

Частное общеобразовательное учреждение
«Православная гимназия во имя Преподобного Сергия Радонежского»

УТВЕРЖДЕНА

решением педагогического совета

(прот. №1 от 31.08.2021г.)



Директор Галышева Л. П.

УТВЕРЖДЕНА

на заседании методобъединения

(прот. № 1 от 31.08.2021г.)

Руководитель МО Боголепова Г.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология» для основного общего образования
Срок освоения программы: 4 года (с 5 по 8 класс)

Составитель: С.В.Савенкова
учитель технологии

2021/22 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана на основе Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология» 5-9 классы (ФГОС), Основной образовательной программы основного общего образования Православной гимназии во имя Преподобного Сергия Радонежского и авторской программы «Технология. Обслуживающий труд» 5-8 классы; О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая, под редакцией О.А. Кожинной, издательство «Дрофа», 2015 г., Программы воспитания Православной гимназии (orthgymn.ru).

Программа по учебному предмету «Технология» для 5-8 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.

Цель программы :

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

Задачами курса являются:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей

- профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

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

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

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

- культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,
- проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 246 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: по 70 часов в 5, 6, 7 классах, из расчета 2 учебных часа в неделю, и 36 часов в 8 классе, из расчета 1 учебный час в неделю. Кроме того, дополнительное время для обучения технологии может быть выделено из регионального компонента и компонента образовательного учреждения для организации предпрофильной подготовки и занятий по профессиональному самоопределению.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;

- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

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

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической

- документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В психофизической сфере:

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Основное содержание учебного предмета

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

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

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

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

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

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

В раздел «Рукоделие» включены новые технологии фильцевание, ранее не изучавшиеся в школе.

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

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

Таблица тематического распределения количества часов

Разделы, темы	Количество часов				
	Всего	по классам			
		5	6	7	8
Технология домашнего хозяйства	10	2	4	4	
<i>1.Интерьер кухни, столовой</i>		2	-	-	-
<i>2. Интерьер жилого дома</i>		-	2	-	-
<i>3. Комнатные растения в интерьере</i>		-	2	-	-
<i>4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.</i>		-	-	2	-
<i>5. Гигиена жилища</i>		-	-	2	-
Электротехника	6		2	2	2
<i>1. Бытовые электроприборы</i>			2		
<i>2. Электроосветительные и нагревательные приборы</i>		-	-	2	
<i>3. Устройства отображения и преобразования информации</i>		-	-	-	2
Кулинария	50	16	14	14	4
<i>1. Санитария и гигиена на кухне</i>		2			-
<i>2. Физиология питания</i>		2	2	2	2
<i>3. Бутерброды, горячие напитки.</i>		2			-
<i>4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>		2			-
<i>5. Блюда из овощей и фруктов</i>		4			-
<i>6. Блюда из яиц.</i>		2			-
<i>7. Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.</i>		2			-
<i>8. Блюда из рыбы и морепродуктов</i>		-	2	-	-
<i>9. Блюда из мяса</i>		-	-	4	-
<i>10. Блюда из птицы</i>		-	-	2	-
<i>11. Заправочные супы</i>		-		2	-
<i>12. Приготовление обеда. Сервировка стола.</i>		-	2		-
<i>13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов</i>		-	2		-
<i>14. Изделия из жидкого теста</i>		-	-	2	-
<i>15. Виды теста и выпечки</i>		-	4		-
<i>16. Сладости, напитки и десерты</i>		-	2		-
<i>17. Сервировка сладкого стола.</i>		-	-	2	-

