

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Краснокаменская средняя школа»
муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым

РАССМОТРЕНО на заседании МО учителей естественно научного цикла Протокол № 4 от 29,05,2018г. Руководитель МО С.Н. Ивашкова	СОГЛАСОВАНО «30» 08 2018г. Заместитель директора по УВР Т.Н. Смирнова	УТВЕРЖДЕНО Приказ №145 от 30,08,2018г. Директор Н.Н. Коломоец
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРЕДМЕТУ
«Технология»
ДЛЯ 5 - 6 КЛАССОВ

Учитель Дубинина Анастасия Сергеевна

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5-6 классов разработана в соответствии с учебным планом МБОУ «Краснокаменская СШ» на основе авторской программы «Технология. Обслуживающий труд» (5-8 классы; О.А.Кожина . М: Издательский центр «Дрофа»,2013, Программы общеобразовательных учреждений.- М.: «Просвещение»,2014)— и соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (ФГОС ООО) по предмету «Технология». Данная рабочая программа предназначена для основной школы общеобразовательных учреждений и рассчитана на 2 года обучения — в 5-6 классах по 68 часов в год ,из расчета 2 часа в неделю.

Планируемые результаты

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Обучающиеся научатся:

- основным технологическим понятиям
- назначению и технологическим свойствам материалов
- назначению применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними
- видам, приемам и последовательности выполнения технологических операций
- влиянию различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

Обучающиеся получат возможность научиться:

- 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

Обучающиеся научатся:

- 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.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- 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

Обучающиеся научится:

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.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- рационально организовывать рабочее место
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали)
- находить и устранять допущенные дефекты
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий
- распределять работу при коллективной деятельности

Обучающиеся получат возможность научиться:

- 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

Обучающиеся научится:

- 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.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- 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

Обучающиеся научатся:

- 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.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- 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.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Обучающиеся научится:

- 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.

Обучающиеся получит возможность научиться:

- 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

Обучающиеся научится

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.

Обучающиеся получит возможность научиться:

- основным технологическим понятиям
 - назначению и технологическим свойствам материалов
 - назначению применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними
 - видам, приемам и последовательности выполнения технологических операций
 - влиянию различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека
 - профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений

- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали)

Содержание программы 5 класса

Раздел 1. Вводное занятие (2 ч) Основные теоретические сведения Содержание и задачи курса «Технология. Обслуживающий труд». Общие правила организации труда и пожарной безопасности в кабинете обслуживающего труда, кабинете кулинарии на уроках технологии Общие сведения о проектной деятельности. Тематика творческих проектов и этапы выполнения

Раздел 2. Кулинария (18 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч) Основные теоретические сведения Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Практические работы 1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. 2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч) Основные теоретические сведения 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. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Практическая работа 1. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. 2. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (3 ч) Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни. Практические работы 1. Выполнение эскиза интерьера кухни. 2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др. 3. Выполнение планировки кухни-столовой в масштабе 1:20. **Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)** Основные теоретические сведения Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление

стола. Правила поведения за столом. Практические работы 1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. 2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч) Основные теоретические сведения Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков. Практические работы 1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. 2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Примерный перечень блюд 1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром. 2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой. 3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.). 4. Бутерброд с сельдью и маслом. 5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе. 6. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной. 7. Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей. 8. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом. 9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой

. Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч) Основные теоретические сведения Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Практические работы 1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. 2. Определение свежести яиц органолептическим методом. 3. Приготовление блюда из яиц. Примерный перечень блюд 1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные. 2. Яичница-глазунья. 3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной. 4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч) Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности 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. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. 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. Приготовление блюд из свежих овощей Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов

продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени. Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Практические работы 1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. 2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. 3. Приготовление салата из сырых овощей. 4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. 5. Приготовление одного блюда из вареных овощей. 6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). 7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Примерный перечень блюд 1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом. 2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем. 3. Салат из редьки с огурцами и сметаной. 4. Салат из отварной свеклы с изюмом. 5. Винегрет зимний постный. 6. Картофель отварной с маслом и зеленью. 7. Картофель, сваренный в молоке. 8. Картофель, сваренный на пару. 9. Тыква, запеченная в духовом шкафу. 10. Кукуруза в початках отварная.

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч) Основные теоретические сведения Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов. Практические работы 1. Закладка яблок на хранение. 2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. 3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 ч) Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч) Основные теоретические сведения Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Практические работы 1. Изучение свойств нитей основы и утка. 2. Определение направления долевой нити в ткани. 3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. 4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (5 ч) Основные теоретические сведения Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к

работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине. Практические работы 1. Намотка нитки на шпульку. 2. Заправка верхней и нижней нитей. 3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 3. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч) Основные теоретические сведения Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Практическая работа Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (5 ч) Основные теоретические сведения Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою. Практические работы 1. Снятие мерок и запись результатов измерений. 2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. 3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (11 ч) Основные теоретические сведения Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия. Практические работы 1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани. 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 3. Обработка деталей кроя. 4. Соединение деталей изделия машинными швами. 5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 6. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (7 ч) Основные теоретические сведения Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения. Практические работы 1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки. 2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. 3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. 4. Отделка вышивкой скатерти,

салфетки, фартука, носового платка. 5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Раздел 4. Творческие проекты (10 ч) 1. Организация праздника (на примере дня рождения). 2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. 3. Отделка швейного изделия вышивкой. 4. Изготовление сувенира в технике вышивки. 5. Изготовление сувенира в технике узелковый батик.

