

РАССМОТРЕНО
на заседании ГМО
Протокол №1
Сав
Ратникова С.В.
от «17» августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Методист
Арапова
Арапова Л.А.
«28» августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «ЛИЦЕЙ № 16»
Антонова
Антонова М.В.
Приказ от «28» августа 2020г. № 214

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ № 16 ПРИ УЛГТУ ИМЕНИ ЮРИЯ ЮРЬЕВИЧА МЕДВЕДКОВА
ГОРОДА ДИМИТРОВГРАДА УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

Рабочая программа

Наименование учебного предмета **Технология**

Класс **6**

Уровень **основное общее образование**

Учитель **Кандратьева Н.В.**

Срок реализации программы **2020 - 2021 учебный год**

Количество часов по учебному плану **всего 70 часов в год; в неделю 2 часа**

Планирование составлено на основе: Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» автор О.А.Кожина, Учебно-методическое пособие Рабочие программы. 5-8 классы /сост. Е.Ю. Зеленецкая.-М.: Дрофа,2015.

Учебник: О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Е. Маркуцкая. Технология. 6 класс: учеб. для учащихся для общеобразовательных организаций/ О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Е. Маркуцкая – М.: Дрофа, 2014

(название, автор, год издания, кем рекомендовано)

Рабочую программу составил учитель технологии первой квалификационной категории _____

Кандратьева
Кандратьева Н.В.

Рабочая программа проверена руководителем школьного методического объединения учителей _____

Кандратьева
Кандратьева Н.В.

художественно-эстетического цикла

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;
- формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

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

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная
- организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

■ уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

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

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

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

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

в трудовой сфере:

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

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

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

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

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

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

в мотивационной сфере:

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

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

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

■ выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

■ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

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

■ рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

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

■ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

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

в коммуникативной сфере:

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

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

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

■ адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных

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

в физиолого-психологической сфере:

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

■ соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Обучающийся научится:

различать основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, определять влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; называть профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; значение здорового питания для сохранения своего здоровья; рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуальным контролем качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

Обучающийся получит возможность научиться:

использовать полученные знания в практической деятельности и повседневной жизни для понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и подделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества

выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел 1. «Кулинария» (16 ч)

Тема 1. Физиология питания (2ч)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

Тема 2. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 ч)

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшённой, 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 приёмы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объёма 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Приготовление рассыпной вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 3. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)

Теоретические сведения. 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, 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.

3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.
5. Определение качества кисломолочных продуктов экспресс - методом химического анализа.

Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)

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, солёной 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, солёная 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 солёной 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 жаренья: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жаренья. Способы жаренья 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение свежести рыбы экспресс – методом химического анализа.
3. Определение срока годности рыбных консервов.
4. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
5. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
6. Разделка солёной рыбы.
7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Тема 5. Сервировка стола. Этикет (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Приготовление блюд для праздничного стола.
2. Оформление праздничного стола.

Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. Заготовка продуктов (2 ч)

Теоретические сведения. *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 солёных 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч)

Теоретические сведения. 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.

Саржевое и атласное 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.

Лабораторно-практические и 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 (4 ч)

Теоретические сведения. 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 её установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Лабораторно-практические и 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 (8 ч)

Теоретические сведения. 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 клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки на свободу облегания.

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

Лабораторно-практические и 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 (14 ч)

Теоретические сведения. Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

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. Выравнивание низа изделия. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Лабораторно-практические и 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.
8. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Тема 5. Рукоделие. Художественные ремесла. (10 ч)

Теоретические сведения.

