

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ  
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа «Школа будущего»

---



Рабочая программа

По предмету  
«Технология. Технологии ведения дома»

5 класс  
Количество часов – 70

Учитель: Н.В.Дюндина

Программа разработана на основе авторской программы к учебникам  
Н.В.Синица, В.Д.Симоненко «Технология. Технологии ведения дома»,  
издательство Вента-Граф 2014г.

## **1. Пояснительная записка**

Современный образовательный процесс, ориентирован на усиление внимания к подготовке творческой, целостной личности, открытой для восприятия нового опыта, способной на осознанный и ответственный выбор в разнообразных жизненных ситуациях. Таким образом, трудовая подготовка играет значительную роль в образовательном процессе, который в свою очередь определяет социализацию личности как процесс не только обогащения ее опытом, но и реализации своих внутренних потенциальных возможностей, влияния на жизненные обстоятельства и окружающих людей. Для женщины процесс социализации, вхождения в общество является более сложным и болезненным в силу ее социального положения и психофизиологических особенностей. Ввиду этого, образовательная программа для девочек должна учитывать эти важные для развития личности аспекты. Учитывая так же процесс адаптации при переходе учащихся 5-х классов от начальной школы к следующему уровню образования. Учитывая особенности возрастной психологии учащихся и естественные потребности девочек, данного возраста, к красоте и гармонии. Развивая стремление в поисках нового решения знакомых ситуаций. Изменение в процессе получения знаний по предмету, с использованием ИКТ и других возможностей поиска информации.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология. Ведения дома» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования и с учетом примерной образовательной программы основного общего образования по технологии 5 класса, с использованием авторской программы Н.В.Синица и В.Д.Симоненко «Технология. Ведения дома»

### **Цель курса технология:**

- формирование представлений о составляющих техносферы в современном производстве и распространённых в нём технологий, приобретение приоритетных, социально значимых качеств личности (предприимчивости, мобильности, способности к творческой самореализации, а также гражданских и патриотических)

### **Задачи:**

- получение представлений о технологии кулинарных, швейных работ и т.д.;
- развить познавательные интересы, техническое мышление, пространственное воображение, интеллектуальных, творческих способностей;
- освоение навыков работы ручного и механизированного труда с применением различных приспособлений, инструментов, механизмов и машин;
- овладение навыками работы с технологической документацией, её созданием;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в повседневной жизни и будущей профессии;
- овладение приёмами безопасной работы, пожарной безопасности и здоровье сбережения;
- формирование умений самостоятельной работы, в коллективе, умений

оценивание свою деятельность и коммуникативных и организаторских способностей;

- освоение проектного метода.

*Программа разработана с учетом учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.*

Учебно-методический материал для учителя:

1. Методическое пособие «Технология ведения дома» Н.В.Синица 5 класс, Изд. Центр «Вента-Граф» 2013год.
2. Программа «Технология» ФГОС 5-8 класс Н.В.Синица, П.С.Самородский, Изд. Центр «Вента-Граф» 2014 год.
3. Учебник «Технология» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, Изд. Центр «Вента-Граф» 2012 год.
4. Интернет ресурсы. [www.zavuch.info](http://www.zavuch.info) , [www.ikt45.ucoz.ru](http://www.ikt45.ucoz.ru) , [www.ikt45.ucoz.ru](http://www.ikt45.ucoz.ru) .

Учебно-методический материал для обучающихся:

1. Учебник «Технология» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, Изд. Центр «Вента-Граф» 2012 год.

Материально-техническое обеспечение:

1. Компьютер -1
2. Проектор – 1
3. Экран – 1
4. Таблицы в соответствии с темой урока.
5. Оборудованный кабинеты «Швейное дело» и «Домоводство и кулинария»

## **2.Планируемые результаты:**

***Обучающиеся должны знать/понимать:***

- Опорные понятия, термины и характеристиками в соответствии с темой урока;
- Типы и стили планировки и дизайна кухни;
- Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- Технологию и правила обработки пищевых продуктов по темам программы;
- Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- Основы проектирования и технологии выполнения проекта;
- Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления применяемые в традиционных художественных ремёслах;

- Виды рукоделия, их назначение и варианты использования;
- Элементы материаловедения, виды волокон и технологические свойства;
- Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- С видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки на готовый результат;
- Элементы машиноведения, принцип работы электрической швейной машины;
- Профессии и специальности, связанные с обработкой материалов и продуктов;

### ***Обучающиеся должны уметь:***

- Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
- При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность
- Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
- Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; - проводить технологическую обработку узлов и деталей фартука;
- Вносить модельные линии в конструкцию фартука;
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку.

