******

**2020-2021 уч. год**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По **технологии**

Уровень образования (класс): **основное общее образование, (5класс)**

Количество часов:68ч  **(5 класс),**

Учитель: **Гаджаева Ирина Аликовна**

Программа разработана на основе авторской программы **по технологии**

**Н. В. Синица, В. Д. Симоненко** издательский центр «Вентана-Граф» 2013год. Программа выполнена по учебному предмету «Технология» 5 класс, подготовленная **в рамках проекта «Разработка, апробация и внедрение ФГОС образования второго поколения»,** реализуемого Российской академией образования по заказу Министерства образования и науки Российской Федерации и Федерального агентства по образованию.

**1.Пояснительная записка.**

.

**Цель** программы :

* формирование представлений о технологической культуре производства,
* развитие культуры труда подрастающих поколений,
* становление системы техни­ческих и технологических знаний и умений,
* воспитание тру­довых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачами** курса являются:

* сформировать у учащихся необходи­мые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
* овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необ­ходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

**2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

 Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

 • технологическая культура производства;

 • распространенные технологии современного производства;

 • культура, эргономика и эстетика труда;

 • получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

 • основы черчения, графики, дизайна;

 • элементы домашней и прикладной экономики;

 • знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

 • методы технической, творческой, проектной деятельности;

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

В процессе обучения технологии учащиеся:

 ***познакомятся:***

 • с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

 • с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;

 • с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

 • с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

 • с производительностью труда; реализацией продукции;

 • с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

 • с экологичностью технологий производства;

 • с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

 • с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

 культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

 ***овладеют:***

 • навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

 • навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,

 проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

 • основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

 • умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

 • умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

 • навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

 • навыками организации рабочего места.

**3.Место предмета «Технология»**

**в базисном учебном (образовательном) плане**

 Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 102 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5и7, классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю и 6 и в 8 классах по 34 часа, из расчета 1 учебный часа в неделю. Кроме того, дополнительное время для обучения технологии может быть выделено из регионального компонента и компонента образовательного учреждения для организации предпрофильной подготовки и занятий по профессиональному самоопределению. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резерва времени в базисном учебном (образовательном) плане. Занятия в 10 и 11 классах могут быть организованы вне обязательной учебной сетки часов во внеурочное время как дополнительное образование во второй половине дня.

**4.Личностные, метапредметные и предметные результаты**

**освоения учебного предмета «Технология»**

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», 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 своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
* 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;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

– планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

– определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

– комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

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

– мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

– самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

– виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;

– приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных 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.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

1. *В познавательной сфере:*
* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и 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 техническом труде;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении 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.
1. *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 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 и пожарной безопасности;
	* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
	* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
	* 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;
	* 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 мерительных инструментов;
	* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
	* документирование результатов труда и проектной деятельности;
	* расчет себестоимости продукта труда;
	* экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
2. *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;
	* согласование своих потребностей и требований с другими участниками 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.
3. *В эстетической сфере:*
	* дизайнерское проектирование технического изделия;
	* моделирование художественного оформления объекта труда;
	* разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
	* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
	* опрятное содержание рабочей одежды.

*5. В коммуникативной сфере:*

* + формирование рабочей группы для выполнения технического 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 стандартов;
	+ публичная презентация и защита проекта технического изделия;
	+ разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
	+ потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
	1. *В психофизической сфере:*
	+ развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
	+ 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.
1. **Основное содержание учебного предмета.**

Новизной данной программы по направлению «Техноло­гии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта зада­ча может быть реализована прежде всего на занятиях по ку­линарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников от­ветственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серь­езных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

