

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1 имени Героя Российской Федерации Ю.Д.Недвиги» муниципального образования «Барышский район» Ульяновской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор
И.Ю. Титова
Приказ № 44 от «27.» 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
По технологии для 5-6 класса
(наименование учебного предмета)
уровень базовый

срок реализации 2 года

Разработчик программы: Кузина Ирина Сергеевна
Учитель технологии высшей квалификационной категории

Рассмотрена
педагогическим советом
МБОУ СОШ №1 МО «Барышский район»
протокол № 14 от «26.» августа 2021 г

СОГЛАСОВАНА:
Зам.директора по УВР
«26.» августа 2021 года

Аннотация к рабочей программе по технологии

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования.

Программа соответствует требованиям к структуре программ, заявленным в ФГОС, и включает:

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.
2. Содержание курса технологии.
3. Тематическое планирование.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и обеспечена УМК для 5-8-го классов А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. 2020г.

Рабочая программа ориентирована на использование учебно-методического комплекта

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования предмет «Технология» реализуется из расчёта 2 ч в неделю в 5—7 классах, 1 ч в 8 классе, 1 ч в 9 классе — за счёт вариативной части учебного плана и внеурочной деятельности.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Общие задачи образования с учётом специфики учебного предмета, курса: освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда; овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда; развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей; воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности,

уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Изучение технологии вносит значительный вклад в достижение главных целей основного общего образования, способствуя:

- формированию целостного мировоззрения, способствующих овладению трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- совершенствованию общеучебных и общекультурных навыков работы с информацией в процессе систематизации и обобщения имеющихся и получения новых знаний, умений, создания изделий из различных материалов;
- воспитанию ответственного и избирательного отношения к пониманию ценности материальной культуры для жизни и развития человека; к формированию эстетической среды бытия.

Достижению результатов обучения способствует применение деятельностного подхода, который реализуется через использование эффективных педагогических технологий (технологии личностно ориентированного обучения, развивающего обучения, технологии развития критического мышления, проектной технологии, ИКТ, здоровьесберегающих). Предполагается использование методов обучения, где ведущей является самостоятельная познавательная деятельность обучающихся: проблемный, исследовательский, программированный, объяснительно-иллюстративный

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные:	Метапредметные:
5 класс	
• освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования являются: • формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;	• самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной 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;	• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; • определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
• самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации;	• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
• развитие трудолюбия и	• организация учебного

ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;	сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками.
	развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение.
6 класс	
- Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома» - Осознание необходимости общественно-полезного труда	Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности - Овладение установками, нормами и правилами организации труда	Умение самостоятельно планировать пути достижения целей защищённости, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам	Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы,
формирование основ экологической культуры на	умение создавать, применять и преобразовывать знаки и

основе признания ценности жизни во всех ее проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде;	символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
	• умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
Предметные	
Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
5 класс	
• эргономическим, санитарно-гигиеническим, эстетическим требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.	• изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Научатся находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучат принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
• навыкам личной гигиены. Научатся организовывать рабочее место, определять набор безопасных моющих и чистящих средств для мытья посуды, безопасным приёмам работы с кухонным оборудованием, горячей посудой, жидкостью, оказывать первую помощь при порезах и ожогах,	• читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Научатся определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы; готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу; определять консистенцию блюда; готовить гарнир из бобовых и макаронных изделий; находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп,

находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Научатся составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион. Познакомятся с профессией пекаря. Научатся готовить и оформлять бутерброды; определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах; подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Научатся готовить горячие напитки (чай, кофе, какао); проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.	бобовых и макаронных изделий. - Научатся определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду, выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов, фигурную нарезку овощей, осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей, читать технологическую документацию, соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте, готовить салат из сырых овощей или фруктов. - Освоят безопасные приёмы тепловой обработки овощей, научатся готовить гарниры и блюда из варёных овощей, осуществлять органолептическую оценку готовых блюд, находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. - Научатся определять свежесть яиц с помощью подсоленной воды, готовить блюда из яиц, находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам; подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку;
--	---