### ***Виды деятельности обучающихся:***

#### ***Игровая деятельность***

Различные виды деятельности учащихся на уроках способны вызвать интерес к изучаемому материалу. Одной из форм активного обучения являются игры. Это такой вид деятельности, когда в условиях искусственно созданных ситуаций воссоздается имеющийся у детей общественный опыт. Особенно часто игры используются педагогом на начальных этапах изучения предмета. Они считаются наиболее эффективным приемом обучения.

#### ***Фронтальная форма обучения.***

Существуют такие виды деятельности учащихся на уроках, когда весь класс одновременно выполняет общую, поставленную перед всеми детьми работу. При этом ученики сравнивают, обсуждают и обобщают ее результаты. Этот вид деятельности школьников называется фронтальным. Его основным

достоинством является то, что учитель со всем классом работает одновременно. Это приводит к установлению доверительных отношений между педагогом и детьми, а также внутри класса. В детях воспитывается чувство коллективизма. Они учатся рассуждать, а также находить ошибки в высказываниях своих товарищей. В этом случае происходит формирование устойчивых познавательных интересов и активизируется деятельность школьников. -

#### *Групповая работа*

Такая форма организации учебного процесса входит в основные виды деятельности учащихся. При этом учитель делит класс на группы, призванные решать конкретные учебные задачи. Ответы на поставленные вопросы даются с участием каждого из учеников. При правильной организации активность проявляют все члены группы. При этом слабые ученики не прячутся в тень более сильных, а те, в свою очередь, не подавляют самостоятельность и инициативу менее способных школьников.

#### *Индивидуальная работа*

Наиболее доступным и проверенным многолетней практикой методом повышения эффективности познавательного процесса школьников является организация их самостоятельной работы. На современном уроке эта деятельность занимает исключительное место. Дело в том, что именно благодаря индивидуальной работе ученик способен освоить большой объем знаний.

Особое внимание хотелось бы уделить развитию такого вида творческой деятельности, как *проектная деятельность*.

Проектный метод обучения, суть которого состоит в том, что учащийся в процессе работы над проектом постигает реальные процессы, проживает конкретные ситуации, приобщается к проникновению вглубь явлений и конструированию новых процессов. Данный метод созвучен с принципами современной прогрессивной школы - стимуляция интересов учащихся через творческие задания, требующие работы воображения и умением учащихся не просто озвучивать информацию, а интерпретировать и применять её. Она способствует развитию наблюдательности и стремлению находить объяснения своим наблюдениям, умению задавать вопросы и находить на них ответы, а затем проверять правильность ответов, анализируя информацию, проводя эксперименты и исследования. Первоначально, в процессе учебной работы перед учащимися ставлю проблему, решая которую они приобретают новые знания или умения. Выбор самой проблемы и ее сложность я согласую с возрастными особенностями учеников и с индивидуальными мотивами и потребностями.

#### *Примерные темы проектов:*

«Планирование кухни-столовой»

«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

«Наряд для завтрака»

«Лоскутное изделие для кухни-столовой»

### **3. Содержание предмета:**

*Краткая общая характеристика учебного предмета «Технология. Ведения дома».*

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей общеобразовательной школы. Рабочая программа по направлению «Технология. Ведения дома» составлена для учащихся 5-х классов в соответствии с федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования, с примерной программой по направлению «Технология», обязательным минимумом содержания образования и требованиями к уровню подготовки выпускников основной общеобразовательной школы. Учитывает особенности преимуществ образовательного компонента «Школы Будущего». Ставя перед собой цели по формированию способностей у учащихся к самосовершенствованию, саморазвитию, самовоспитанию и самообразованию. Развивая знания у учащихся основ теоретического мышления и формирование способности нести личную ответственность за собственное благополучие и благополучие общества через освоение социальных навыков и практических умений, обеспечивающих их социальную адаптацию в условиях меняющегося общества. На уроках «Технология. Ведения дома» в 5 классе, девочки получают стартовые знания в данной области, при переходе на следующий уровень образования, данные знания будут обогащаться, и применяться на практике. В процессе обучения формируется технологическая культура производства, знакомство с современными технологиями и эргономикой труда. Основы графики, дизайна и эстетики оформления готовых изделий и поэтапному продвижению в процессе. В течении года происходит начальное знакомство с миром профессий, методами технической и творческой проектной деятельности.