Содержание курса 6 класса

Вводное занятие

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе. Организация теоретической и практической части урока.

Практическая работа. Ознакомление с порядком организации работы на уроках труда, с правилами по технике безопасности, с требованиями аккуратности и четкости выполнения работы.

Раздел 1. Кулинария (10ч)

Основные теоретические сведения. Физиология питания. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Молоко. Блюда из молока. Кисломолочные продукты и блюда из них. Рыба. Блюда из рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы. Сервировка стола. Приготовление обеда в походных условиях. Заготовка продуктов.

Практическая работа.

Сервировка стола. Складывание салфеток

Составление книги рецептов на зиму.

Составление детского меню

Оформление книги рецептов из молока

Составление книги рецептов для похода

Презентация книги рецептов

Раздел 2. Материаловедение (4ч)

Основные теоретические сведения. Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства. Ткацкие переплетения. Прокладочные и клеевые материалы.

Практическая работа.

Доклад о ткацких переплетениях; о тканях на основе натуральных волокон животного происхождения.

Раздел 3. Машиноведение (4ч)

Основные теоретические сведения. История швейной машины. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной.

Практическая работа.

Раздел 4. Конструирование и моделирование юбок (12ч)

Основные теоретические сведения. Из истории одежды. Конструирование юбок. Построение чертежа и моделирование конической юбки. Построение чертежа и моделирование клинковой юбки. Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки. Оформление выкройки.

Практическая работа.

Создание эскиза модели юбки

Снятие мерок и построение чертежа
Моделирование конической юбки
Построение юбок «полусолнце» и «солнце»
Моделирование клинковой юбки
Моделирование прямой юбки
Оформление выкройки

Раздел 5. Технология изготовления юбок (14ч)

Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки. Обработка вытачек и складок. Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застежки. Обработка верхнего среза юбки. Обработка низа юбки. Окончательная отделка изделия

Практическая работа.

Подготовка ткани к раскрою
Раскладка выкройки на ткань
Обработка деталей кроя
Подготовка изделия к первой примерке
Обработка вытачек и складок
Обработка застежки
Обработка верхнего среза юбки
Обработка низа юбки
Окончательная отделка изделия

Раздел 6. Рукоделие (10ч)

Основные теоретические сведения. Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов. Роспись тканей. Орнамент. Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка.

Практическая работа.

Панно «Музыка»
Роспись ткани. Орнамент
Украшение одежды

Раздел 7. Технология ведения дома (8 ч)

Основные теоретические сведения. Уборка жилища по-научному, или Советы Домовёнка. Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен. Ремонт Одежды. Аппликация. Декоративные заплатки.

Практическая работа.

Моделирование детской комнаты
Изготовление сувенира-оберега домовенок
Расшифровка символов ухода за одеждой
Пришивание пуговиц
Выполнение декоративной заплатки- аппликации
Изготовление аппликации
Выполнение аппликации из ткани

Раздел 8. Электротехника (2ч)

Основные теоретические сведения. Эксплуатация бытовых электрических приборов

Практическая работа.

Доклад о электроприборах, позволяющих осуществлять энергосбережение; о способах охраны окружающей среды путём утилизации элементов бытовой техники, содержащих тяжелые металлы, кислоты, щелочи.

Тематическое планирование 5 класса

№	Содержание программы	Количество часов		
		всего	теория	практика
1	Вводный	2	2	
2	Кулинария	18	8	10
3	Физиология питания	2	1	1
4	Санитария и гигиена	2	1	1
5	Интерьер кухни, столовой	3	1	2
6	Сервировка стола	2	1	1
7	Бутерброды, горячие напитки	2	1	1
8	Блюда из яиц	2	1	1
9	Блюда из овощей	4	1	3
10	Заготовка продуктов	2	1	1
11	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	34	10	24
12	Элементы материаловедения	4	2	2
13	Элементы машиноведения	5	2	3
14	Ручные работы	2	1	1

15	Конструирование и моделирование швейных изделий	5	2	4
16	Технология изготовления швейных изделий	11	1	10
17	Рукоделие. Художественные ремёсла	7	3	5
18	ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ	10	4	6
19	Резерв учебного времени	4	-	-
20	Всего часов	68	26	42

Тематический план 6 класса

№ раздела	Наименование разделов и тем	Учебные часы	Теория	Практика
1	Кулинария	10	3	7
2	Материаловедение	4	2	2
3	Машиноведение	4	2	2
4	Конструирование и моделирование юбок	12	2	10
5	Технология изготовления юбок	14	4	10
6	Рукоделие	10	3	7
7	Технология ведения дома	8	1	7
8	Электроника	2	2	0
9	Резерв учебного времени , повторение	4	-	-
	Итого	68		