

**Планируемые предметные результаты изучения учебного предмета.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Индустриальные технологии. Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов** | |
| *Выпускник научится:* | *Выпускник получит возможность научиться:* |
| • находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;  • читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;  • выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;  • осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов. | • грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;  • осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы. |
| **Электротехника** | |
| *Выпускник научится:* | *Выпускник получит возможность научиться:* |
| • разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;  • осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии. | • составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):  • осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики. |
| **Технологии ведения дома.Кулинария** | |
| *Выпускник научится:* | *Выпускник получит возможность научиться:* |
| • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. | • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;  • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;  • применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;  • экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;  • определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;  • выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | |
| *Выпускник научится:* | *Выпускник получит возможность научиться:* |
| • 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. | • выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;  • использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;  • выполнять художественную отделку швейных изделий;  • изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;  • определять основные стили в одежде и современные направления моды. |
| **Сельскохозяйственные технологии. Технологии растениеводства** | |
| *Выпускник научится:* | *Выпускник получит возможность научиться:* |
| • самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;  • планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов. | • самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;  • планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;  • находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности. |
| **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности** | |
| *Выпускник научится:* | *Выпускник получит возможность научиться:* |
| • планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;  • представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. | • организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;  • осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда. |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение** | |
| *Выпускник научится:* | *Выпускник получит возможность научиться:* |
| * построению 2—3 вариантов личного   профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда | • планировать профессиональную карьеру;  • рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;  • ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;  • оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности*.* |

**Содержание учебного предмета с указанием форм организации учебных занятий, основных видов деятельности**

**5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание  материала темы** | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** | **Формы организации учебных занятий** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел «Кулинария» *( 18ч )*** | | | |
| Тема  **«Вводное занятие. Санитарно- гигиенические требования. Т.Б при кулинарных работах»**  *(2 ч )* | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим 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 безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах | Урок открытия нового знания. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Физиология питания.Кухонная утварь и уход за ней.»***(2 ч )* | 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 | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Блюда из овощей и фруктов»**  *(4 ч )* | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. 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 витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. 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. Значение и виды тепловой обработки продуктов Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. 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. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Блюда из яиц»**  *(2 ч )* | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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 | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или 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 | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Бутерброды и**  **горячие напитки»***(2 ч )* | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. 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 размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. 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. Знакомиться с профессией пекарь | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Блюда из круп, бобовых**  **и макаронных изделий»**  *(2 ч)* | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. 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 и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Приготовление завтрака.**  **Сервировка стола  к завтраку»**  *(2 ч )* | 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 | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Лекция. Беседа.Практикум |
