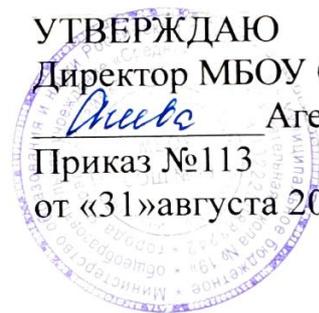


Муниципальное образование город Яровое Алтайского края
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №19»

ПРИНЯТО
ШМО учителей
физической культуры,
искусства и технологии
Протокол №
от «31»августа 2022г.
Руководитель
ШМО
 Терентьев А.В.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УВР
МБОУ СОШ №19
 Митюшекина О.В.
«31»августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №19
 Агеева О.Е.
Приказ №113
от «31»августа 2022г.



Адаптированная рабочая программа
по предмету «Технология»
для обучающихся с задержкой психического развития
основного общего образования

6-8 классы

Адаптированная рабочая программа составлена на основе авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В.Синица 5-6 классы.

Составитель: Вайгандт С.М.
Учитель технологии.
Первой квалификационной категории

Яровое 2022

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа для обучающихся с задержкой психического развития составлена на основе:

1. Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014г. №1644, от 31.12.2015г. №1577);
3. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010г. №189, зарегистрированным в Минюсте России 3 марта 2011г., регистрационный номер 1993);
4. Приказа Минпросвещения России от 28 декабря 2018г. №345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
5. Приказа Минпросвещения России от 8 мая 2019г. №233 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018г. №345»;
6. Основной образовательной программы основного общего образования муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №19» г.Яровое Алтайского края, принятой Управляющим советом 19.05.2016г., протокол №15 и утвержденной приказом №29 от 20.05.2016г.;
7. Приказа МБОУ СОШ №19 от 26.08.2019 №103 «Об утверждении Учебного плана на 2019-2020 учебный год»;
8. Положения о рабочей программе педагога МБОУ СОШ №19 г. Яровое Алтайского края, принятого Управляющим советом 19.05.2016г., протокол №5 и утвержденного приказом №29 от 20.05.2016г.;
9. Адаптированной программы среднего общего образования МБОУ СОШ №19 г. Яровое, утверждённой приказом №29 от 20.05.2016г.;
10. Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
11. Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.

Адаптированная рабочая программа разработана для 5-6 классов общеобразовательных учреждений на основе авторской программы А.Т Тищенко, Н.В.Синица к учебнику Технология « Технологии ведения дома» Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, соответствующей требованиям Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Данная рабочая программа рассчитана:

5 класс -2 часа в неделю 68 часов в год), количество резервных часов 2ч

6 класс-2 часа в неделю 68 часов в год ,количество резервных часов2ч;

Для реализации адаптированной рабочей программы используется учебно-методический комплект авторов Н.В. Синица, В.Д.Симоненко, включенный в Федеральный

перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего общего образования.

Программа составлена исходя из следующих целей и задач обучения предмету, определяемыми ФГОС и примерными программами, а также указанным в авторской программе, и не противоречат целям и задачам реализации ООП ООО МБОУ СОШ №19:

Цели программы :

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

Задачи программы:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Адаптированная рабочая программа призвана решать ряд задач: образовательных, воспитательных, коррекционно – развивающих.

1. Формирование социально-нравственного поведения детей, обеспечивающего успешную адаптацию к новым условиям обучения: осознание изменившихся условий, собственных недостатков (неумение общаться, умственная пассивность, неумение строить межличностные отношения и др.), развитие потребности преодолеть их, вера в успех, осознание необходимости самоконтроля.

2. Развитие личностных компонентов познавательной деятельности (активность, самостоятельность, произвольность), формирование самостоятельности, гибкости мышления.

3. Формирование и закрепление умений и навыков планирования деятельности, самоконтроля, развитие умений воспринимать и использовать информацию из разных источников (межпредметные связи, радио, телевидение, литература, факультативные занятия) в целях успешного осуществления учебно-познавательной деятельности.

4. Индивидуальная коррекция недостатков в зависимости от актуального уровня развития учащихся и их потребности в коррекции индивидуальных отклонений (нарушений) в развитии (повторение ключевых вопросов программы школы, отработка основных умений и навыков).

5. Охрана и укрепление соматического и психоневрологического здоровья ребенка: предупреждение психофизических перегрузок, эмоциональных срывов; создание климата психологического комфорта, обеспечение хороших результатов во фронтальной и индивидуальной работе школьников.