<i>Праздничный этикет.</i>					
<i>18. Упаковка пищевых продуктов и товаров</i>					2
Создание изделий из текстильных материалов	70	26	22	22	-
<i>1.Свойства текстильных материалов</i>		4	2	2	-
<i>2.Конструирование швейных изделий</i>		2	4	6	-
<i>3.Моделирование швейных изделий</i>		2	2	2	-
<i>4.Элементы машиноведения</i>		4	2	2	-
<i>5. Ручные и машинные швы</i>		4			
<i>6.Технология швейных изделий</i>		10	12	10	-
Художественные ремесла	40	10	10	10	10
<i>1. Декоративно – прикладное искусство</i>		2	-	-	-
<i>2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ</i>		4	-	-	-
<i>3 Лоскутное шитье</i>		4	-	-	-
<i>4. Вязание крючком</i>		-	10	-	
<i>5. Вязание на спицах</i>				10	-
<i>6. Фелтинг</i>					10
Семейная экономика	6				6
<i>Бюджет семьи</i>					6
Современное производство и профессиональное самоопределение	4				4
<i>1.Сферы производства и разделение труда</i>		-	-	-	2
<i>2.Профессиональное образование и профессиональная карьера</i>		-	-	-	2
Технология проектной деятельности	64	16	18	18	12
Всего:	246	70	70	70	36

Тематическое планирование с определением основных видов деятельности

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

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

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

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

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

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

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки

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

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

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

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

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

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

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

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

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

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

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

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов

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

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

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема 7. Блюда из птицы

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

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

Примерные темы практических работ:

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Тема 8. Блюда из мяса

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

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

Способы варки макаронных изделий.

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

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

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

Тема 10. Изделия из теста

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

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

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

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 11. Сервировка стола. Этикет

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

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

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

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение свойств нитей основы и утка.

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

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

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения

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

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

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

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

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его

разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

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

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

Тема 4. Моделирование швейных изделий

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их

условные графические обозначения.

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

Правила выполнения следующих технологических операций:

обработка деталей кроя;

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

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

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

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Рукоделие

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

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

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

Экскурсия в музей.

Тема 2. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

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

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

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

Тема 3. Фильцевание

Краткие сведения из истории создания техники..

Материалы. Инструменты, приспособления. Технология соединения пряжи с фетром..

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изготовление изделия в технике фильцевания.

Тема 4. Вязание крючком

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

Примерная тема практической работы:

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Тема 5. Вязание на спицах

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

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ:

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 4. Оформление интерьера

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

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

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

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Тема 2. Интерьер жилого дома

Понятие о композиции в интерьере. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

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

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

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

Тема 3. Комнатные растения в интерьере

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

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

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 5. Электротехника

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.
Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение

Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

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

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел 7. Технологии проектной деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

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

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Проекты социальной направленности.

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

Занятия по предмету «Технология», направление «Обслуживающий труд», проводятся на базе учебных классов.

Большое внимание при работе должно быть обращено на обеспечение безопасности труда учащихся при выполнении технологических операций. Большое внимание при работе должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций.

Недопустимы работы школьников с производственным оборудованием, которое не включено в перечень учебных средств, разрешенных к использованию в общеобразовательных учреждениях учащимися в подростковом возрасте. Не допускается применение на занятиях самодельных электромеханических инструментов и технологического оборудования. Также не разрешается применять

на практических занятиях самодельные электрифицированные приборы, аппараты или лабораторное оборудование, которое рассчитано на напряжение более 42в.

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

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

Учебники и учебные пособия:

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учебник/ О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Макруцкая. – М.: Дрофа, 2018
2. Технология. Обслуживающий труд. 6 кл.: учебник/ О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Макруцкая. – М.: Дрофа, 2018
3. Технология. Обслуживающий труд. 7 кл.: учебник/ О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Макруцкая. – М.: Дрофа, 2018
4. Технология. Обслуживающий труд. 8л.: учебник/ О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Макруцкая. – М.: Дрофа, 2018

Общая характеристика кабинета технологии

В связи с отсутствием кабинета технологии, занятия по технологии проводятся на базе учебных классов.

Для обеспечения уроков имеется следующее оборудование:

Швейные машины – 4 шт., утюг – 1 шт., оверлок – 2 шт.