| Тема  **Творческий проект**  **« Приготовление завтрака для всей семьи»**  *(2 ч )* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности  в 5 классе. | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария». | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Практикум. Беседа. |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***( 12ч )* | | | |
| Тема  **«Исследовательская и созидательная деятельность»**  *( 12ч )* | Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Электротехника» *(2 ч)*** | | | |
| Тема  **«Бытовые электроприборы»**  *(2 ч )* | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | Урок открытия нового знания. Урок развивающего контроля. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** | | | |
| Тема  **«Интерьер кухни, столовой»**  *(2 ч )* | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).  Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов | Урок открытия нового знания. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *( 22 ч)*** | | | |
| Тема  **«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»**  *(6 ч )* | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Швейная машина»**  *(6 ч )* | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Изучать устройство 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. Выполнять прямуюмашинные строчки с различной длиной стежка 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 строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Конструирование швейных изделий»**  *(2 ч )* | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Технология изготовления швейных изделий»**  *(8 ч )* | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинка | 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. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Урок открытия нового знания. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *( 14 ч)*** | | | |
| Тема  **«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»**  *(2 ч )* | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок путешествие. Лекция. Беседа. |
| Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора |  |
| Тема  **«Лоскутное шитьё»**  *(8 ч )* | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Вышивка как вид декоративно-прикладного**  **искусства»**  *(4 ч)* | Познакомить с творчеством народных умельцев старшего поколения, показать выполненные работы, ознакомить с профессией вышивальщицы. Вышивка в народном и современном костюме. Способы перевода рисунка на ткань. Подбор игл и ниток.  Научить выполнению простейших ручных украшающих швов, напомнить об организации рабочего места, ТБ труда. Воспитывать эстетический вкус, аккуратность, внимательность.  Закрепить навыки и умения по выполнению простейших ручных украшающих швов.  Выполнение вышивки. Окончательная отделка. | Изучать различные виды техники вышивания простейшими швами. Разрабатывать узор, или переносить выбранный на ткать. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания изделия. Изготовлять образцы узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории вышивания. | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |

**Календарно-тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела** | **Количество часов** |
| 1 | Раздел «Кулинария» | 18 |
| 2 | Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» | 12 |
| 3 | Раздел «Электротехника» | 2 |
| 4 | Раздел «Технологии домашнего хозяйства» | 2 |
| 5 | Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» | 22 |
| 6 | Раздел «Художественные ремёсла» | 14 |
|  | **Итого** | **70** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Раздел. Тема занятия.** | Кол-  во  часов | **Дата проведения** | | | | | |
| 5а класс | | 5б класс | | | |
|  | пятница | | | вторник | | |
|  | **Раздел «Кулинария»** |  | план | факт | | план | | факт |
| 1. | Вводное занятие. Санитарно- гигиенические требования. Т.Б при кулинарных работах | 2 | 03.09. |  | | 07.09. |  | |
| 2. | Физиология питания.Кухонная утварь и уход за ней. | 2 | 10.09. |  | | 14.09. |  | |
| 3. | Роль овощей и фруктов в питании. Приготовление блюд из свежих сырых овощей. | 2 | 17.09 |  | | 21.09 |  | |
| 4. | Виды тепловой обработки продуктов. Приготовление блюд из вареных овощей. | 2 | 24.09. |  | | 28.09. |  | |
| 5. | Яйца и яичные продукты. Блюда из яиц. | 2 | 01.10. |  | | 05.10. |  | |
| 6. | Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов. | 2 | 08.10 |  | | 12.10 |  | |
| 7. | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 15.10 |  | | 19.10 |  | |
| 8. | Приготовление завтрака. Сервировка стола  к завтраку. | 2 | 22.10 |  | | 26.10 |  | |
| 9. | Творческий проект  « Приготовление завтрака для всей семьи.» | 2 | 29.10 |  | | 09.10 |  | |
|  | **Раздел «Электротехника»** |  |  |  | |  |  | |