6. Создание благоприятной социальной среды, которая обеспечивает соответствующее возрасту развитие подростка, стимуляцию его познавательной деятельности, коммуникативных функций речи, активное воздействие на формирование общеинтеллектуальных и общедеятельностных умений. Социально-трудовая адаптация учащихся (развитие зрительно-моторной координации, темпа деятельности, формирование общетрудовых, организационных и конструктивно-технологических умений и др.).

Коррекционно – развивающие задачи: развитие и коррекция: внимания, восприятия, воображения, памяти, мышления, речи, эмоционально – волевой сферы.

Изучение технологии 5-6 классе направлено на достижение **следующих личностных, метапредметных и предметных результатов освоения содержания:**

Личностные результаты УУД

1. Формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его ограниченном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий.
2. Формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов.
3. Принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
4. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в информационной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе.
5. Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.
6. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.
7. Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни.

Метапредметные результаты УУД

1. Овладение способностью принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, поиска средств ее осуществления.
2. Освоение способов решения проблем творческого и поискового характера.
3. Формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата.
4. Использование знаково-символических средств представления информации для создания моделей изучаемых объектов и процессов, схем решения учебных и практических задач.
5. Использование различных способов поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями учебного предмета; в том числе умение вводить текст с помощью клавиатуры, фиксировать (записывать) в цифровой форме измеряемые величины и анализировать изображения, звуки, готовить свое выступление и выступать с аудио-, видео- и графическим сопровождением; соблюдать нормы информационной избирательности, этики и этикета.
6. Овладение навыками смыслового чтения текстов различных стилей и жанров в соответствии с целями и задачами; осознанно строить речевое высказывание в соответствии с задачами коммуникации и составлять тексты в устной и письменной формах.

Предметные результаты УУД

1. Получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества; о мире профессий и важности правильного выбора профессии.
2. Усвоение первоначальных представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека.
3. Приобретение навыков самообслуживания; овладение технологическими приемами ручной обработки материалов; усвоение правил техники безопасности;
4. Использование приобретенных знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, художественно-конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач.
5. Приобретение первоначальных знаний о правилах создания предметной и информационной среды и умений применять их для выполнения учебно-познавательных и проектных художественно-конструкторских задач

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Учащийся 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.

Учащийся получит 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 в целях сохранения в них питательных веществ;
- 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.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Учащийся научится:

- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Учащийся 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

При этом учитываются специальные условия проведения *текущей, промежуточной и итоговой аттестации* обучающихся с ЗПР, которая включает: особую форму организации аттестации (в малой группе, индивидуальную) с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся с ЗПР; привычную обстановку в классе (присутствие своего учителя, наличие привычных для обучающихся мнестических опор: наглядных схем, шаблонов общего хода выполнения заданий); присутствие в начале работы этапа общей организации деятельности; адаптирование инструкции с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных трудностей обучающихся с ЗПР:

- 1) упрощение формулировок по грамматическому и семантическому оформлению;
- 2) упрощение многозвеневой инструкции посредством деления ее на короткие смысловые единицы, задающие поэтапность (пошаговость) выполнения задания;
- 3) в дополнение к письменной инструкции к заданию, при необходимости, она дополнительно прочитывается педагогом вслух в медленном темпе с четкими смысловыми акцентами; при необходимости адаптирование текста задания с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных трудностей обучающихся с ЗПР (более крупный шрифт, четкое отграничение одного задания от другого; упрощение формулировок задания по грамматическому и семантическому оформлению и др.); при необходимости предоставление дифференцированной помощи: стимулирующей (одобрение, эмоциональная поддержка), организующей (привлечение внимания, концентрирование на выполнении работы, напоминание о необходимости самопроверки), направляющей (повторение и разъяснение инструкции к заданию); увеличение времени на выполнение заданий; возможность организации короткого перерыва (10-15 мин) при нарастании в поведении ребенка проявлений утомления, истощения; недопустимыми являются негативные реакции со стороны педагога, создание ситуаций, приводящих к эмоциональному травмированию ребенка.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования для детей с ЗПР в МБОУ СОШ №19 разработана система оценки, ориентированная на выявление и оценку образовательных достижений учащихся с ЗПР с целью итоговой оценки подготовки выпускников на ступени начального общего образования.