В настоящее время растет число детей с ограниченными возможностями здоровья. Образование детей с ОВЗ предусматривает для них создание среды, обеспечивающее получение адекватных условий образования наравне с обычными детьми. Тем не менее, эти дети нуждаются в индивидуальном подходе обучения, выходящим за рамки стандартного обучения, для реализации их потенциала. Ключевым моментом этой ситуации является то, что дети с ОВЗ не приспособляются к правилам и условиям общества, а включаются в жизнь на своих условиях, которые общество принимает и учитывает. При работе с детьми с ОВЗ, учитываются их особенности и применяются методики по поэтапному разъяснению, последовательному выполнению работ, повторение учащимися инструкций к выполнению заданий, близость к учащимся во время

объяснения работы. Подразумевается перемена видов деятельности и индивидуальное оценивание ответов и результатов работы.

*Базисным учебным планом школы на этапе основного общего образования отводится 210 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология. Ведение дома». На изучение предмета «Технология. Ведения дома» в 5 классе 70 часов, по 2 часа в неделю. Занятия проходят в двух, специально оборудованных, кабинетах «Швейное дело» и «Домоводство и кулинария».*

Введение в программу и техника безопасности при работе в кабинете «Швейное дело» и «Домоводство и кулинария». Знакомство с учебной программой и проектами. Техника безопасности и организация рабочего места в кабинетах «Швейное дело» и «Домоводство и кулинария».

### **Раздел «Творческая проектная деятельность»(2часа)**

Вводный урок по знакомству с техникой безопасности на уроках технологии.

Знакомство с творческой проектной деятельностью. Этапы выполнения творческого проекта.

### **Раздел «Интерьер жилого помещения».(4часа)**

Творческая проектная деятельность и этапы выполнения. Оформление интерьера, зонирование помещения кухни. Знакомство с опорными понятиями типы и стили планирования в интерьере помещения. Первый творческий проект «Планирование кухни-столовой». Разработка презентаций на смежные темы по профессии дизайнер.

### **Раздел «Кулинария».(16часов)**

Санитария и гигиена на кухне, здоровое питание. Применение знаний о санитарных нормах для тех, кто готовит пищу. Знакомство с технологией приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из круп и макаронных изделий. Инструменты и приспособления для нарезки продуктов. Технология обработки овощей и приготовления блюд из овощей. Правила безопасной работы с электрическими плитами и другими видами электрооборудования на кухне. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», создание трудового коллектива для совместной работы над проектом. Практическая работа по составлению технологической карты. Лабораторная работа по изучению упаковки для круп.

### **Раздел «Материаловедение».(28часов)**

Знакомство с понятием текстильные изделия, их свойствами и изготовление выкроек. Классификация текстильных волокон, способы получения натуральных волокон. Знакомство с ткацкими переплетениями. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Конструирование швейных изделий, знакомство с необходимыми понятиями и инструментами. Практическая работа по конструированию и дизайну фартука. Изготовление выкройки фартука и знакомство с особенностями работы с чертежом. Машиноведение и операции на швейной машинке. Знакомство с современной швейной машинкой, основными узлами, подготовка швейной

машинки к работе. Организация рабочего места и техника безопасности при работе на швейной машинке и сопутствующими инструментами и приспособлениями. Технология выполнения швейного изделия по технологической карте и в рамках правил и норм при работе на швейной машинке. Творческий проект «Наряд для завтрака». Оформление проектной документации, реализация проекта и его защита.

### **Раздел «Художественные ремесла».(20часов)**

Знакомство с декоративно-прикладным искусством и основами композиции. История декоративно-прикладного искусства в нашей местности. Особенности творческой работы и требования по ее оформлению. Знакомство с орнаментом и цветовым сочетанием. История лоскутного шитья, экологические и экономические аспекты данного вида творчества. Техника лоскутного шитья и творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

***Личностные, предметные и метапредметные результаты освоения предмета «Технология. Ведения дома».***

#### ***Личностные результаты:***

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

#### ***Предметные результаты:***

Познавательной сферы:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической, технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения (текстильные материалы и пищевые продукты);
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования технологий и проектов;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности,



соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

В практической работе:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологического процесса;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к проектной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта;
- навыки по регуляции конфликтов в рабочем процессе;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.