| 10. | Бытовые электроприборы. | 2 | 12.11 |  | | 16.11 |  | |
|  | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»** |  |  |  | |  |  | |
| 11. | Интерьер кухни, столовой. | 2 | 19.11 |  | | 23.11 |  | |
|  | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»** |  |  |  | |  |  | |
| 12. | Классификация текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. | 2 | 26.11 |  | | 30.11 |  | |
| 13 | Процесс получения пряжи. Пряжа и прядение. Полотняное переплетение. | 2 | 03.12 |  | | 07.12 |  | |
| 14 | Процесс получения ткани, отделка. | 2 | 10.12 |  | | 07.12 |  | |
| 15 | Бытовая швейная машина. Устройство и технические характеристики швейной машины. | 2 | 17.12 |  | | 14.12 |  | |
| 16 | Творческая работа. Семейные праздники. Изготовление Новогодней игрушки . | 2 | 24.12 |  | | 21.12 |  | |
| 17 | Организация рабочего места. Подготовка швейной машины к работе. Т.Б. | 2 | 14.01 |  | | 11.01 |  | |
| 18 | Виды машинных швов, их терминология. | 2 | 21.01 |  | | 18.01 |  | |
| 19 | Характеристика рабочей одежды. | 2 | 28.01 |  | | 25.01 |  | |
| 20 | Конструирование швейных изделий» | 2 | 04.02 |  | | 01.02 |  | |
| 21 | Изготовление выкройки.Раскрой изделия. | 2 | 11.02 |  | | 08.02 |  | |
| 22 | Обработка нижней части передника, кармана. | 2 | 18.02 |  | | 15.02 |  | |
| 23 | Соединение деталей. Окончательная обработка. | 2 | 25.02 |  | | 22.02 |  | |
|  | **Раздел «Художественные ремёсла»** |  |  |  | |  |  | |
| 24 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» | 2 | 04.03. |  | | 01.03. |  | |
| 25. | Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Работа с тканью. | 2 | 11.03 |  | | 15.03 |  | |
| 26. | Лоскутная пластика. Подготовка материалов к работе. | 2 | 18.03 |  | | 18.03 |  | |
| 27. | Изготовление изделий в технике лоскутной пластики.  Раскрой и обработка деталей.(игольница) | 2 | 01.04 |  | | 18.03 |  | |
| 28. | Изготовление изделий в технике лоскутной пластики.  Соединение деталей между собой.. | 2 | 08.04. |  | | 05.04. |  | |
| 29. | Вышивка как вид декоративно – прикладного искусства. Подготовка к вышиванию. Перенос рисунка. | 2 | 15.04 |  | | 12.04 |  | |
| 30. | Простейшие ручные швы. Стебельчатый шов. Тамбурный шов. Петельный шов. | 2 | 22.04 |  | | 19.04 |  | |
| 31. | Творческий проект. Выполнение вышивки простейшими швами. | 2 | 29.04 |  | | 26.04 |  | |
| 32. | Творческий проект. Выполнение вышивки простейшими швами. | 2 | 06.05 |  | | 03.05 |  | |
| 33 | Народные традиции. Изготовление куклы-оберега | 2 | 13.05 |  | | 10.05 |  | |
| 34 | Народные традиции. Изготовление куклы-оберега | 2 | 20.05 |  | | 17.05 |  | |
| 35 | Защита творческих проектов. Подведение итогов года | 2 | 27.05. |  | | 24.05 |  | |
|  | **Итого: 70 часов** |  |  |  | |  |  | |

**Содержание учебного предмета с указанием форм организации учебных занятий, основных видов деятельности**

**6 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание  материала темы** | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** | **Формы организации учебных занятий** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел «Кулинария» *(18 ч)*** | | | |
| Тема  **Физиология питания. Общие сведения о питании и приготовлении пищи.**  *(2 ч )* | Ознакомить с физиологией питания человека, необходимыми составными частями пищи - мин. веществами; показать значение макро- и микроэлементов в питании человека; учить правилам составления меню со сбалансированным соотношением мин. веществ. Методы сохранения мин. солей в продуктах при их кулинарной.обработке. | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой ценности продуктов. | Урок открытия нового знания. Лекция. Беседа. |
| Тема  **Молоко и молочные продукты.**  *(4 ч )* | Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Химический состав (жиры, белки, молочный сахар, витамины). Способы очистки молока (процеж, сепарация). Способ сохранения св.молока, обеззараживание – кипячение, пастеризация. Технология приготовления супа.  Технология переработки молока, получение молочнокислых продуктов, их использование в кулинарии. Значение в питании человека, усвояемость, несовместимость с другими продуктами. Технология приготовления творога, ленивых вареников | Определять качество молока органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для переработки молочной продукции. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда. Проводить оценку качества термической обработки.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о молочных блюдах, соусах. Уметь применять информацию о сроках реализации молочной продукции. | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Блюда из рыбы и нерыбныхпродуктов моря»***(4 ч )* | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных  блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Блюда из мяса и птицы»**  *(4 ч)* | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сан.требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Гарниры к мясным блюдам | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Заправочные супы»**  *(2 ч )* | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Сервировка стола к обеду Приготовление обеда. Этикет »**  *(2 ч )* | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(10 ч)*** | | | |