Лоскутное шитьё. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративном 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. Приёмы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Лабораторно-практические и 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 (2 ч)

Тема 1. Уход за одеждой и обувью. (2 ч)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы. (2 ч)

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

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (10 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Итоговое занятие (2ч)

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Планируемые результаты			Дата	
			Предметные	Метапредметные	Личностные	план	факт
Раздел 1. Кулинария (16 ч)							
1 2	Физиология питания. 5класс. Творческие проекты. Конструкторский этап.	2	Знать: понятие о микроорганизмах, методы определения качества пищевых продуктов, признаки отравления; Уметь: определять качество продуктов органолептическим методом, оказывать первую помощь при пищевых отравлениях	Формирование и развитие компетентности в области ИКТ; выбор для решения познавательных задач различных источников информации	Формирование основ экологической культуры, индивидуально-личностных позиций		
3 4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. 5класс. Творческие проекты. Технологический этап.	2	Знать: способы определения доброкачественности и условия хранения продукта, технологию приготовления, требования к готовым блюдам, их оформление и подачу, сроки и условия хранения; Развивать умение применять полученные знания на практике, формировать умение	Планирование и регуляция своей деятельности, организация учебного сотрудничества, осознанное использование речевых средств для выражения своих мыслей и потребностей, соблюдение норм и правил санитарии и гигиены, норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности	Формирование готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, самооценка умственных и физических способностей при		
5 6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. 5класс. Творческие проекты. Технологический	2	устанавливать взаимосвязь знаний по различным предметам для решения задач, осуществления технологических процессов, овладение элементами научной организации труда	правил санитарии и гигиены, норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности	трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации, развитие трудолюбия и ответственности за		

	этап.				результаты своей деятельности		
7 8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. 5класс. Творческие проекты. Заключительный этап	2					
9 10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2					
11 12	Сервировка стола. Этикет	2	Знать: правила сервировки стола к ужину и обеду, способы подачи горячих блюд, правила этикета; Уметь: сервировать стол в соответствии с составленным меню, овладевать методами эстетического оформления, стремиться внести красоту в домашний быт	Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности, оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам	Формирование индивидуально-личностных позиций учащихся, развитие эстетического сознания, ориентирование в мире профессий с учетом устойчивых познавательных интересов		
13 14	Приготовление обеда в походных условиях	2	Знать: способы сохранности продуктов, правила санитарии и гигиены в походных условиях, способы обеззараживания воды, способы приготовления и разогрева пищи; Уметь: рассчитывать количество и состав продуктов для похода,	Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике, соблюдение норм и	Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережное отношение к природным и хозяйственным		

			соблюдать санитарно-гигиенические правила и меры противопожарной безопасности	правил безопасности деятельности.	ресурсам		
15 16	Заготовка продуктов	2	Знать: способы приготовления домашних запасов, технологию заготовки овощей впрок, способы и условия хранения запасов; Уметь выбирать способы хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности	Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни, планирование и регуляция своей деятельности, соблюдение норм и правил, культуры труда	Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства		
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)							
17 18	Элементы материаловедения. Натуральные волокна животного происхождения	2	Знать: классификацию текстильных волокон, способы получения натуральных волокон животного происхождения, их свойства; свойства тканей, изготовленных из них; Уметь: проводить исследование свойств тканей, выполнять простейшие переплетения, определять лицевую и изнаночную стороны ткани	Планирование и регуляция своей деятельности, формулирование выводов, отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности	Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности, ориентирование в мире профессий, формирование основ экологической культуры		
19 20	Элементы машиноведения. Устройство, подбор и установка машинных игл	2	Знать: устройство швейной машины, правила безопасной работы, назначение, устройство и принцип действия регуляторов, устройство машинной иглы; Уметь: регулировать качество	Постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности, соблюдение норм и правил	Осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной		

			машинной строчки, подбирать и устанавливать машинную иглу, устранять неполадки, выполнять уход за швейной машиной	безопасности труда в соответствии с технологической культурой производства	социализации		
21 22	Неполадки в работе швейной машины. Уход за швейной машиной	2					
23 24	Конструирование поясных швейных изделий. Подготовка к конструированию	2	Знать: краткие сведения из истории одежды, требования, предъявляемые к одежде, правила снятия мерок, построение основы юбки, способы моделирования конических и клиньевых юбок;	Алгоритмизированное планирование процесса познавательно–трудовой деятельности, определение адекватных имеющимся материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи	Формирование готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, овладение элементами организации умственного и физического труда		
25 26	Конструирование поясных швейных изделий. Построение основы чертежа юбки.	2	Уметь: снимать мерки для построения чертежа, рассчитывать конструкцию и строить чертёж основы, моделировать юбку выбранного фасона				
27 28	Моделирование поясных швейных изделий.	2					
29 30	Моделирование поясных швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою	2					
31 32	Технология изготовления швейных	2	Знать: способы раскладки и особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску,	Выявление потребностей, проектирование и создание объектов,	Самооценка умственных и физических способностей при		