	овладеют навыками эстетического оформления стола; научатся складывать салфетки.
• значению понятия «технология». Научатся исследовать свойства волокон растительного происхождения, изучать характеристики различных видов волокон. - Научатся составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения, исследовать свойства х/б и льняных тканей, изучать характеристики различных видов материалов: тканей, ниток, тесьмы; определять направление долевой нити в ткани, исследовать свойства нитей основы и утка; определять лицевую и изнаночную стороны ткани; определять виды ткацких переплетений в ткани; изучать свойства тканей. Познакомятся с профессиями оператора прядильного производства, ткача. - Знакомятся с терминологией ручных работ, узнают значения терминов «стежок», «строчка», «шов». Познакомятся с инструментами и приспособлениями для ручных работ. - Знакомятся с терминологией ручных работ, узнают значения терминов «стежок», «строчка», «шов». Познакомятся с инструментами и приспособлениями для ручных работ. Познакомятся с основными ручными операциями при пошиве изделий. Научатся выполнять	• подготавливать выкройку изделия к раскрою, разрабатывать модели фартука, рассчитывать количество ткани на изделие, копировать готовую выкройку. - Научатся определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание, замётывание. - Научатся составлять последовательность изготовления простейших швейных изделий (фартука), обрабатывать карман и соединять его с нижней частью фартука, обрабатывать нижний и боковые срезы фартука, обрабатывать верхний срез фартука, обрабатывать пояс, обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом.

прямой, косой и петельный стежки.

- Научатся изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; заметывание; сметывание.

- Познакомятся с устройством бытовой швейной машины с электрическим приводом.

Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладеют безопасными приемами труда.

- Узнают основные операции при машинной обработке изделия. Познакомятся с классификацией машинных швов.

- Научатся подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нить на шпульку, заправлять нижнюю и верхнюю нити, выводить нижнюю нить наверх; выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка; выполнять закрепки в начале и конце строчек с использованием клавиши шитья назад.

- Научатся различать виды машинных швов, изготавливать образцы машинных швов.

- Научатся снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений

- Научатся рассчитывать по формулам отдельные элементы

чертежей швейных изделий, строить чертеж швейного изделия в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Познакомятся с профессией закройщик.	
• работам мастеров декоративно-прикладного искусства родного края, основами композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. - Научатся анализировать особенности декоративно-прикладного искусства; находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину народов России; составлять орнамент, зарисовывать природные мотивы.	• различным видам техники лоскутного шитья. Научатся разрабатывать узор для лоскутного шитья; изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги; подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. - Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.
• оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. - Познакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников, научатся определять цели и задачи проектной деятельности. - Изучат этапы выполнения проекта. Научатся выполнять проекты по разделам «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». - Оформлять портфолио и пояснительную записку к	

творческому проекту. - Научатся составлять доклад для защиты творческого проекта. - Научатся защищать творческий проект	
6 класс	
• эргономическим, санитарно-гигиеническим, эстетическим требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.	•Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Научатся находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучат принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
• навыкам личной гигиены. Научатся организовывать рабочее место, определять набор безопасных моющих и чистящих средств для мытья посуды, - безопасным приёмам работы с кухонным оборудованием, горячей посудой, жидкостью, - оказывать первую помощь при порезах и ожогах, - находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Научатся составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион. - Познакомятся с профессией пекаря. Научатся готовить и оформлять бутерброды; определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах; подсушивать хлеб для канapé в жарочном шкафу или тостере. Научатся готовить горячие	• читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Научатся определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы; готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу; определять консистенцию блюда; готовить гарнир из бобовых и макаронных изделий; находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. - Научатся определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду, выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов, фигурную нарезку овощей, осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей, читать технологическую документацию, соблюдать последовательность приготовления блюд по

напитки (чай, кофе, какао); проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.	технологической карте, готовить салат из сырых овощей или фруктов. - Освоят безопасные приёмы тепловой обработки овощей, научатся готовить гарниры и блюда из варёных овощей, осуществлять органолептическую оценку готовых блюд, находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. - Научатся определять свежесть яиц с помощью подсолённой воды, готовить блюда из яиц, находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам; подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку; овладеют навыками эстетического оформления стола; научатся складывать салфетки.
• находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии; • читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы; • выполнять в масштабе и	• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; • определять и исправлять дефекты швейных изделий; • выполнять художественную отделку швейных изделий; • изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства,

правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов; • осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов; • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.	региональных народных промыслов.
• работам мастеров декоративно-прикладного искусства родного края, основами композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. - Научатся анализировать особенности декоративно-прикладного искусства; находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину народов России; составлять орнамент, зарисовывать природные мотивы.	• различным видам техники лоскутного шитья. Научатся разрабатывать узор для лоскутного шитья; изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги; подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. - Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.
• оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. - Познакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников, научатся определять цели и задачи	

проектной деятельности. - Изучат этапы выполнения проекта. Научатся выполнять проекты по разделам «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». - Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. - Научатся составлять доклад для защиты творческого проекта. - Научатся защищать творческий проект	
--	--

Содержание курса

В период карантина (усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий) обучение детей может осуществляться в дистанционном режиме. Для организации дистанционного обучения по технологии используются следующие платформы: «Российская электронная школа», «Московская электронная школа», Сервис «Яндекс. Учебник», Сервис «ЯКласс», образовательная программа «Учи.ру», Google Forms, Google. Класс, Электронная версия УМК от издательства «Просвещение» и «Российский учебник», zoom и т.д.