 При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

 При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

 При изучении темы «Элементы машиноведения» учащие­ся знакомятся с новыми техническими возможностями совре­менных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит уча­щихся с новыми разработками в текстильной промышленнос­ти: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладаю­щими принципиально новыми технологическими, эстетиче­скими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые тех­нологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**Таблица тематического распределения количества часов**

|  |
| --- |
| **Разделы, темы** |
| **Авторская программа** | **Рабочая программа** |
|
|  класс | Лабораторно практические работы  | творческиеработы,проекты | контрольные работы, зачеты, монито-ринги |
| **№** | **№** |  **Введение** | **2** | **2** | **5** |  |  |  |
|  |  | **Творческая проектная деятельность**  | **4** | **4** |  | **1** | **1** |  |
| **1** | **1** | Что такое творческие проекты |  |  |  |  |  |  |
| **2** | **2** | Этапы выполнения проекта |  |  | **5** |  |  |  |
|  |  | **Оформления интерьера** | **6** | **6** |  | **1** | **1** |  |
| **3** | **1** | *Интерьер и планировка кухни-столовой* |  |  | **5** |  |  |  |
| **4** | **2** | Бытовые электроприборы на кухне.  |  |  | **5** |  |  |  |
| *5* | **3** | Творческий проект «*планировка кухни-столовой*» |  |  | **5** |  |  |  |
|  |  | **Кулинария** | **20** | **20** | **5** | **1** | **1** | **1** |
| 6 | 1 | *Санитария и гигиена на кухне*  |  |  | 5 |  |  |  |
| *7* | *2* | *Здоровое питание* |  |  | 5 |  |  |  |
| *8* | *3* | *Технология приготовления бутербродов* |  |  | 5 |  |  |  |
| *9* | *4* | *Технология приготовления горячих напитков.* |  |  | 5 |  |  |  |
| **10** | **5** | *Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изде­лий* |  |  | 5 |  |  |  |
| *11* | *6* | *Технология приготовления блюд из овощей и фруктов* |  |  | 5 |  |  |  |
| *12* | *7* | Тепловая кулинарная обработка овощей |  |  | 5 |  |  |  |
| *13* | *8* | Технология приготовления блюд из яиц |  |  | 5 |  |  |  |
| **14**15 | 9 | Приготовления завтрака. Сервировка стола *к завтраку**Контрольная работа* |  |  | 5 |  |  |  |
| *16* | *10* | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи » |  |  | 5 |  |  |  |
|  |  | ***Создание изделий из текстильных материалов***  | **22** | **22** | **5** | **1** | **1** | **1** |
| **17** | **1** | *Производство текстильных материалов* |  |  | 5 |  |  |  |
| **18** | **2** | *Текстильные материалы и их свойства* |  |  | 5 |  |  |  |
| **19** | **3** | *Изготовление выкроек*  |  |  | 5 |  |  |  |
| **20** | **4** | *Раскрой швейного изделия* |  |  | 5 |  |  |  |
| **21** | **5** | *Швейные ручные работы* |  |  | 5 |  |  |  |
| **22** | **6** | *Швейная машинка*  |  |  | 5 |  |  |  |
| **23** | **7** | *Основные операции при машинной обработке изделия* |  |  | 5 |  |  |  |
| **24** | **8** | *Влажно – тепловая обработка ткани* |  |  | 5 |  |  |  |
| **25** | **9** | *Машинные швы*  |  |  | 5 |  |  |  |
| **26** | **10** | *Технология изготовления швейных изделий**Контрольная работа*  |  |  | 5 |  |  |  |
| **27** | **11** | *«Творческий проект «Наряд для завтрака»* |  |  | 5 |  |  |  |
|  |  | **Художественные ремесла**  | **14** | **14** | **5** | **1** | **1** | **1** |
| *28* | *1* | *1. Декоративно – прикладное искусство* |  |  | 5 |  |  |  |
| *29* | *2* |  *Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ* |  |  | 5 |  |  |  |
| *30* | *3* | *Орнамент. Символика в орнаменте*  |  |  | 5 |  |  |  |
| *31* | *4* | *Цветовые сочетания в орнаменте* |  |  | 5 |  |  |  |
| *32* | *5* |  *Лоскутное шитье* |  |  | 5 |  |  |  |
| *33* | *6* | *Технология изготовления лоскутного изделия**Контрольная работа* |  |  | 5 |  |  |  |
| *34* | *7* | *Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» Как защищать творческий проект* |  |  | 5 |  |  |  |
| **Всего:** | **68** | **68** | **5** |  | **5** |  |

**Тематическое планирование**

**с определением основных видов деятельности.**

***Раздел 1. Кулинария***

**Тема 1. Санитария и гигиена**

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 ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостя­ми. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в по­мещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слю­ны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

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

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

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Прис­пособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продук­тов для бутербродов, инструменты и приспособления для на­резки.