| Тема  **«Технологии ремонта**  **деталей интерьера, одежды**  **и обуви и ухода за ними»**  *(2 ч)* | Интерьер жилого помещения. Способы ухода за различными видами напольных покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Технологии ухода за одеждой и обувью. Профессии в сфере обслуживания и сервиса | Выполнять мелкий ремонт одежды, чистку обуви, восстановление лакокрасочных покрытий на мебели. Осваивать технологии удаления пятен с одежды и обивки мебели. Соблюдать правила безопасного труда и гигиены. Изготовлять полезные для дома вещи | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Интерьержилого дома»**  *(2 ч )* | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. | Урок открытия нового знания. Урок развивающего контроля. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Эстетика и экология жилища»***(2 ч)* | Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой | Оценивать микроклимат в помещении. Подбирать бытовую технику по рекламным проспектам. Разрабатывать план размещения осветительных приборов. Разрабатывать варианты размещения бытовых приборов | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Комнатныерастения**  **в интерьере»**  *(4 ч )* | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Элементы чертёжной грамотности» ( 6ч )** | | | |
| Тема  **«Конструирование»**  *(6 ч )* | Познакомить с понятием угол, повторить что такое луч, отрезок, линия, виды линий.. рассмотреть и закрепить острый, прямой, тупой угол, их чтение и обозначение.развёрнутый угол. Расширить представления о треугольниках, их видах, прямоугольниках, многоугольниках, учить их построению, учить видеть форму в предметах повседневной жизни, способствовать развитию наблюдательности, вниманию мышлению. В свободном моделировании закрепить понятия урока .  Помочь учащимся усвоить признаки круга. Познакомить с отличительными чертами круга и окружности. Тренировка в вычерчивании фигур и узоров с помощью циркуля. Расширить кругозор ребят, способствовать развитию внимания и мышления | Пр.раб. свободное моделирование всех типов углов с вершиной в разных местах плоскости.  Пр.раб. Построение геометрических фигур, их особенности.  Составление фигур в композицию  Построение чертежа. Композиционное решение с использованием геометрических фигур.  Пр.раб. составление композиции из окружностей.  Чтение простых чертежей.масштаб | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Технология обработки текстильных и конструкционных материалов» *(14 ч)*** | | | |
| Тема  **«Свойства  текстильных материалов»**  *(4 ч )* | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определениявида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяныхи шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Технологии ручной**  **обработки древесины**  **и древесных материалов»**  *(6 ч)* | Заготовкадревесины.Свойствадревесины.Порокидревесины.Профессии,связанныеспроизводством древесины, древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Сборочные чертежи, спецификация. | Распознавать природные пороки древесины в заготовках. Читать сборочные чертежи. Определять последовательностьсборкиизделия по технологической документации. Изготовлять изделия из древесины с соединением брусков внакладку. Соблюдать правила безопасного труда | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  «**Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»**  *( 4 ч)* | Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат. Чтение сборочных чертежей. Измерение размеров деталей Профессии, связанные с обработкой металлов | Распознавать виды материалов. Оценивать их технологические возможности. Разрабатывать чертежи и технологические карты изготовления изделий из сортового проката | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(12 ч)*** | | | |
| Тема  **«Исследовательская и созидательнаядеятельность»**  *(12 ч )* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | Урок открытия нового знания. Урок развивающего контроля. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(10 ч)*** | | | |
| Тема  **«Вязание крючком»**  *(6 ч )* | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Вязание спицами»***(4 ч )* | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Практикум. Лекция. Беседа. |

**Календарно-тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела** | **Количество часов** |
| 1 | Раздел «Кулинария» | 18 |
| 2 | Раздел «Технологии домашнего хозяйства» | 10 |
| 3 | Раздел «Элементы чертежной грамотности» | 6 |
| 4 | Раздел «Технология обработки текстильных и конструкционных материалов» | 14 |
| 5 | Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» | 12 |
| 6 | Раздел «Художественные ремёсла» | 10 |
|  | **Итого** | **70** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Раздел. Тема занятия.** | Кол-во часов | **Дата проведения** | | | | | |
| 6а класс | | 6б класс | | | |
| понедельник | | | вторник | | |
|  | **Раздел «Кулинария»** |  | план | факт | | план | | факт |
| 1. | Физиология питания. Общие сведения о питании и приготовлении пищи. | 2 | 06.09. |  | | 07.09. |  | |
| 2. | Молоко и молочные продукты. Значение молока в питании человека. | 2 | 13.09. |  | | 14.09. |  | |
| 3. | Приготовление блюд из молочных продуктов. | 2 | 20.09. |  | | 21.09 |  | |
| 4. | Рыба и морепродукты. Технология первичной обработки рыбы. | 2 | 27.09. |  | | 28.09. |  | |