Допускается сокращение времени проведения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий до 30 минут.

Уроки в дистанционном формате ведутся с учетом образовательной смены деятельности не более 15 минут за компьютером 5 класс, не более 20 минут за компьютером 6,7 классы, не более 25 минут 8,9 классы.

(СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».)

5класс

Раздел «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ»

Тема 1. Потребности человека

Теоретические сведения. Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребностей человека.

Тема 2. Понятие технологии

Теоретические сведения . Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

Лабораторно-практические и практические работы.
Ознакомление с технологиями.

Тема 3 . Технологический процесс

Теоретические сведения. Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

Лабораторно-практические и практические работы.
Подготовка к образовательному путешествию. Разработка технологических карт простых технологических процессов.

Раздел: «ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ»

Тема 4 . Что такое творческий проект. Этапы выполнения проекта.

Теоретические сведения. Творчество. Что называют творческим проектом. Этапы творческого проекта. Достоинства и недостатки различных вариантов проекта.

Лабораторно-практические и практические работы . Работа над творческим проектом.

Тема5. Реклама.

Теоретические сведения. Основные принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Лабораторно-практические и практические работы. Работа над творческим проектом.

РАЗДЕЛ «КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ»

Тема 6 . Понятие о машине и механизме. Конструирование машин и механизмов.

Теоретические сведения. Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

Лабораторно-практические и практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов.

Тема 7. Конструирование машин и механизмов.

Теоретические сведения. Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов.

Тема 8. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов швов.

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Тема 9. Текстильные материалы.

Теоретические сведения. Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы. Их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Тема 10. Рабочее место и технология раскроя швейного изделия.

Теоретические сведения. Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы.

Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

Лабораторно-практические и практические работы. Выкраивание деталей для образца швов.

Тема 11. Швейные ручные работы.

Теоретические сведения. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками; смётывание; стачивание. Ручная закрепка. *Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образца ручных работ.

Тема 12. Влажно-тепловая обработка ткани

Теоретические сведения . Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Лабораторно-практические и практические работы. Проведение влажно-тепловых работ.

Тема «Технологии лоскутного шитья»

Теоретические сведения Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков

Лабораторно-практические и практические работы Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны

из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья

Тема 13 «Технологии аппликации»

Теоретические сведения Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками

Лабораторно-практические и практические работы Изучать различные виды аппликации. Разрабатывать узор для аппликации. Подбирать для аппликации лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации. Подбирать нитки. Выполнять аппликацию на лоскутном изделии. Обсуждать наиболее удачные работы.

Тема14 «Технологии стёжки»

Теоретические сведения Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками

Лабораторно-практические и практические работы Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы

Тема «Технологии обработки срезов лоскутного изделия»

Тема 15 . Технологии обработки срезов лоскутного изделия

Теоретические сведения Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой

Лабораторно-практические и практические работы Изучать способы обработки срезов лоскутного изделия. Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой. Обсуждать наиболее удачные работы

Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

Тема16. «Санитария, гигиена и физиология питания»

Теоретические сведения Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне.

Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания

Лабораторно-практические и практические работы .Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Находить и представлять информацию о витаминах, содержащихся в различных продуктах. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды

«Технологии приготовления блюд»

Тема 17. Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия повар. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолва зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао- порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов.

Лабораторно-практические и практические работы Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Знакомиться с профессией повар. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Изучать потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне. Находить и представлять информацию об истории микроволновой печи. Изучать принцип действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника кухни: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины

Тема 18. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

Лабораторно-практические и практические работы Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах, о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 19. Блюда из яиц.

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

яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд

Лабораторно-практические и практические работ Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Дегустировать блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам

Тема 21. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку

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

Лабораторно-практические и практические работы. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»

Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»

«Растениеводство»

Тема 22. Выращивание культурных растений

Теоретические сведения Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений.