Особенности технологии приготовления и украшения раз­личных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бу­тербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоко­лад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вку­совые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутер­бродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из 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. Влияние ее на качество и сохранность про­дуктов.

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

Влияние экологии окружающей среды на качество ово­щей. Методы определения качества овощей. Определение ко­личества нитратов в овощах с помощью измерительных при­боров, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения карто­феля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листо­вых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

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.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформ­ление салатов продуктами, входящими в состав салатов и име­ющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продук­тов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки раз­личных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных ве­ществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обра­ботки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформле­ния салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

**Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продук­тов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с по­мощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посу­да для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных из­делий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ку­линарные блюда из творога, технология их приготовления.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продук­тов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, ви­таминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хра­нения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения жи­вой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных кон­сервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в за­висимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного ис­пользования.

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

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродук­тов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабо­раторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свеже­мороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Тема 7. Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное упот­ребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной об­работки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Примерные темы практических работ:*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

**Тема 8. Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пи­щевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сро­ки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механичес­кой и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология при­готовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

**Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

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

Способы варки макаронных изделий.

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Тема 10. Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготов­ления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформле­ние готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготов­ления супа на 6—8 человек.Приготовление заправочного супа.

**Тема 11. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлите­ли теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания тес­та и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Вли­яние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Усло­вия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Фор­мование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

**Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкаль­ное оформление. Культура использования звуковоспроизводя­щей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность

визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

**Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обес­печение сохранности продуктов. Соблюдение правил санита­рии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных усло­виях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологи­ческие мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная сто­роны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуата­ционные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых матери­алов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических во­локон в тканях.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

**Тема 2. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назна­чению, степени механизации и автоматизации. Характеристи­ки и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристи­ки, назначение основных узлов. Виды приводов швейной ма­шины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа меха­низма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной ма­шиной.

Назначение и конструкция различных современных при­способлений к швейной машине. Их роль в улучшении каче­ства изделий и повышении производительности труда.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отраже­ние в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Совре­менные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требова­ний к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигу­ры человека. Системы конструирования одежды. Краткая ха­рактеристика расчетно-графической системы конструирова­ния. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швей­ных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необхо­димые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на осно­ве чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам

**Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды ху­дожественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформле­ние народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индиви­дуальных особенностей фигуры. Способы копирования вы­кройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изде­лий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и рас­чет количества ткани на изделие с применением компьютер­ных программ.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и кор­рекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фи­гуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изде­лия к раскрою.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения ма­шинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисун­ка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкрой­ки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических опера­ций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, прой­мы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на дета­лях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машин­ным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и ис­правление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из нату­ральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочнымистежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

***Раздел 3. Художественные ремесла***

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-приклад­ного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, рос­пись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вы­шивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в музей.*

**Тема 2. Основы композиции**

**при создании предметов декоративно-прикладногоискусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные компо­зиции, их основные решения в построении. Роль компози­ции, колорита, фактуры материала в художественном выраже­нии произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоратив­ного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды ор­наментов. Возможности графических редакторов персональ­ных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнамен­тов.

Создание композиции с изображением пейзажа для пан­но или платка по природным мотивам.