| 5. | Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. | 2 | 04.10. |  | | 05.10. |  | |
| 6. | Первичная обработка мяса. Мясные продукты, их питательная ценность. | 2 | 11.10. |  | | 12.10 |  | |
| 7. | Приготовление блюд из мяса и птицы. | 2 | 18.10. |  | | 19.10 |  | |
| 8. | Заправочные супы. Приготовление первых блюд. | 2 | 25.10. |  | | 26.10 |  | |
| 9. | Сервировка стола к обеду. Этикет . | 2 | 08.11. |  | | 09.11 |  | |
|  | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»** |  |  |  | |  |  | |
| 10. | Технология ремонта деталей интерьера, одежды , обуви и ухода за ними. | 2 | 15.11. |  | | 16.11 |  | |
| 11. | Интерьер жилого дома. Планировка дама. Характерныеособенности жилья. | 2 | 22.11. |  | | 23.11 |  | |
| 12. | Эстетика и экология жилища. Оформление оконных проёмов. | 2 | 29.11. |  | | 30.11 |  | |
| 13. | Комнатные растения в интерьере. | 2 | 06.12. |  | | 07.12 |  | |
| 14. | Технология выращивания комнатных растений. | 2 | 13.12 |  | | 14.12 |  | |
|  | **Раздел «Элементы чертежной грамотности»** |  |  |  | |  |  | |
| 15. | Угол. Вершина угла. Его стороны. Викторина «Гость волшебной поляны» | 2 | 20.12. |  | | 21.12 |  | |
| 16 | Плоские фигуры. Треугольники. Прямоугольники. Многоугольники. | 2 | 20.12. |  | | 21.12 |  | |
| 17 | Окружность. Круг. Циркуль – помощник. | 2 | 10.01. |  | | 11.01 |  | |
|  | **Раздел «Технология обработки текстильных и**  **конструкционных материалов»** |  |  |  | |  |  | |
| 18 | Натуральные волокна животного происхождения. Характеристика свойств шерстяных и шёлковых тканей. | 2 | 17.01. |  | | 18.01 |  | |
| 19 | Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения. Дефекты тканей. | 2 | 24.01 |  | | 25.01 |  | |
| 20 | Заготовка древесины. Пороки древесины. | 2 | 31.01. |  | | 01.02 |  | |
| 21 | Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий. | 2 | 07.02. |  | | 08.02 |  | |
| 22 | Конструирование изделий из древесины. | 2 | 14.02 |  | | 15.02 |  | |
| 23 | Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий. | 2 | 21.02. |  | | 22.02 |  | |
| 24 | Проектирование изделий. | 2 | 28.02 |  | | 01.03. |  | |
|  | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»** |  |  |  | |  |  | |
| 25. | Витраж – как декор в квартире. | 2 | 07.03. |  | | 05.03 |  | |
| 26. | Технология выполнения витражных работ. | 2 | 14.03. |  | | 15.03 |  | |
| 27. | Оригами - мир безграничных возможностей. | 2 | 04.04. |  | | 05.04 |  | |
| 28. | Оригами. Изготовление модулей. | 2 | 11.04. |  | | 12.04. |  | |
| 29. | Картонное кружево. | 2 | 18.04. |  | | 19.04 |  | |
| 30. | Картонное кружево. | 2 | 25.04 |  | | 26.04 |  | |
|  | **Раздел «Художественные ремёсла»** |  |  |  | |  |  | |
| 31. | Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель крючком, их графическое обозначение. | 2 | 02.05. |  | | 03.05 |  | |
| 32. | Вязание полотна | 2 | 16.05. |  | | 10.05 |  | |
| 33 | Вязание спицами | 2 | 23.05. |  | | 17.05 |  | |
| 34 | Вязание прихватки. | 2 | 30.05 |  | | 24.05 |  | |
| 35 | Обобщение. Подведение итогов года | 2 | 30.05 |  | | 24.05 |  | |
|  | **Итого: 70 часов** |  |  |  | |  |  | |

**Содержание учебного предмета с указанием форм организации учебных занятий, основных видов деятельности. 7класс**

**7 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание  материала темы** | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** | **Формы организации учебных занятий** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел «Кулинария» *(16 ч)*** | | |  |
| Тема  **«Физиология питания. Пищевые отравления»**  *(2ч )* | Понятия о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие м/о на пищевые продукты. Источники и пути проникновения в организм. Заболевания передаваемые через пищу. Первая помощь. Сан.гиг. посуда. природные источники воды, способ разогрева пищи. Соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности при кулинарных работах. | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион. Определять срок годности продуктов, уметь оказывать первую помощь при отравлениях. | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»**  *(2 ч )* | 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 творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов | 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 приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Виды теста и выпечки»**  *(6 ч )* | Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тестои тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков»из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках;о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Изделия из жидкого теста»**  *(2 ч )* | 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. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста.Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Сладости, десерты, напитки»**  *(2 ч )* | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подачак столу | Подбирать продукты, инструментыи приспособления для приготовлениясладостей, десертов и напитков. Планировать последовательностьтехнологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленныхсладких блюд. Знакомиться с профессией кондитерсахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»**  *(2 ч )* | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборови посуды. Подача кондитерских изделийи сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздникс помощью ПК | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(12 ч)*** | | |  |