Лабораторно-практические и практические работы Определять основные группы культурных растений. Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями. Признаки и причины недостатка элементов питания растений Проводить визуальную диагностику недостатка элементов питания культурных растений. Проводить подкормку комнатных растений. Осуществлять поиск информации в Интернете

Тема 23. Вегетативное размножение растений

Теоретические сведения Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта

Лабораторно-практические и практические работы Осваивать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Находить и представлять информацию о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами

Тема 24. Выращивание комнатных растений

Теоретические сведения Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник

Лабораторно-практические и практические работы Осваивать технологические приёмы выращивания комнатных растений. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о современных технологиях выращивания растений: гидропонике, аэропонике, с применением гидрогеля. Знакомиться с профессией садовник

«Животноводство»

Тема 25. Животноводство

Теоретические сведения Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник)

Лабораторно-практические и практические работы Собирать информацию и описывать примеры разведения животных для

удовлетворения различных потребностей человека. Знакомиться с технологией производства животноводческой продукции. Находить и представлять информацию об устройстве животноводческой фермы, механизации работ на ферме

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»

«Разработка и реализация творческого проекта»

Тема 26. Разработка и реализация творческого проекта

Теоретические сведения Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта

Лабораторно-практические и практические работы Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет. Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта

6 класс

Раздел Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений

Тема 1. Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт и содержание зданий и сооружений.

Теоретические сведения Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнить поиск в интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.

Тема 2. Ремонт и содержание зданий и сооружений Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений.

Теоретические сведения Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).

Лабораторно-практические и практические работы. Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач по взаимодействию со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта.

Тема 3. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.

Теоретические сведения Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.

Лабораторно-практические и практические работы. Анализировать энергетическое обеспечение дома проживания. Выполнить поиск в интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, работающих в сфере ЖКХ. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ БЫТА»

Тема 4. Планировка помещений жилого дома.

Теоретические сведения. Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны

приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере.

Лабораторно-практические и практические работы. Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и на компьютере.

Тема 5. Освещение жилого помещения

Теоретические сведения. Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определенного типа. Осуществлять сохранение информации в форме описаний, фотографий

Тема 6. Экология жилища

Теоретические сведения. Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.

Лабораторно-практические и практические работы. Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СИСТЕМА»

Тема 7. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека

Теоретические сведения. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.

Лабораторно-практические и практические работы. Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств для удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. Проводить анализ технологической системы — надсистемы — подсистемы

Тема 8. Системы автоматического управления. Робототехника

Теоретические сведения Развитие технологических систем и

последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Лабораторно-практические и практические работы. Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни

Тема 9. Техническая система и её элементы

Теоретические сведения Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.

Лабораторно-практические и практические работы. Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач. Выполнять расчет передаточного отношения механизма

Тема 10. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ

Теоретические сведения Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.

Лабораторно-практические и практические работы. Проводить морфологический и функциональный анализ технической системы.

Тема 11. Моделирование механизмов технических систем Понятие моделирования технических систем.

Теоретические сведения Виды моделей (эвристические, натурные, математические).

Лабораторно-практические и практические работы. Знакомиться с функциями модели и принципами моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов, по кинематической схеме. Выполнять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств.

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Тема 12. Классификация одежды. Снятие мерок для изготовления

Одежды. Теоретические сведения Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде.

Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчетный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.

Лабораторно-практические и практические работы. Знакомиться с методами конструирования. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.

Тема 13. Изготовление выкройки швейного изделия.

Теоретические сведения Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер.

Лабораторно-практические и практические работы. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам и по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.

Тема 14. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

Теоретические сведения Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

Лабораторно-практические и практические работы.

Знакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов. Оформлять результаты исследований.

Тема 15. Подготовка швейной машины к работе.

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. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Лабораторно-практические и практические работы. Знакомиться с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Соблюдать правила безопасной работы на швейной машине.

Тема 16. Приемы работы на швейной машине.

Теоретические сведения Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнять пробные прямые и зигзагообразные машинные строчки с различной длиной

стежка по намеченным линиям. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием кнопки реверса. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда.

Тема 17-19. Машинные швы. Основные операции при машинной обработке изделия.

Теоретические сведения Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами)

Лабораторно-практические и практические работы. Изготавливать выкройку для образца машинных работ. Выкраивать детали для образца машинных работ. Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять ручные работы. Выполнять машинные работы: обметывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком, стачивание, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом). Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов.

Технологии вязания крючком

Тема 20,21. Вязание полотна из столбиков без накида

Теоретические сведения Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом.

Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

Лабораторно-практические и практические работы.

Знакомиться с материалами и инструментами для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.

Тема 22. Плотное вязание по кругу.

Теоретические сведения Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия

вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнять образец плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Тема 23 . Ажурное вязание по кругу.

Теоретические сведения Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнять образец ажурного вязания по кругу крючком. Находить и предъявлять информацию об истории вязания.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Тема 24. Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов.