Для проведения практических работ по кулинарии используется кухня для сотрудников гимназии, оснащенная электроплитой, вытяжкой, раковиной и другим необходимым кухонным оборудованием.

Планируемые результаты изучения учебного предмета.

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

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Нормативные документы:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897
2. Примерные программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 классы. М.: Просвещение, 2015. (ФГОС).
3. Основная образовательная программа основного общего образования Православной гимназии во имя Преподобного Сергия Радонежского. Новосибирск, - 2015 г.
4. Авторская программа «Технология. Обслуживающий труд» 5-8 классы; О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая, под редакцией О.А. Кожиной, М.: «Дрофа», 2015г.

Литература:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897.
2. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»
3. Учебники «Технология» 5 – 8 классы под редакцией О.А.Кожиной.

Дополнительная литература:

1. «Начинаем вязать спицами и крючком», Москва «Просвещение», 1991г.
2. «Забавные поделки», Москва «Просвещение», 1992г.
3. «Украшение из шелковых лент», Москва «Мир книги», 2007г.
4. «Фантазии из шелковых лент», Москва «КОНТЕНТ», 2006г.

Средства обучения

- технические и электронные средства обучения
- раздаточный и дидактический материал.

Учебно-тематический план

(5 класс, 2 часа/нед., всего 70 часов)

***Учебник для учащихся общеобразовательных учебных заведений
Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учебник/ О.А.Кожина,***

Е.Н.Кудакова, С.Э.Макруцкая. – М.: Дрофа, 2018
Учитель С.В.Савенкова

I четверть (16 часов)

Физиология питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей	1 ч
Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Правила безопасного труда при приготовлении пищи	1 ч
Витамины, их значение и функции в организме. Значение овощей в питании человека	1 ч
Первичная обработка овощей. Виды тепловой обработки	1 ч
Блюда из сырых и вареных овощей. Пр/работа «Приготовление винегрета»	2 ч
Пищевая ценность яиц. Способы определения доброкачественности яиц. Способы варки и жарения яиц	1ч
Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов, украшение бутербродов	1 ч
Пр/работа «Приготовление бутербродов»	2 ч
Горячие напитки. Технология приготовления чая, кофе и какао	2 ч
Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Условия и сроки хранения свежемороженых продуктов	2 ч
Меню завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды для завтрака. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой	2 ч

II четверть (16 часов)

Интерьер кухни и столовой. Требования к кухне и столовой. Оборудование кухни. Зоны кухни	2ч
Пр/работа. «Планирование интерьера кухни»	2ч
Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей	1 ч
Определение направления долевой нити и ткани. Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой стороны ткани	1 ч
Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Технологические, гигиенические и эксплуатационные свойства ткани	1 ч
Практическая работа. Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой стороны тканей. Изучение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей	1 ч
Инструменты и приспособления для ручных работ. Виды стежков и строчек. Технология выполнения ручных операций	2 ч
Назначение и устройство бытовой швейной машины. Правила техники безопасности при машинных работах. Правильная посадка	1 ч
Подготовка швейной машины к работе. Правила работы на швейной машине. Регуляторы швейной машины	1 ч
Технология выполнения машинных операций. Классификация машинных швов	2 ч
Изготовление образцов машинных швов	2 ч

III четверть (20 часов)

Правила снятия мерок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа фартука	1 ч
Построения чертежа фартука	1 ч
Способы моделирования выкроек	1 ч
Изготовление выкройки швейного изделия	1 ч
Способы раскладки выкроек фартука на ткани. Последовательность раскроя швейного изделия	1 ч
Раскладка выкройки изделия на ткани. Выкраивание изделия	1 ч
Сметывание деталей выкройки фартука	2 ч
Стачивание деталей фартука на швейной машине	2 ч
Притачивание пояса и бретелей. Отделка изделия кружевом, тесьмой	2 ч
Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки. Выполнение влажно-тепловых работ	2 ч
Декоративно – прикладное искусство	2 ч
Основы композиции и законы восприятия цвета	2 ч
Инструменты и приспособления для вышивания. Приемы	1 ч
Выбор узора. Перевод узора на ткань	1 ч