| Тема  **«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции  в интерьере»***(4 ч )* | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Гигиена жилища»***(2 ч )* | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Технологии ремонтно-отделочных работ»** *(6 ч)* | Виды ремонтно-отделочных работ. Основы технологии малярных работ; инструменты и приспособления. Основы технологии плиточных работ. Виды плитки, применяемой для облицовки стен и полов. Материалы для наклейки плитки. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ. Правила безопасного труда | Изучать технологию малярных работ. Выполнять несложные ремонтные малярные работы в школьных мастерских. Знакомиться с технологией плиточных работ. Заменять отколовшуюся плитку на участке стены под руководством учителя. Соблюдать правила безопасного труда | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Электротехника» *(2 ч)*** | | |  |
| Тема  **«Бытовые электроприборы»**  *(2 ч )* | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и созданиямикроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей  и доходов семьи | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Технологии обработки текстильных и конструкционных материалов»*( 26 ч)*** | | |  |
| Тема  **«Свойства  текстильных материалов»**  *(2 ч )* | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканей  и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойстватекстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различныхшвейных изделий. Находить и представлять информацию о современных  материалах из химических волокон  и об их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор  на производстве химических волокон | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  «**Технологии ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов»***(4 ч)* | Физико – механические свойства древесины. Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат. Чтение сборочных чертежей. | Распознавать виды материалов. Оценивать их технологические возможности. Разрабатывать чертежи и технологические карты изготовления изделий из сортового проката, в том числе с применением ПК. Соблюдать правила безопасного труда | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  «**Технологии ручной обработки поделочных материалов»**  *(20 ч)* | Классификация, свойства и производство бумаги. Работа с нетрадиционными техниками бумаги.Декупаж - вид декоративного искусства, в котором бумажные вырезки используются для создания картинок или узоров на различных поверхностях. Искусство вырезания из бумаги возникло на Дальнем Востоке.Виды вырезания из бумаги. | Развивать трудовые умения и навыки: пользования иглой, клеем ножницами и т.д., приемом соединения деталей и поделок, создания выразительного образа в разных техниках.навыки держания ножницы при вырезании;  подбор нетрадиционных приемов и техники;  подбор цветов.  самостоятельность в выполнении поделки с помощью нетрадиционных приемов, умение их сочетать и комбинировать | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(4 ч)*** | | |  |
| Тема  **«Ручная роспись тканей»**  *(4 ч )* | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративныеэффектыв холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(10 ч)*** | | |  |
| Тема  **«Исследовательская и созидательная деятельность»***(10 ч )* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из поделочных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |

**Календарно-тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела** | **Количество часов** |
| 1 | Раздел «Кулинария» | 16 |
| 2 | Раздел «Технологии домашнего хозяйства» | 12 |
| 3 | Раздел «Электротехника» | 2 |
| 4 | Раздел «Технология обработки текстильных и конструкционных материалов» | 26 |
| 5 | Раздел «Художественные ремёсла» | 4 |
| 6 | Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» | 10 |
|  | **Итого** | **70** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Раздел. Тема занятия.** | Кол-во часов | **Дата проведения** | | | | | |
| 7а, б классы | | 7 в класс | | | |
| среда | | | четверг | | |
|  | **Раздел «Кулинария»** |  | план | факт | | план | | факт |
| 1. | Физиология питания. Пищевые отравления. | 2 | 01.09. |  | | 02.09. |  | |
| 2. | Блюда из молока и молочнокислых продуктов. | 2 | 08.09. |  | | 09.09. |  | |
| 3. | Виды тестов и выпечки. | 2 | 15.09. |  | | 16.09 |  | |
| 4. | Производственное приготовление хлеба и хлебобулочных изделий. Дрожжевое тесто. | 2 | 22.09. |  | | 23.09. |  | |
| 5. | Изделия из жидкого теста. | 2 | 29.09. |  | | 30.09. |  | |
| 6. | Технология приготовления изделий из пресного теста- слоёного, бисквитного и песочного | 2 | 06.10. |  | | 07.10 |  | |
| 7. | Технология приготовления сладостей, десертов. | 2 | 13.10. |  | | 14.10 |  | |
| 8. | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | 2 | 20.10. |  | | 21.10 |  | |
| 9. | Выполнение творческого проекта | 2 | 27.10 |  | | 28.10 |  | |
|  | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»** |  |  |  | |  |  | |