Теоретические сведения Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. 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. Общие правила механической кулинарной обработки

овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической

карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, их влиянии на сохранение здоровья человека

Тема 25. Тепловая кулинарная обработка овощей.

Теоретические сведения 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 винегрета из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегрета, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.

Тема 26. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов .

Теоретические сведения Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Лабораторно-практические и практические работы. Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями и посудой. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания.

Тема 27. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Теоретические сведения Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете и других источниках информации рецепты блинов, блинчиков и оладий.

Тема 28. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Теоретические сведения Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Осваивать безопасные приемы труда. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять соленую рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА»

Тема 29 Обработка почвы.

Теоретические сведения Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приемы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.

Лабораторно-практические и практические работы. Знакомиться с составом почвы, с агротехническими приемами обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней (весенней) обработке. Знакомиться с профессией агроном.

Тема. 30. Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями.

Теоретические сведения Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки.

Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями.

Механизированный уход за растениями.

Лабораторно-практические и практические работы. Знакомиться с садовым инструментом. Осваивать безопасные приемы труда. Выполнять проращивание семян овощных культур. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками. Выполнять прополку всходов овощных или цветочных культур.

Тема. 31. Технологии уборки урожая.

Теоретические сведения Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных

растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнять уборку урожая корнеплодов. Осваивать приемы хранения и переработки овощей и фруктов. Выполнять сбор семян овощных и цветочных растений.

Животноводство

Тема 32. Содержание животных. Теоретические сведения Содержание животных в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных,

технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Устройство вольера и будки для собаки. Условия для прогулок собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки в городе. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог.

Лабораторно-практические и практические работы. Собирать информацию и характеризовать условия содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: лежанки, будки для собак, клетки, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявлять причины появления бездомных

собак. Создавать информационный плакат о животных. Знакомиться с профессией кинолог.

РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» (ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ)

Тема 33-36. Разработка и реализация творческого проекта .

Теоретические сведения Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Подготовка электронной презентации. Защита (презентация) проекта.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Изготавливать детали, собирать и отделывать изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя ее с возможной рыночной ценой. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта, в том числе электронную

Тематическое планирование 5 класс

№ раздела п/п	Название темы раздела	Количество часов
1.	1. Современные технологии и перспективы их развития 1.1. Потребности человека 1.2. Понятие технологии 1.3. Технологический процесс	6 2 2 2
2.	2. Творческий проект 2.1. Этапы выполнения творческого проекта 2.2. Реклама	2 1 1
3.	3. Конструирование и моделирование 3.1. Понятие о машине и механизме 3.2. Конструирование машин и механизмов 3.3. Конструирование швейных изделий	6 2 2 2
4.	4. Материальные технологии Технологии обработки текстильных материалов 4.1. текстильное материаловедение 4.2. технологические операции изготовления швейных изделий. 4.3. операции влажно-тепловой обработки 4.4. Технологии лоскутного шитья 4.5. Технологии аппликации 4.6. Технологии стежки 4.7. Технологии обработки срезов лоскутного шитья.	 2 6 2 4 4 4 4
5.	5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов 5.1. Санитария, гигиена и физиология питания 5.2. Технологии приготовления блюд	12 2 10
6.	6. Технологии растениеводства и животноводства 6.1. Растениеводство 6.2. Животноводство	8 6 2
7	7. Исследовательская и созидательная деятельность 7.1. Выполнение творческого проекта	8 8
Итого		68

Тематическое планирование 6 класс

№ раздела п/п	Название темы раздела	Количество часов
1.	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений 1.1. Технологии возведения зданий и сооружений. 1.2. Ремонт и содержание зданий и сооружений 1.3. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.	4 1 1 2
2.	Технология в сфере быта 2.1. Планировка помещений жилого дома 2.2 Освещение жилого помещения 2.3. Экология жилища	4 2 1 1
3.	Технологическая система 3.1. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека 3.2. Системы автоматического управления . Робототехника 3.3. Техническая система и ее элементы 3.4. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ. 3.5. Моделирование механизмов технических систем.	10 2 2 2 2 2
4.	Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов 4.1. Текстильное материаловедение. 4.2. Швейная машина. 4.3. Технологические операции изготовления швейных изделий 4.4. Конструирование одежды и аксессуаров 4.5. Технологии вязания крючком	24 2 4 6 8
5.	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов 5.1. Технологии приготовления блюд	10 10
6.	Технологии растениеводства и животноводства 6.1. Растениеводство 6.2. Животноводство	8 6 2
7.	Исследовательская и созидательная деятельность 7.1. Разработка и реализация творческого проекта	8 8
Всего		68

Лист корректировки учебной программы

[illegible]

--	--	--	--