IV четверть (18 часов)

Простые швы для вышивки	1 ч
Выполнение вышивки	1 ч
Выполнение вышивки	1 ч
Обработка краев салфетки	1 ч
Понятие «творческий проект по технологии». Проектирование изделий с использованием текстильных или поделочных материалов	1 ч
Поисковый, технологический и аналитический этапы выполнения проекта. Требования к готовому изделию	1 ч
Создание идеи для выполнения учебного проекта	1 ч
Анализ моделей-аналогов из банка данных	1 ч
Выбор модели проектного швейного изделия	1 ч
Изготовление изделия	7 ч
АКР	2 ч

Учебно-тематический план

(6 класс, 2 часа/нед., всего 70 часов)

*Учебник для учащихся общеобразовательных учебных заведений
Технология. Обслуживающий труд. 6 кл.: учебник/ О.А.Кожина,
Е.Н.Кудакова, С.Э.Макруцкая. – М.: Дрофа, 2018*

Учитель Савенкова С.В.

I четверть (16 часов)

Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах	2 ч
Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Виды молочных продуктов. Первичная обработка молока	1 ч
Технология приготовления молочных супов и каш	1 ч
Пищевая ценность рыбы для организма человека	1 ч
Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов	1 ч
Первичная обработка рыбы. Способы тепловой обработки рыбы	2 ч
Пищевая ценность муки. Особенности приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий.	2 ч
Пр/работа «Приготовление блинов»	2 ч
Роль сладких блюд в питании. Технология приготовления киселей и компотов	2 ч
Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. Способы соления и мочения овощей, ягод. Условия и сроки хранения	1 ч
Меню обеда. Особенности сервировки стола к обеду.	1 ч

II четверть (16 часов)

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения. Виды шерстяных и шелковых тканей	1 ч
Виды ткацких переплетений	1 ч
Регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Устройство и установка машинной иглы	1 ч
Правила подбора машинной иглы. Уход за швейной машиной	1 ч
Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды	1 ч
Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок	1 ч
Последовательность построения чертежа прямой юбки	2 ч
Способы моделирования юбок	1 ч
Изготовление выкройки швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою	1 ч
Способы раскладки выкройки юбки на ткани. Припуски на швы	1 ч
Раскладка выкройки изделия на ткани. Выкраивание изделия	1 ч
Смётывание деталей юбки, примерка, устранение дефектов	1 ч
Стачивание вытачек, среднего шва юбки, боковых швов	1 ч
Обработка срезов на оверлоке	2 ч

III четверть (20 часов)

Обработка застёжки тесьмой «молния»	1 ч
Обработка низа изделия	1 ч

Обработка шлицы и разрезов	1 ч
Обработка верхнего среза юбки притачным поясом	1 ч
Изготовление петли и пришивание пуговицы	1 ч
Окончательная ВТО изделия	1 ч
Материалы и инструменты для вязания крючком	1 ч
Приёмы вязания. Основные виды петель: начальная и воздушная петли; цепочка из воздушных петель	1 ч
Соединительный столбик, столбик без накида	1 ч
Столбик с одним, двумя, тремя накидами	1 ч
Условные обозначения петель	1 ч
Вязание полотна рядами по схемам	1 ч
Вязание по кругу	1 ч
Выполнение салфетки по схеме	2 ч
Оформление изделия, придание изделию формы	1 ч
Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды из шелка и шерсти	1 ч
Уход за обувью	1 ч
Освещение жилого дома. Гигиена жилища	2 ч

IV четверть (18 часов)

Бытовые электроприборы	2 ч
Этапы работы над творческим проектом	1 ч
Создание идеи для выполнения творческого задания	1 ч
Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную	2 ч
Изготовление изделия	10 ч
АКР	2 ч

Учебно-тематический план
(7 класс, 2 часа/нед., всего 70 часов)
Учебник для учащихся общеобразовательных учебных заведений
Технология. Обслуживающий труд. 7 кл.: учебник/ О.А.Кожина,

Е.Н.Кудакова, С.Э.Макруцкая. – М.: Дрофа, 2018
Учитель Савенкова С.В.

