. |  |
| **Повторение за курс 7 класса (2ч)** | | | | |
| 3нед.  мая | 69-70 | Повторение за курс 7 класса. |  |  |

**Планируемые результаты освоения учебного предмета.**

**Предметными результатами являются:**

**В познавательной сфере:**

рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В трудовой сфере:**

планирование технологического процесса и процесса труда;

подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

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;

расчет себестоимости продукта труда;

примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

**В мотивационной сфере:**

оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

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

осознание ответственности за качество результатов труда;

наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

**В эстетической сфере:**

дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

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

рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

**В коммуникативной сфере:**

формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

**В физической 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 требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Метапредметными результатами являются:**

планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно – прикладного искусства;

виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических объектов и процессов;

приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

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

диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Личностными результатами являются:**

проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

планирование образовательной и профессиональной карьеры;

осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**По завершении учебного года обучающийся:**

 называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;

 характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;

 называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;

 называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;

 характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;

 перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;

 характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);

 объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;

 разъясняет функции модели и принципы моделирования;

 создаёт модель, адекватную практической задаче;

 отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;

 составляет рацион питания, адекватный ситуации;

 планирует продвижение продукта, регламентирует заданный процесс в заданной форме;

 проводит оценку и испытание полученного продукта;

 описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

 получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;

 получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;

 получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;

 получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы, на основе самостоятельно спланированного наблюдения;

 получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;

 получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;

 получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

 получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;

 получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

**Результаты по блокам содержания**

**Выпускник научится:**

 называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

 называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

 объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

 проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

 приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

**Выпускник научится:**

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

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

 прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

 в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

 проводить оценку и испытание полученного продукта;

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

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

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

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

 изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

 модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

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

 встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

 изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

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

 оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

 обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

 разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

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

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

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

 разработку плана продвижения продукта;

 проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

***Выпускник получит возможность научиться:***

 выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

 модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

 технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

 оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

**Выпускник научится:**

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

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

 разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;

 характеризовать группы предприятий региона проживания;

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

 анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений;

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

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

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

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

 предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

 анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере

**Содержание учебного предмета «Технология» в 8 классе**

***Раздел 1*. Кулинария**

**Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

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

**Практические работы**

1. Расчёт калорийности блюд.

2. Составление суточного меню.

**Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ**

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

**Практические работы**

1.Первичная обработка птицы.

2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

**Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

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

**Практические работы**

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

2.Презентация блюд национальной кухни.

**Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА**

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

**Практические работы**

1. Сервировка стола к обеду.

2. Составление меню, расчёт количества и стоимости продуктов.

3. Изготовление приглашений.

**Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

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

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

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

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

**Практические работы**

1. Приготовление компота из груш.

2. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

**РАЗДЕЛ 2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

**Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ**

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

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

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам.

3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам

4. Моделирование изделия выбранного фасона.

5. Подготовка выкройки.

**Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ**

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

**Практические работы**

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.

2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.

3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

4. Обработка деталей кроя.

5. Скалывание и сметывание деталей кроя.

6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Примерный перечень изделий:** блузка, жакет, платье.

**Тема 3. РУКОДЕЛИЕ**

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

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

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

**Практические работы**

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

3. Изготовление изделий в технике валяния.

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

**РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА**

**Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ**

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

**Практические работы**

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

**Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ**

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

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

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

**Практические работы**

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

**РАЗДЕЛ 4. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ**

**Тема 1. Электротехнические устройства**

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

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

**Практические работы**

1.Подбор бытовых электроприборов по их мощности.

2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

**Раздел 5. СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

**Тема 1 Сферы производства и разделение труда**

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

**Практические работы**

1.Анализ структуры предприятия лёгкой промышленности.

2. Анализ профессионального деления работников предприятия.

3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

**ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ**

1. Сервировка праздничного стола.

2. Изготовление сувенира в технике валяния.