### ***Метапредметные результаты:***

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию новых изделий;
- виртуальное и натурное моделирование творческих объектов и технологических процессов;
- выбор решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, энциклопедии, интернет ресурсы и другие источники базы данных;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива и обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение правил и норм культуры труда, норм и техники безопасности в процессе познавательно-трудовой деятельности индивидуально и в коллективе.

### ***Воспитательный и развивающий потенциал:***

Развитие творческого потенциала является одной из основных линий развития такой личности. Его развитие идет в процессе обучения и индивидуальной жизни. Уроки технологии позволяют развивать творческий потенциал особенно эффективно.

Творческая деятельность рассматривается как "деятельность, способствующая развитию целого комплекса качеств творческой личности": умственной активности; смекалки и изобретательности; стремления добывать знания, необходимые для выполнения конкретной практической работы; самостоятельность в выборе и решении задачи; трудолюбие; способность видеть главное.

Повысить творческий потенциал обучающихся на уроках технологии помогают *активные методы обучения.*

*Ролевые игры*, характеризующиеся наличием задачи или проблемы и распределением ролей между участниками ее решения. Разыгрывание ролей создает на уроке взаимозависимость учащихся и тем самым активизирует их познавательно-творческую деятельность. Это достигается следующими

средствами:

1. Постановкой общей для группы достаточно сложной задачи, которая требует коллективного взаимодействия учащихся.
2. Обеспечением различия интересов участников ролевых ситуаций, которые могут представлять разные службы (например, заказчики и закройщик, закройщик и модельер, покупатели и продавец, повар и посетитель ресторана и т.д.);
3. Дискуссионным взаимодействием участников группы в соответствии с их ролями;
4. Введением учителем по ходу занятия корректирующих условий, дополнительных сведений, помех и др.;
5. Обязательной оценкой учителем ролевых функций учащихся в ходе и в конце урока.

*Деловые игры* представляют собой имитационное моделирование реальных процессов и механизмов. Это форма воссоздания предметного и социального содержания, какой-либо реальной деятельности (профессиональной, социальной, технической и т.п.).

В *моделирующие игры* желательно включать определенные противоречия интересов участников группы. Это позволяет приблизить игровую модель к реальным процессам. В ходе игры участники имеют не все данные для принятия оптимального решения, в их действия вводятся помехи, затрудняющие выполнение задания.

Важно при проведении игры:

- побудить каждого участника действовать как в реальной ситуации;
- увидеть согласование действий участников игры, потому что в отдельных эпизодах может возникнуть ситуация, когда одни участники должны подчинить свои интересы другим для успешной деятельности группы в целом.
- акцентировать вклад каждого участника в текущие и окончательные результаты игры, для этого обязателен промежуточный и рубежный контроль для всех членов игровой группы.

#### 4. Тематическое планирование.

<i>№</i>	<i>Разделы и темы</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Планируемый результат</i>	<i>Вид деятельности</i>	<i>Формы и методы контроля</i>
<b>1.</b>	<b>Раздел «Творческая проектная деятельность»</b>	<b>2</b>			
1.1	Вводный урок. ТБ и знакомство с программой. Этапы выполнения творческого проекта.	2	Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда	- Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; - участие в беседе; - усвоение основных понятий по теме	Тестовое задание на знание ТБ.
<b>2.</b>	<b>Раздел «Интерьер жилого помещения».</b>	<b>4</b>			
2.1	Интерьер и планировка кухни-столовой Бытовые электроприборы на кухне.	2	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру. Разделение кухни на зоны. Варианты планировки кухни. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.	- поиск информации по теме; - выполнение эскиза интерьера кухни-столовой; - защита выполненной работы	Проверочные работы
2.2	Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	2			Практическая работа
<b>3.</b>	<b>Раздел «Кулинария»</b>	<b>16</b>			
3.1	Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.	2	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила безопасного пользования плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при травмах.	- Участие в беседе по теме; - усвоение основных определений и понятий по теме; - поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена». - поиск информации в Интернете о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах;	Тест

			Пищевые вещества, пищевая пирамида, режим питания.	- составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.	
3.2	Технология приготовления бутербродов.	2	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. <i>Канapé, сэндвич.</i>	- Участие в беседе по теме; - усвоение основных определений и понятий по теме; - приготовление бутербродов, горячих напитков - поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория; - соблюдение правил ТБ; - контроль качества приготовленных блюд.	Практическая работа.
3.3	Технология приготовления блюд из круп. Бобовых и макаронных изделий.	2	Виды круп и макаронных изделий. Посуда и способы приготовления блюд из круп и макаронных изделий.	- самостоятельный поиск информации с помощью ИКТ.	Проверочная работа.
3.4	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.	2	Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. <i>Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка.</i>	- Участие в беседе по теме; - усвоение основных определений и понятий по теме; - поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики; - поиск рецептов приготовления блюд.	Практическая работа
3.5	Технология приготовления блюд из яиц.	2	Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую.	- Анализ выполнения практической работы - участие в беседе по теме; - усвоение основных определений и понятий по теме; - определение свежести яиц; - планирование	Практическая работа.