| 10. | Освещение жилого помещения. | 2 | 10.11. |  | | 11.11 |  | |
| 11. | Предметы искусства и коллекции в интерьере. | 2 | 17.11. |  | | 18.11 |  | |
| 12. | Гигиена жилища. | 2 | 24.11. |  | | 25.11 |  | |
| 13. | Основы технологии оклейки помещений обоями. | 2 | 01.12. |  | | 02.12 |  | |
| 14. | Основы технологии малярных работ | 2 | 08.12. |  | | 09.12 |  | |
| 15. | Основы технологии плиточных работ | 2 | 15.12 |  | | 16.12 |  | |
|  | **Раздел «Электротехника»** |  |  |  | |  |  | |
| 16 | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении | 2 | 22.12. |  | | 23.12 |  | |
|  | **Раздел «Технология обработки текстильных и**  **конструкционных материалов»** |  |  |  | |  |  | |
| 17 | Свойства текстильных материалов | 2 | 12.01. |  | | 13.01 |  | |
| 18 | Проектирование изделий из древесины с учетом её свойств | 2 | 19.01. |  | | 20.01 |  | |
| 19 | Виды сталей и их термическая обработка | 2 | 26.01. |  | | 27.01 |  | |
| 20 | Классификация бумаги. Киригами. | 2 | 02.02 |  | | 03.02 |  | |
| 21 | Технология изготовления открытки в технике Киригами | 2 | 09.02. |  | | 10.02 |  | |
| 22 | Технология изготовления «вырезанок».  Праздничные композиции. | 2 | 16.02. |  | | 17.02 |  | |
| 23 | История и развитие творческого направления Декупаж | 2 | 23.02 |  | | 24.02 |  | |
| 24 | Технология выполнения изделия в технике Декупаж | 2 | 02.03. |  | | 03.03 |  | |
| 25. | Изготовление сувениров из бросового материала «Букет» | 2 | 09.03 |  | | 10.03. |  | |
| 26. | Изготовление сувениров из бросового материала «Букет», «Веселая семейка» | 2 | 16.03. |  | | 17.03 |  | |
| 27. | Бумагопластика. Изготовление 3D открытки. | 2 | 19.03. |  | | 20.03 |  | |
| 28. | Бумагопластика. Изготовление тюльпана из гофрированной бумаги | 2 | 06.04. |  | | 07.04 |  | |
| 29. | Декоративная рамка для фотографии. | 2 | 13.04. |  | | 14.04. |  | |
|  | **Раздел «Художественные ремёсла»** |  |  |  | |  |  | |
| 30. | Ручная роспись тканей | 2 | 20.04. |  | | 21.04 |  | |
| 31. | Художественная мозайка- резьба по дереву | 2 | 27.04 |  | | 28.04 |  | |
|  | **Раздел «Технологии творческой и**  **опытнической деятельности»** |  |  |  | |  |  | |
| 32. | . Этапы выполнения творческого проекта | 2 | 04.05. |  | | 05.05 |  | |
| 33 | Выполнение творческого проекта | 2 | 11.05. |  | | 12.05 |  | |
| 34 | Защита творческого проекта | 2 | 18.05. |  | | 19.05 |  | |
| 35 | Обобщение. Подведение итогов года | 2 | 25.05 |  | | 26.05 |  | |
|  | **Итого: 70 часов** |  |  |  | |  |  | |

**Содержание учебного предмета с указанием форм организации учебных занятий, основных видов деятельности**

**8 класс (34 ч, 1 ч — резервное время)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание  материала темы** | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** | **Формы организации учебных занятий** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел «Кулинария» *(8ч)*** | | | |
| Тема  **Вводное занятие. Основные способы переработки продуктов*.***  ***(*** *2ч)* | Цели и задачи курса в текущем учебном году. Повторение санитарно-гигиенических требований и техники безопасности при кулинарных работах и при консервировании. Рассмотреть понятия: ферменты, микроорганизмы, порча продуктов. Основные способы консервирования.  Приготовление сахарного сиропа. Значение кислотности плодов для консервации. | Разобраться с учащимися основные распространенные способы заготовки продуктов- консервирование сахаром.  Различать преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Основы кулинарных работ»***(6 ч)* | Виды тепловой обработки продуктов.ознакомить с классификацией блюд по назначению. Ассортимент первых блюд.  Ознакомить с признаками доброкачественности мясных продуктов, с классификацией заправочных супов. Вкусовые качества супов, режим тепловой обработки продуктов.  Значение холодных напитков на современных столах. Продукты для приготовления холодных напитков (молоко, сливки, фрукты, ягоды, соки). Первичная обработка ягод, фруктов для приготовления напитков.  Овощные блюда как самостоятельные или в качестве гарниров. Легко усваиваются организмом, служат источником углеводов и белков, витаминов. Способы тепловой обработки. Ассортимент. Технология приготовления солянки сборной.  Дать понятие о банкетах; повторить правила приготовления бутербродов, песочного печенья, холодных напитков, коктейлей; напомнить о правилах поведения на банкете. | Определять значение первых блюд в питании человека. Режим питания. Классифицировать заправочные супы. Определять особенности супов прозрачных, холодных, сладких.  Определять продукты для приготовления холодных напитков .  Знать правила пользования оборудованием – миксеры, венчики, соковыжималки.  Ознакомить с питательной ценностью творога, дозировкой продуктов для приготовления пудинга; научить приготавливать пудинги; дать понятие о роли десерта в праздничном обеде на современном столе. Показать сервировку стола для банкета-коктейля, банкета-чая. | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(4 ч)*** | | | |
| Тема  **«Инженерные коммуникации в доме»**  *(2 ч )* | Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Современные тенденции развития бытовой техники»**  *(2 ч )* | Этапы развития бытовых приборов, увеличение числа функций для пользователей бытовых приборов, электродрель, перфоратор, электроплиты, электролобзик и др. | Использовать интернет ресурсы для нахождения информации защита сообщений и рефератов по данной теме. | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Семейная экономика» *(9 ч)*** | | | |