	изделий. Раскладка выкройки и раскрой ткани		правила раскроя, технологию выполнения швов, правила обработки деталей кроя, особенности влажно-тепловой обработки, правила безопасности при выполнении работ;	имеющих потребительскую стоимость, соблюдение норм и правил безопасности	трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации, развитие эстетического сознания		
33 34	Обработка деталей кроя. Подготовка к первой примерке.	2	Уметь: готовить ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, готовить к примерке и исправлять недостатки, обрабатывать и соединять детали, контролировать качество	познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства			
35 36	Проведение первой примерки. Исправление недостатков.	2					
37 38	Стачивание деталей юбки. Обработка застежки	2					
39 40	Обработка верхнего среза юбки	2					
41 42	Выравнивание низа изделия. Способы обработки нижнего среза.	2					
43 44	Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия.	2					
45 46	Рукоделие. Художественные ремёсла.	2	Знать: историю лоскутной пластики, её возможности, связь с современной модой, особенности	Организация и выполнение различных творческих работ по	Проявление технико-технологического и экономического		

	Лоскутное шитьё, история, материалы, инструменты, принадлежности.		подбора и подготовки материала, технологию соединения деталей; построение композиции и особенности свободной росписи тканей;	созданию изделий и продуктов, виртуальное и натурное моделирование объектов, формирование и развитие экологического мышления	мышления при организации своей деятельности, развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера		
47 48	Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Создание композиции.	2	Уметь: составлять орнамент для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны, подбирать материалы, выкраивать детали и соединять их между собой и с подкладкой, выполнять эскизы, создавать композиции				
49 50	Возможности лоскутного шитья. Технология соединения деталей.	2					
51 52	Технология изготовления изделия. Окончательная обработка изделия.	2					
53 54	Свободная роспись по ткани. Приемы выполнения свободной росписи.	2					
Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)							
55 56	Уход за одеждой и обувью.	2	Знать: современные средства ухода за изделиями, одеждой и	Соблюдение норм и правил культуры труда,	Развитие трудолюбия и ответственности за		

	Способы ремонта одежды.		обувью, способы ремонта одежды; Уметь: расшифровывать символы по уходу за одеждой, выполнять ремонт одежды	соблюдение безопасных приемов деятельности	качество своей деятельности, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам		
Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)							
57 58	Эксплуатация бытовых электротехнических приборов	2	Осознание роли социальных и экологических последствий развития технологий промышленного производства, энергетики, распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения	Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		
Творческие проекты (10 ч)							
59 60	Творческие проекты. Конструкторский этап.	2	Знать: понятие о творческой проектной деятельности, этапах выполнения проекта, критериях оценки деятельности;	Постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности, соблюдение норм и правил безопасности труда в соответствии с технологической культурой производства	Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам		
61 62	Творческие проекты. Технологический этап	2	Уметь: обосновывать актуальность выбранной темы, формулировать требования к изделию, разрабатывать варианты, подбирать материал, инструменты, применять необходимые технологии изготовления, соблюдать правила безопасной				
63 64 65	Творческие проекты. Технологический этап	4					

66			работы				
67 68	Творческие проекты. Заключительный этап	2	Знать: правила создания презентаций; Уметь: выполнять самооценку, составлять презентацию и доклад для защиты творческого проекта	Оценивание правильности выполнения учебной задачи, диагностика результатов, формирование экологического мышления	Формирование экологической культуры, развитие эстетического сознания		
69 70	Итоговое занятие	2					