			<i>Способы хранения яиц.</i>	практической работы по приготовлению блюд из яиц; - приготовление блюд из яиц.	
3.6	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. <i>Сервировка, салфетка, этикет</i>	- Участие в беседе по теме; - усвоение основных определений и понятий по теме; - поиск информации в Интернете о тематической сервировке стола, правилах приема пищи; - складывание столовых салфеток - практическая работа «Сервировка стола к завтраку» - Соблюдение правил ТБ.	Провечерная работа
3.7	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	4			Практическая работа.
4.	<b>Раздел «Материаловедение».</b>	<b>28</b>			
4.1	Производство текстильных материалов.	2	Классификация текстильных волокон. <b>Натуральные растительные волокна.</b> Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Х/б, льняная ткань; прядение, ткачество, долевая и уточная нити, полотняное переплетение, кромка	- Участие в беседе; - усвоение основных определений и понятий по теме; - определение долевой нити в ткани; - проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани; - соблюдение правил ТБ.	Тест
4.2	Свойства текстильных тканей.	2	Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Гигроскопичность.	- Участие в беседе по теме; - усвоение основных определений и понятий по теме; - определение лицевой и изнаночной	Лабораторная работа

				<p>сторон ткани; - изучение свойств тканей из хлопка и льна; - соблюдение правил ТБ.</p>	
4.3	Изготовление выкроек.	2	<p>Конструирование. Чертежные инструменты. Линии, используемые при построении чертежей. Правила построения чертежей швейных изделий.</p>	<p>- Участие в беседе по теме; - усвоение основных определений и понятий по теме; - построение чертежа швейного изделия (фартука).</p>	Практическая работа
4.4	Раскрой швейного изделия	2	<p>Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя.</p>	<p>- Участие в беседе по теме; - усвоение основных определений и понятий по теме; - подготовка ткани к раскрою, - раскладка выкроек; - обмеловка выкройки с учетом припусков на швы; - выкраивание деталей швейного изделия.</p>	Практическая работа
4.5	Машиноведение. Швейная машина. Основные операции.	4	<p>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</p>	<p>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 прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с по-</p>	Проверочная работа

			<p>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</p>	<p>воротом 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 предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p>	
4.6	ВТО. Машинные швы.	2	<p>Требования к выполнению машинных работ. 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).</p>	<p>Изготавливать 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.</p>	Тест
4.7	Технология изготовления швейных изделий.	10	<p>Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и</p>	<p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.</p>	Практические работы.



			закрытым срезами).		
4.8	Творческий проект. «Наряд для завтрака»	4			Промежуточная аттестация.
<b>5</b>	<b>Художественные ремёсла.</b>	<b>20</b>			
5.1	Декоративно-прикладное искусство.	2	История. Узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество	- Участие в беседе; - усвоение основных определений и понятий по теме; - экскурсия; - исследование	Тест
5.2	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2	Композиция. Правила композиции, приемы композиции, средства композиции. Статичная и динамичная композиции. Ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура, колорит в композиции. Стилизации реальных форм.	- Участие в беседе; - усвоение основных определений и понятий по теме; - практическая работа	Проверочная работа.
5.3	Творческое задание.	2			Практическая работа.
5.4	Орнамент. Символика в орнаменте.	2	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Гармонические цветовые композиции	Практическая работа с бумагой.	Практическая работа
5.5	Лоскутное шитье.	2	Узор «спираль», узор «изба». Аппликация. Технология изготовления лоскутного изделия.	-Беседа и просмотр видео фильма	Тест
5.6	История лоскутного шитья. Видео урок.	2	Разработка узора лоскутного изделия	-Самостоятельная работа по схеме и рисунку.	Проверочная работа
5.7	Технология изготовления лоскутного изделия.	4	Раскрой изделия и пошив изделия.	-Индивидуальная работа.	Проверочная работа.
5.8	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	2			Практическая работа.
5.9	Защита проекта.	2			Итоговая аттестация.
6	Итого	70			