| Тема  **«Бюджет семьи»**  *(9ч )* | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Электротехника» *(3 ч)*** | | | |
| Тема  **«Бытовые электроприборы»**  *(3 ч )* | Электронагревательные, электроосветительные, цифровые приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» *(10 ч)*** | | | |
| Тема  **«Сферы**  **производства**  **и разделение труда»**  *(4 ч )* | Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| Тема  **«Профессиональное образование и профессиональная карьера»**  *(6ч )* | Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Урок путешествие. Практикум. Лекция. Беседа. |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(3 ч)*** | | | |
| Тема  **«Исследовательская и созидательная деятельность»***(3 ч )* | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта | Урок открытия нового знания. Урок рефлексии. Урок развивающего контроля. Практикум. Лекция. Беседа. |

**Календарно-тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела** | **Количество часов** |
| 1 | Раздел «Кулинария» | 8 |
| 2 | Раздел «Технологии домашнего хозяйства» | 2 |
| 3 | Раздел «Семейная экономика» | 9 |
| 4 | Раздел «Электротехника» | 3 |
| 5 | Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» | 10 |
| 6 | Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» | 3 |
|  | **Итого** | **35** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Раздел. Тема занятия .** | Кол-во  часов | **Дата проведения** | | | | | |
| 8а , 8б класс | | 8 в класс | | | |
| Пятница | | | четверг | | |
|  | **Раздел «Кулинария»** |  | план | факт | | план | | факт |
| 1. | Вводное занятие. Основные способы переработки продуктов. | 1 | 03.09. |  | | 02.09. |  | |
| 2. | Консервирование с использованием сахара, маринование плодов, ягод, овощей. | 1 | 10.09. |  | | 09.09. |  | |
| 3. | Первые блюда. Классификация блюд. | 1 | 17.09. |  | | 16.09 |  | |
| 4. | Супы прозрачные, холодные - их особенности. | 1 | 24.09. |  | | 23.09. |  | |
| 5. | Значение холодных напитков, их классификация. | 1 | 01.10. |  | | 30.09. |  | |
| 6. | Овощные блюда и гарниры. | 1 | 08.10. |  | | 07.10 |  | |
| 7. | Десерт. Приготовление пудингов,суфле,шарлоток. | 1 | 15.10. |  | | 14.10 |  | |
| 8. | Банкет – коктейль. Правила этикета. | 1 | 22.10. |  | | 21.10 |  | |
|  | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»** |  |  |  | |  |  | |
| 9. | Инженерные коммуникации в доме | 1 | 29.10. |  | | 28.10 |  | |
| 10. | Современные тенденции развития бытовой техники | 1 | 12.11. |  | | 11.11 |  | |
|  | **Раздел «Семейная экономика»** |  |  |  | |  |  | |
| 11. | Я и наша семья. | 1 | 19.11. |  | | 18.11 |  | |
| 12. | Семья и бизнес. Пр.раб: Составление услуг. | 1 | 26.11. |  | | 25.11 |  | |
| 13. | Потребности семьи. | 1 | 03.12. |  | | 02.12 |  | |
| 14. | Классификация вещей, их покупка. | 1 | 10.12 |  | | 09.12 |  | |
| 15. | Свойства товаров. Затраты. | 1 | 17.12. |  | | 16.12 |  | |
| 16 | Бюджет семьи. Доходная часть семейного бюджета. | 1 | 24.12. |  | | 23.12 |  | |
| 17 | Практическая работа. Разработка предложения по экономии тепловой и электрической энергии. Проект снижения затрат. | 1 | 14.01. |  | | 13.01 |  | |
| 18 | Накопления. Сбережения. Расходная часть бюджета. | 1 | 21.01. |  | | 20.01 |  | |
| 19 | Маркетинг в домашней экономике. Реклама товара. | 1 | 28.01 |  | | 27.01 |  | |
|  | **Раздел « Электротехника»** |  |  |  | |  |  | |
| 20 | Электроосветительные приборы | 1 | 04.02. |  | | 03.02 |  | |
| 21 | Бытовые электронагревательные приборы. | 1 | 11.02. |  | | 10.02 |  | |
| 22 | Цифровые приборы «Дом будущего» | 1 | 18.02 |  | | 17.02 |  | |
|  | **Раздел «Современное производство и профессио-**  **нальное самоопределение»** |  |  |  | |  |  | |
| 23 | Пути получения профессионального образования | 1 | 25.02. |  | | 24.02 |  | |
| 24 | Отрасли экономики. Классификация профессий. | 1 | 04.03 |  | | 03.03. |  | |
| 25. | Внутренний мир человека и система представлений  о себе. | 1 | 11.03. |  | | 10.03 |  | |
| 26. | Профессиональные интересы, склонности | 1 | 18.03. |  | | 17.03 |  | |
| 27. | Профессиональные интересы, склонности и способности | 1 | 08.04. |  | | 07.04 |  | |
| 28. | Значение темперамента и характера в профессиональном самоопределении. | 1 | 15.04. |  | | 14.04. |  | |
| 29 | Психические процессы, их роль в профессиональном самоопределении .Тестирование. | 1 | 22.04. |  | | 21.04 |  | |
| 30 | Психические процессы, их роль в профессиональном самоопределении .Тестирование. | 1 | 29.04 |  | | 28.04 |  | |
| 31. | Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность | 1 | 06.05. |  | | 05.05 |  | |
| 32 | Обобщение. Тестирование | 1 | 13.05. |  | | 12.05 |  | |
|  | **Раздел «Технологии творческой и опытнической**  **деятельности»** |  |  |  | |  |  | |
| 33 | Творческий проект «Мой профессиональный выбор» | 1 | 20.05. |  | | 19.05 |  | |
| 34 | Творческий проект ,защита | 1 | 27.05 |  | | 26.05 |  | |
| 35 | Защита творческого проекта. Итоги года. | 1 | 28.05 |  | | 28.05 |  | |
|  | **Итого: 35 часов** |  |  |  | |  |  | |