3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

**ПОВТОРЕНИЕ**

Итоговое занятие

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности учащихся 8 класса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема, раздел | Основные виды деятельности учащихся |
|  | Кулинария (7 ч) | |
| 1 | Физиология питания | Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний. Составление меню диетического питания. Приготовление диетических блюд. |
| 2-3 | Блюда из птицы | Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. Планирование последовательности технологических операций. Механическая обработка птицы. Приготовление блюда из домашней птицы. Оформление готового блюда из птицы. И подача его к столу. Сервировка стола. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Расчёт калорийности приготовленных блюд. |
| 4-5 | Блюда национальной кухни и сервировка стола к обеду. | Приготовление первого блюда одной из национальных кухонь. Работа в группе. Поиск рецептов блюд национальной кухни и кухни народов мира с использованием Интернета. Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола (салфетками, цветами и др.) Выполнение эскизов оформления стола к обеду. |
| 6 | Заготовка продуктов. Консервирование плодов и ягод. | Подготовка плодов и ягод к консервированию. Определение доброкачественности плодоовощной продукции органолептическим методом и экспресс – методом химического анализа. Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования. Подготовка посуды и оборудования для консервирования. Расчёт количества сахара. Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов. |
| 7 | Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров. | Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара. |
|  | Созданий изделий из текстильных материалов (16 ч)  Конструирование и моделирование (4ч) | |
| 8 | История костюма. Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом | Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. |
| 9 | Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение чертежа | Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчёт по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема, раздел | Основные виды деятельности учащихся |
|  | основы плечевого изделия с втачным рукавом |  |
| 10 | Построение чертежа основы одношовного рукава. Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. | Моделирование воротников и рукавов. Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Изучение традиций оформления одежды своего региона. Расчёт количества ткани на изделие. |
| 11 | Моделирование втачного одношовного рукава. | Подготовка выкройки к раскрою. Коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры. |
|  | Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом. (7ч) | |
| 12 | Технология изготовления блузки с втачными рукавами. | Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. |
| 13 | Раскладка выкройки блузки на ткань. | Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. |
| 14 | Раскрой блузки и подготовка деталей кроя. | Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. |
| 15 | Подготовка блузки к примерке. | Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. |
| 16 | Проведение примерки блузки. | Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Выполнение безопасных приемов труда. |
| 17 | Пошив блузки. | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. |
| 18 | Пошив блузки. | Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. |
|  | Рукоделие (5 ч) Фелтинг - художественный войлок | |
| 19 | Основные элементы вязания спицами. | Организация рабочего места. Вязание на спицах. |
| 20 | Технология выполнения простых петель различными способами. | Техника вязания на спицах лицевой и изнаночной петель. Чтение схем и вязание по схеме простых изделий |
| 21 | Вязание на спицах. | Изготовление изделия в технике вязания спицами. |
| 22 | История валяния. Выполнение работ в технике фелтинга. | Поиск и презентация информации об истории валяния. Организация рабочего места. Выполнение эскиза изделия. Изготовление изделия в технике валяния. Выполнение безопасных приемов труда. |
| 23 | Оформление интерьера детской комнаты. | Организация рабочего места. Выполнение эскиза изделия. Изготовление изделия в технике валяния. Выполнение безопасных приемов труда. |
|  | Технология ведения дома (4ч) | |
| 24 | Семейное хозяйство. Бюджет семьи. | Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов своей семьи. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема, раздел | Основные виды деятельности учащихся |
| 25 | Семейный бизнес. Предпринимательская деятельность. | Составление бизнес-плана семейной фирмы. |
| 26 | Бизнес – план семейной фирмы. | Составление бизнес-плана семейной фирмы. |
| 27 | Ремонт помещений. Уход за одеждой и обувью. Инструменты для ремонта. | Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. |
|  | Электротехнические работы (1ч) | |
| 28 | Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. | Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизоров: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов. |
| Современное производство и профессиональное образование (2 ч) | | |
| 29 | Основы выбора профессии. Классификация профессии | Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Работа со справочником профессий. |
| 30 | Требования к качествам личности при выборе профессии. Профессиональная пригодность. | Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. |
|  | Творческие, проектные работы (4 ч) | |
| 31-34 | Работа над проектом | Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе. |
| Повторение (1 ч) | | |
| 35 | Итоговое занятие |  |