**Тема 3. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоску­та. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлени­ями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материа­лов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокла­дочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема 4. Роспись ткани**

История появления техники «узелковый батик». Материа­лы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складыва­ния ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, си­лы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных кра­сок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

*Примерная тема лабораторно-практической работы:*

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

**Тема 5. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Из­делия, связанные крючком, в современной моде. Инструмен­ты и материалы для вязания крючком. Подготовка материа­лов к работе. Условные обозначения, применяемые при вяза­нии крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узо­ра. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

*Примерная тема практической работы:*

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

**Тема 6. Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пухо­вых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вя­зания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Техно­логия выполнения вязаных изделий.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ:* Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

***Раздел 4. Оформление интерьера***

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребнос­тей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в ин­терьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного

изготовления.

*Примерная тема лабораторно-практической работы:*

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

**Тема 2. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особен­ности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пи­щи, столовой, спален, детского уголка. Использование совре­менных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предмета­ми декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занаве­сей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значе­ние предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусствен­ное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потреб­ностей и доходов семьи.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*:

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

**Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обо­ями, общим цветовым решением комнаты. Размещение ком­натных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадеб­ных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символи­ческое значение цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

***Раздел 5. Электротехника***

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощ­ности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым элект­рооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и ро­зеток на плане квартиры.

***Раздел 6. Современное производство***

***и профессиональное самоопределение***

**Тема 1. Сферы производства,**

**профессиональное об­разование и профессиональная карьера**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления раз­вития техники и технологий. Влияние техники и новых тех­нологий на виды и содержание труда. Понятие о специаль­ности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текс­тильных материалов и изготовлением швейных изделий. Ви­ды учреждений профессионального образования.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

***Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности***

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятель­ность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходи­мой информации для решения проблемы. Разработка вариан­тов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего вари­анта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ:*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного ис­кусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искус­ства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

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

Изготовление сувенира в технике художественной роспи­си ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздни­ков.

Изготовление сувенира или декоративного панно в техни­ке ручного ткачества.Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народ­ных сказок.Проекты социальной направленности.

1. **Описание учебно- методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.**

Занятия по предмету «Технология», направление «Обслуживающий труд», проводятся на базе мастерских по обработке ткани и пищевых продуктов, или комбинированных мастерских. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м2 на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м2 для комбинированной мастерской. Они должны иметь рекомендованный Министерством образования РФ набор инструментов, приборов, и оборудования.

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

 Недопустимы работы школьников с производственным оборудованием, которое не включено в перечень учебных средств, разрешенных к использованию в общеобразовательных учреждениях учащимися в подростковом возрасте. Не допускается применение на занятиях самодельных электромеханических инструментов и технологического оборудования. Также не разрешается применять на практических занятиях самодельные электрифицированные приборы, аппараты или лабораторное оборудование, которое рассчитано на напряжение более 42в.

В учебно - методическом комплекте для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер.

**УМК:**

**Учебники:**

 А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. Технология («Индустриальная технология») 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2012.

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология ( «Технология ведения дома») 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2012**.**

**Рабочие тетради:**

А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. Технология ( индустриальная технология, мальчики) 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2012.

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология ( технология ведения дома, девочки) 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2012.

**Методические рекомендации для учителя по предмету « Технология»**

**Таблицы**

**Индивидуальные раздаточные пособия**

**Плакаты**

**Коллекции ( натуральных волокон, искусственных волокон, тканей)**

**Электронные наглядные пособия**

**Компьютер с комплексом обучающих программ**

**Общая характеристика кабинета технологии.**

Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов – мастерских по соответствующим направлениям .

Кабинеты оснащены соответствующей наглядной информацией ( инструкции по ТБ)

Рабочие места для девочек укомплектованы следующим *оборудованием*:

Швейные машины – \_\_\_шт., утюг – 1 шт., оверлок – 1шт, утюжильная доска – 1шт.

Газовая (электрическая) плита –1 шт., чайник электрический – 0шт,

и *инструментами*: ножницы, линейки, напёрстки, иглы швейные и машинные, сантиметровые ленты, портновские булавки, вязальные спицы и крючки;тарелки, ножи, разделочные доски, кастрюли, чашки.

**ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ**

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
|   История ремесел. На сайте можно познакомится с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.). <http://remesla.ru/>   **Технологии обработки тканей и пищевых продуктов** Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool> Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет". <http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm> Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86> Секреты традиционной китайской кухни. <http://www.ournet.md/~chinesecookery> План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс.<http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/>  Модели и уроки вязания крючком.<http://www.knitting.east.ru/> Сайт для тех, кто любит вышивать. <http://www.rukodelie.ru> <http://kuking.net/>Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.  Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм.<http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html> Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool> Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек. <http://remesla.ru/> Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.<http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600> Программа расшифровывает 13-разрядный штрих-код товаров и проверяет его правильность с помощью контрольного разряда.<http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml> Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение. <http://sc1173.narod.ru/texn-med.html> Декада технологии в школе. <http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html> Информация о технологии получения трансгенных организмов: выделение ДНК, клонирование генов, трансформация. Интерактивные тесты, анимационные вставки и словарь терминов. <http://citnews.unl.edu/hscroptechnology/index.html> Сахар (сахароза): исторические факты, источники в природе, применение, производство, потребление.<http://www.krugosvet.ru/articles/03/1000344/1000344a1.htm#1000344-A-101> Мыла и синтетические моющие средства (СМС): компоненты бытовых моющих средств, типы и механизмы действия поверхностно-активных веществ, экологические проблемы, связанные с применением СМС. <http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm> Интересные факты про запах и вкус веществ: самые противные и самые приятно пахнущие вещества, роль пахучих веществ в животном и растительном мире, чувствительность к запаху и вкусу веществ, связь запаха и вкуса со строением молекул.<http://www.krugosvet.ru/articles/105/1010554/1010554a1.htm>Соединения железа в природных водах: источники поступления, влияние на качество воды, физиологическая роль в организме человека. <http://www.water.ru/bz/param/ferrum.shtml> Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма. <http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml> **Декоративно-прикладное искусство** Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника". <http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/> Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html> Учебники по ДПИ.<http://remesla.ru/> Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские игрушки из глины, орнамент, матрешки.<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project798/index.htm> Изучение техники филейного вязания. Общие сведения о методе. Технология изготовления – этапы. Методика обучения. Примеры (обучение технике вязания на основе метода проектов). Фотоальбом.<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project170/> Городецкая роспись. Подборка материалов о городецкой росписи: история возникновения, галерея изделий, технология росписи, композиция.<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1005/index.htm> Презентация служит для демонстрации основных способов формообразования изделий из пластичных материалов и разработана как наглядно-визуальное средство для урока технологии "Способы ручной формовки изделий из глины". Данный материал разработан на основе электронного пособия по художественной керамике. <http://som.fio.ru/RESOURCES/GLOZMANAE/2003/12/MG1.PPT> Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/> Этапы создания картины на бересте. <http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/> Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/> Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html> Сайт посвящен истории, современному состоянию, художественным и технологическим особенностям традиционных художественных промыслов и ремесел Нижегородской области. Сведения о промыслах систематизированы по направлениям: роспись и резьба по дереву (хохломская, городецкая), работы по металлу, камню и кости, гончарное дело. <http://www.uic.nnov.ru/handicraft/> Информация о том, как складывать разнообразные фигурки из бумаги, начиная с самых простых, и заканчивая сложными. Фотографии готовых моделей. <http://www.vostal.narod.ru/> Школьный кружок по росписи ткани. Можно получить консультации и научиться рисовать.<http://www.catalog.alledu.ru/predmet/trud/http/www.sunrain.by.ru> Приемы, техника, описание узоров плетения из бисера. <http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm> Обучение детей традиционной для Поволжья филейно-гипюрной вышивке. Образцы работ, методика обучения, информация о преподавателях и ученицах школы. <http://www.uic.ssu.samara.ru/~lada/> Картины-панно в технике аппликация соломкой. Последовательность и технология изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/app/> История Палеха. Технология изготовления лаковой миниатюры. Стилистические особенности палехской росписи. Художники Палеха и их произведения. Палехские миниатюры в музейных собраниях. Словарь специальных терминов и сокращений.<http://www.palekh.narod.ru/> Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html> Страница посвящена бисеру и работе с ним. Создание украшений и модных вещей. Галереи работ, ссылки на родственные сайты.<http://ns.cg.ukrtel.net/~wowik/biser.htm> Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html> Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.<http://www.chat.ru/~krestom/> Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/> Представленные на сайте работы иллюстрируют один из вариантов альтернативной истории керамического искусства. Истории, где гончарный круг так и не был изобретён, а интерес к форме возобладал над увлечением орнаментацией поверхности. <http://www.romangoncharov.narod.ru/> Игрушки из мастерских вальдорфских школ. Фотогалереи игрушек, изготовленных в вальдорфских школах Санкт-Петербурга. Тряпичные куклы в русских народных костюмах, изготовленные по традиционным технологиям. Деревянные конструкторы и игрушки в народном стиле. Вальдорфские куклы. Исторические очерки о народной кукле: социокультурная роль куклы, традиции изготовления и использования. Современная техника изготовления тряпичной куклы. <http://kenunen.boom.ru/igru/toys_1.html> Виртуальный музей палехской лаковой миниатюры. Лаковая миниатюра: технология, особенности изготовления, художники. Коллекция миниатюр. История Палеха. <http://palekh.narod.ru/> Гобелен. Исторический очерк из истории гобеленов и шпалерного производства. Техника изготовления гобеленов.<http://archive.1september.ru/nsc/2002/02/7.htm> Конспект открытого комплексно-тематического занятия. Работа с соломкой. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/yar.html> Уроки плетения из бисера. Приемы, техника, описание узоров. <http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm> Сайт для тех, кто любит вышивать. Очень много цветных бесплатных схем, которые можно скачать. <http://www.rukodelie.ru> Картины-панно в технике «аппликация соломкой». Последовательность и технология изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/app/> Волшебный лоскуток. Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html> Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html> Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки. <http://krestom.chat.ru/> Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/> Декоративно-прикладное творчество. Раздел сайта Ярославского областного центра дистанционного обучения школьников. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/indexa.html> Игрушки-сувениры. Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/> Картина на бересте. Этапы создания картины на бересте. Фотографии. <http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/> Кружевные платочки. План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс. <http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/> Макраме. Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/> |