I четверть (16 часов)

Микроорганизмы. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека	1 ч
Первая помощь при пищевых отравлениях	1 ч
Значение мяса в питании человека. Критерии определения качества мясных продуктов	2 ч
Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд	2 ч
Приготовление изделий из жидкого теста	2 ч
Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд	2 ч
Технология приготовления желе, мусса, суфле	2 ч
Меню сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столовых приборов и посуды	1 ч
Культура поведения за столом	1 ч
Освещение жилого помещения	2 ч

II четверть (16 часов)

Гигиена жилища	2 ч
Электроосветительные и нагревательные приборы	2 ч
Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств	1 ч
Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств	1 ч
Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликации. Обметывание петель, пришивание пуговиц	1 ч
Выкраивание и стачивание косых беек	1 ч
Мерки для изготовления основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок	1 ч
Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2 ч
Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2 ч
Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани для пошива плечевого изделия	2 ч
Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журналов мод	1 ч

III четверть (20 часов)

Способы раскладки выкроек плечевого изделия на ткани. Припуски на швы	2 ч
Раскладка выкройки изделия на ткани. Выкраивание изделия	
Сметывание деталей изделия, примерка, устранение дефектов	2 ч
Стачивание вытачек, плечевых, боковых швов	2 ч
Обработка срезов на оверлоке	1 ч
Обработка низа изделия и рукавов	1 ч

Обработка горловины изделия обтачкой	1 ч
Отделка изделия, окончательная ВТО изделия	1 ч
История вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Приемы вязания спицами. Набор петель на спицы	1 ч
Приёмы вязания лицевых и изнаночных петель	1 ч
Убавление и прибавление петель, закрытие петель	1 ч
Условное обозначение петель. Схемы вязания на спицах	1 ч
Изготовление образцов ажурного вязания по схемам	2 ч
Приёмы вязания на пяти спицах	2 ч
Изготовление образца вязания носка	2 ч

IV четверть (18 часов)

Проектирование изделий с использованием поделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Требования к готовому изделию	1 ч
Выдвижение идей для выполнения проекта	1 ч
Выполнение проектного изделия	14 ч
АКР	2 ч

**Учебно-тематический план
(8 класс, 1 час/нед., всего 36 часов)**

**Учебник для учащихся общеобразовательных учебных заведений
Технология. Обслуживающий труд. 8 кл.: учебник/ О.А.Кожина,
Е.Н.Кудакова, С.Э.Макруцкая. – М.: Дрофа, 2018
Учитель Савенкова С.В.**

I четверть (8 часов)

Физиология питания	1 ч
Расчет калорийности блюд	1 ч
Маркировка товара, упаковка, штрих-код	2 ч

Семейное хозяйство	1 ч
Бюджет семьи. Понятие «бюджет семьи», «доход», «расход»	1 ч
Потребительский кредит.	1 ч
Планирование семейного бюджета.	1 ч

II четверть (8 часов)

Семейное дело	1 ч
Пр/р «Составить бизнес-план семейной фирмы»	1 ч
Осovy выбора профессии. Классификация профессий	2 ч
Профессиональное образование и профессиональная карьера	2 ч
Фильцевание. История техники, инструменты и материалы. Приемы	2 ч
Панно на фетре.	2 ч

III четверть (10 часов)

Изготовление объемной игрушки	2 ч
Способ мокрого валяния	2 ч
Электротехнические устройства с элементами автоматики	2 ч
Составляющие проектирования. Выбор темы проекта	2 ч
Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия	2 ч

IV четверть (10 часов)

Разработка эскиза изделия Оценка стоимости готового изделия	2 ч
Выполнение творческого проекта	6 ч
АКР	2 ч