**Тематическое планирование 1 ч в неделю 8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пери-  од | № урока | Тема урока | Контроль (практические, проверочные и тестовые работы) | Домашнее задание |
| **Раздел «Кулинария» (7ч)** | | | | |
| 1нед. сент. | 1 | Физиология питания. | 1. Расчёт калорийности блюд.  2. Составление суточного меню. | §1 |
| 2, 3 нед. сент. | 2-3 | Блюда из птицы. | 3.Первичная обработка птицы.  4. Приготовление двух блюд из домашней птицы. | §2 |
| 4 нед. сент., 1 нед. окт | 4-5 | Блюда национальной кухни и сервировка стола к обеду. | 5. Сервировка стола к обеду.  6. Составление меню, расчёт количества и стоимости продуктов.  7. Изготовление приглашений. | §3 |
| 2 нед. окт. | 6 | Заготовка продуктов. Консервирование плодов и ягод. | 8. Приготовление компота из груш. | §4,5 |
| 3 нед. окт. | 7 | Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров. | 9. Чтение информации на этикетке упакованного товара. | §6 |
| **Созданий изделий из текстильных материалов (16 ч)**  **Конструирование и моделирование (4ч)** | | | | |
| 4 нед окт | 8 | История костюма. Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом. | 10. Снятие мерок и запись результатов измерений. | §7,8 |
| 2 нед. нояб. | 9 | Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. | 11. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам. | §9 |
| 3 нед. нояб. | 10 | Построение чертежа основы одношовного рукава. Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. | 12. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. | §10,11 |
| 4 нед. нояб. | 11 | Моделирование втачного одношовного рукава. | 13. Моделирование изделия выбранного фасона.  14. Подготовка выкройки. | §12,13 |
| **Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом. (7ч)** | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пери-  од | № урока | Тема урока | Контроль (практические, проверочные и тестовые работы) | Домашнее задание |
| 1нед. дек. | 12 | Технология изготовления блузки с втачными рукавами. | 15. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий. | §14 |
| 2 нед. дек. | 13 | Раскладка выкройки блузки на ткань. | 16. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. | §15 |
| 3 нед дек. | 14 | Раскрой блузки и подготовка деталей кроя. | 17. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. | §16 |
| 4 нед дек. | 15 | Подготовка блузки к примерке. | 18. Обработка деталей кроя. | §17 |
| 4 нед дек. | 16 | Проведение примерки блузки. | 19. Скалывание и сметывание деталей кроя. | §18 |
| 2 нед.  янв. | 17 | Пошив блузки. | 20. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. | §19 |
| 3 нед янв. | 18 | Пошив блузки. | 21. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. | §19 |
| **Рукоделие (5 ч) Фелтинг - художественный войлок** | | | | |
| 4 нед янв. | 19 | Основные элементы вязания спицами. | 22. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах. | Создать альбом |
| 1 нед. фев. | 20 | Технология выполнения простых петель различными способами. |  | Создать альбом |
| 2 нед. фев. | 21 | Вязание на спицах. | 23. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев. | Презентация |
| 3 нед. фев | 22 | История валяния. Выполнение работ в технике фелтинга. | 24. Изготовление изделий в технике валяния. | §20,21 |
| 4 нед. фев. | 23 | Оформление интерьера детской комнаты. |  | §22 |
| **Технология ведения дома (4ч)** | | | | |
| 4 нед. фев. | 24 | Семейное хозяйство. Бюджет семьи. | 25. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.  26. Выбор способа совершения покупки. | §23,24 |
| 1 нед. марта | 25 | Семейный бизнес. Предпринимательская деятельность. | 27. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. | §25,26 |
| 2 нед. марта | 26 | Бизнес – план семейной фирмы. | 28. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. | §27 |
| 3 нед. марта | 27 | Ремонт помещений. Уход за одеждой и обувью. | 29.Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). | §28 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пери-  од | № урока | Тема урока | Контроль (практические, проверочные и тестовые работы) | Домашнее задание |
|  |  | Инструменты для ремонта. | 30. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. 31.Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т.п. стилю интерьера. |  |
| **Электротехнические работы (1ч)** | | | | |
| 1нед. апр. | 28 | Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. | 32. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.  33. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью. | §30,31 |
|  |  |  | | |
| **Современное производство и профессиональное образование (2 ч)** | | | | |
| 2 нед.  апр. | 29 | Основы выбора профессии. Классификация профессии | 34. Анализ структуры предприятия лёгкой промышленности.  35. Анализ профессионального деления работников предприятия. | §36-37 |
| 3 нед. апр. | 30 | Требования к качествам личности при выборе профессии. Профессиональная пригодность. | 36. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. | §38-39 |
| **Творческие, проектные работы (4 ч)** | | | | |
| 4 нед. апр.-  3нед. мая | 31-34 | Работа над проектом. | 37. Сервировка праздничного стола.  38. Изготовление сувенира в технике валяния.  39. Выполнение эскиза жилой комнаты. | Презентация |
| **Повторение (1 ч)** | | | | |
| 4 нед мая | 35 | Итоговое занятие. |  |  |