 |

1. **Планируемые результаты изучения учебного предмета.**

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

**Общие результаты технологического образования состоят:**

 • в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;

 • в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

 • в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

 • в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

**Изучение технологии призвано обеспечить**:

 • становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;

 • развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

 • формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

 • приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

**Нормативные документы**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897

2. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение, 2010. (Стандарты второго поколения).

**Литература**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897.
2. Примерные программы по учебным предметам Технология 5-9 классы: проект. – 2 – е изд. – М.: Просвещение, 2010 – 96 с. – «Стандарты второго поколения»
3. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синицина, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2012. – 192с.: ил.
4. Современные требования к урокам технологии в начальной школе (реализация ФГОС) Е.А. Лутцева. – М.: 2011. – 88с.
5. Поурочное планирование. Технология. В.Д. Симоненко
6. Журналы «Школа и производство»
7. Учебник «Технология» 5 – 8 классы под редакцией В.Д. Симоненко

**Дополнительная литература**

1. «Энциклопедия шитья и рукоделия». Научное издательство, Москва 1998г. «Лоскуты», «ЭКСМ ПРЕСС», 1999г.
2. «Дружные спицы», «ЭКСМ ПРЕСС», 1998г.
3. «Первоклассная повариха», «ЭКСМ ПРЕСС», 1999г.
4. «Вяжем пледы», «Мир книги», 2006г.
5. «Школа вязания», Москва ЭКСМО, 2004г.
6. «Этикет для девочек», Москва «Премьера», 1999г.
7. «Основы кулинарии», Москва «Просвещение», 1993г.
8. «Начинаем вязать спицами и крючком», Москва «Просвещение», 1991г.
9. «Забавные поделки», Москва «Просвещение», 1992г.
10. «Вышивка. Первые шаги», Москва «ЭКСМО», 1997г.
11. «Цветы и фрукты круглый год», Москва «Арт-Родник», 2007г.
12. «Украшение из шелковых лент», Москва «Мир книги», 2007г.
13. «вышивка лентами», Москва «Ниола-Пресс», 2008г.
14. «Фантазии из шелковых лент», Москва «КОНТЕНТ», 2006г.

**Отведенное время на домашнее задания**

**для учащихся 5 класса:**

Практическая работа 16 часов.

Тестовая работа: 8 часов.

Самостоятельная работа 4 часа.

Творческая работа 11 часов.

**Таблица тематического распределения**

 **количества часов 68**

**в 5 классе МКОУ «СОШ с. Даусуз»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы, темы** |  |
| **Рабочая программа** | **Дата****2020-2021** |  | **Планируемые результаты**  |  |
|  **класс** | **Стр. д/з** |
| **№** |  |  **Введение** | **1** | По плану  | По факту |  | **5** |  |
|  |  | **Творческая проектная деятельность**  | **4** |  |  |  | **5** |  |
| **1-2** | **1** | Что такое творческие проекты | **2** | 03.09 |  | Что такое творческие проекты, научиться выполнять проекты  |  | **5** |
| **3-4** | **2** | Этапы выполнения проекта | **2** | 10.09 |  | Этапы выполнения проекта | **5** | **6** |
|  |  | **Оформления интерьера** | **6** |  |  |  | **5** |  |
| **5-6** | **1** | *Интерьер и планировка кухни-столовой* | **2** | 17.09 |  | Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстети­ческие.Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.Проектирование кухни с помощью ПК. | **5** | **10** |
| **7-8** | **2** | Бытовые электроприборы на кухне.  | **2** | 24.09 |  | Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принци­пе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприбо­ров на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. | **5** | **20** |
| **9-10** | **3** | Творческий проект «*планировка кухни-столовой*» | **2** | 01.10 |  | Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. | **5** | **24** |
|  |  | **Кулинария** | **20** |  |  |  | **5** |  |
| **11-12** | 1 | *Санитария и гигиена на кухне*  | **2** | 08.10 |  | *Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. | 5 | 29 |
| ***13-14*** | *2* | *Здоровое питание* | **2** | 15.10 |  | Санитарно-гигиенические требо­вания к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. | 5 | 37 |
| ***15-16*** | *3* | *Технология приготовления бутербродов* | **2** | 22.10 |  |  *Теоретические сведения.*  Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Пра­вила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухо­да за посудой, поверхностью стен и пола. | 5 | 42 |
| ***17-18*** | *4* | *Технология приготовления горячих напитков.* | **2** | 29.10 |  |  Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Инструменты и приспособления для нареза­ния продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. | 5 | 47 |
| **19-20** | **5** | *Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изде­лий* | **2** | 12.11 |  |  Теоретические сведения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устрой­ства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача на­питка.Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. | 5 | 51 |
| ***2122*** | *6* | *Технология приготовления блюд из овощей и фруктов* | **2** | 19.11 |  | Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продук­тов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Тех­нология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология при­готовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий. | 5 | 58 |
| ***23-24*** | *7* | Тепловая кулинарная обработка овощей | **2** | 26.11 |  |  Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Под­готовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов.Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. | 5 | 63 |
| ***25-26*** | *8* | Технология приготовления блюд из яиц |  | 03.12 |  | Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью.Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.Определение содержания нитратов в овощах.Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.Дегустация блюд. Оценка качества. | 5 | 66 |
| **27-28** | 9 | Приготовления завтрака. Сервировка стола *к завтраку**Контрольная работа* | **2** | 10.12 |  | Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. | 5 | 71 |
| ***29-30*** | *10* | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи » | **2** | 17.12 |  | Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспо­собления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: при­готовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегу­стация блюд. Оценка качества. | 5 | 77 |
|  |  | ***Создание изделий из текстильных материалов***  | **22** |  |  |  |  |  |
| **31-32** | **1** | *Производство текстильных материалов* | **2** | 24.12 |  |  Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о кало­рийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.. | **5** | 82 |
| **33-34** | **2** | *Текстильные материалы и их свойства* | **2** | 14.01 |  | Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток | 5 | 90 |
| **35-36** | **3** | *Изготовление выкроек*  | **2** | **21.01** |  |  | 5 | 95 |
| **37-38** | **4** | *Раскрой швейного изделия* | **2** | 28.01 |  | Теоретические сведения. Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях.  | 5 | 107 |
| **39-40** | **5** | *Швейные ручные работы* | **2** | 04.02 |  | Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. | 5 | 112 |
| **41-42** | **6** | *Швейная машинка*  | **2** | 11.02 |  | Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач. | 5 | 119 |
| **43-44** | **7** | *Основные операции при машинной обработке изделия* | **2** | 18.02 |  |  Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготов­ления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Рас­положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Осо­бенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкрой­ки. Правила безопасной работы ножницами. | 5 | 127 |
| **45-46** | **8** | *Влажно – тепловая обработка ткани* | **2** | 04.03 |  | Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. | 5 | 131 |
| **47-48** | **9** | *Машинные швы*  | **2** | 11.03 |  | Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машин­ных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка ниж­ней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выве­дение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной маши­не: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначе­ние и правила использования регулирующих механизмов: пере­ключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши ши­тья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нит­ками.Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с измене­нием длины стежка.Упражнение в выполнении закрепок. | 5 | 135 |
| **4950** | **10** | *Творческое занятие , проект «Швейные материалы»*  | **2** | 18.03 |  | Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Рас­кладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. | 5 | 137 |
| **51-52** | **11** | *«Творческий проект «Наряд для завтрака»* | **2** | 01.04 |  | Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соедине­ние деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). | 5 | 144 |
|  |  | **Художественные ремесла**  | **14** |  |  |  |  |  |
| ***53-54*** | *1* | *Декоративно – прикладное искусство* | **2** | 08.04 |  | Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособ­ления для ручных работ. Требования к выполнению ручных ра­бот. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, пря­мыми стежками, с помощью булавок. | 5 | 149 |
| ***55-56*** | *2* |  *Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ* | **2** | 15.04 |  | Основные операции при машинной обработке изделия: пре­дохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигза­гообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение дета­лей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), ре­зинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.Изготовление образцов ручных и машинных работ.Проведение влажно-тепловых работ.Обработка проектного изделия по индивидуальному плану | 5 | 156 |
| ***57-58*** | *3* | *Орнамент. Символика в орнаменте*  | **2** | 22.04 |  | Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.Сравнительный анализ прочности окраски тканей.Изучение свойств тканей из хлопка и льна. | 5 | 161 |
| ***59-60*** | *4* | *Цветовые сочетания в орнаменте* | **2** | 29.04 |  | Теоретические сведения. Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия. | **5** | 164 |
| ***61-62*** | *5* |  *Лоскутное шитье* | **2** | 06.05 |  |  Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. Симметрия и асиммет­рия. Фактура, текстура и колорит в композиции.Лабораторно-практические и практические работы. За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку. | 5 | 170 |
| ***63-64*** | *6* | *Технология изготовления лоскутного изделия**Контрольная работа* | **2** | 13.05 |  | Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнитель­ные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компо­зиции. | 5 | 173 |
| ***65-66*** | *7* | *Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» Как защищать творческий проект* | **2** | 20.05 |  | Возможности графических редакторов ПК в создании эски­зов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. | 5 | 178 |
| ***67-68*** |  | *Итоговое занятие* *Выставка* | **2** | 27.05 |  |  Теоретические сведения. Краткие сведения из истории соз­дания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. | 5 |  |
| **Всего:** | **68** |  |  |  | **5** |  |