Особенностями системы оценки являются:

- комплексный подход к оценке результатов образования (оценка предметных, метапредметных и личностных результатов общего образования);
- использование планируемых результатов освоения основных образовательных программ в качестве содержательной и критериальной базы оценки;
- оценка успешности освоения содержания отдельных учебных предметов на

основе деятельностного подхода, проявляющегося в способности к выполнению учебно-практических и учебно-познавательных задач;

- оценка динамики образовательных достижений обучающихся;
- сочетание внешней и внутренней оценки как механизма обеспечения качества образования;
- использование персонифицированных процедур итоговой оценки и аттестации обучающихся и неперсонифицированных процедур оценки состояния и тенденций развития системы образования;
- уровневый подход к разработке планируемых результатов, инструментария и представлению их;
- использование накопительной системы оценивания (портфолио), характеризующей динамику индивидуальных образовательных достижений;
- использование наряду со стандартизированными письменными или устными работами таких форм и методов оценки, как проекты, практические работы, творческие работы, самоанализ, самооценка, наблюдения и др.
- **Оценка работ по трудовому обучению**

При оценивании работ учитывается аккуратность выполнения работы. За неряшливо оформленную работу отметка снижается на 1 балл, но не ниже «3».

«5» - без ошибок

«4» - 1 грубая и 1-2 негрубые ошибки

«3» - 2-3 грубые и 1-2 негрубые ошибки или 3 и более негрубых

«2» - 5 и более грубые ошибки

Грубыми ошибками считаются:

- неаккуратная или неправильная разметка, резание и обработка материалов (бумаги, картона, ткани);
- неправильная сборка изделия;
- несоблюдение пропорций деталей изделия;
- незнание правильной разметки (шаблоном, линейкой, циркулем);
- неумение самостоятельно, без помощи учителя, выполнять всю работу;
- несоблюдение правил безопасного труда при работе с колющими и режущими инструментами.

Негрубыми ошибками считаются:

- некоторые неточности при разметке будущего изделия;
- затруднения при определении названия детали и материала, из которого она изготовлена;
- неточности в соблюдении размеров и форм второстепенных объектов в работе;
- неточности при нахождении некоторых деталей на изделии

Содержание учебного предмета

5 класс

Тема. Вводный урок **Творческая и проектная деятельность.**(2ч.)

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология».

Содержание предмета. Этапы выполнения проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах

Раздел «Технология ведения домашнего хозяйства» (6ч.)

Тема. Интерьер и планировка кухни - столовой.(2ч)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни.

Тема. Бытовые электроприборы на кухне. (1ч.)

Теоретические сведения Общие сведения о видах, принципе действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов холодильника, микроволновой печи, посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Тема. Творческий проект по разделу « Оформление интерьера». (3ч.)

Теоретические сведения Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргонометрические, санитарно - гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно – гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи и зону приема пищи. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Планировка кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение Разработка плана размещения оборудования на кухне - столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Кулинария»(16)

Тема. Санитария и гигиена на кухне. (1ч)

Теоретические сведения. 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. Современные 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, горячей кипятком

Тема. Физиология питания .(1ч.)

Теоретические сведения. 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 посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах.

Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки. (2ч.)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания

продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Горячие напитки

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

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Требования к качеству готовых напитков.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.(2ч.)

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение консистенции блюда.

Тема. Блюда из сырых овощей и фруктов.(2ч.)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки.

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.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей ,нарезка овощей.

Проект «Оформление блюд».

Тема. Тепловая и кулинарная обработка овощей.(2ч.)

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие

сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей ,нарезка овощей.

Проект «Оформление блюд».

Тема. Блюда из яиц. Определение свежести яиц.(2ч.)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку(2ч.)

Теоретические сведения Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами *Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Этикет.(2ч.)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Правила этикета.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Складывание салфеток.

Тема. Творческий проект по разделу «Кулинария».(2ч.)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Правила этикета.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)

Тема. Производство текстильных материалов. (2ч)

Тема. Свойства текстильных материалов. (2ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка.

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

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Раздел « Конструирование швейных изделий»

Тема. Конструирование швейных изделий. (4ч)

Теоретические сведения. 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 выкройки салфетки подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулисой на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы Снятие мерок и изготовление выкройки.

Тема. Раскрой швейного изделия. (2ч)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.

Лабораторно-практические и практические работы Раскрой швейного изделия.

Тема. Швейные ручные работы. (4ч)

Теоретические сведения. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению 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 обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов ручных швов.

Раздел «Машиноведение»

Тема. Подготовка швейной машины к работе. (2ч)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, наверх. *Лабораторно-практические и практические работы.* Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Тема. Приемы работы на швейной машине. (2ч)

Теоретические сведения. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. *Лабораторно-практические и практические работы.* Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины регулирующих (продолжение)

Тема. Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка (2ч)

Теоретические сведения. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. *Лабораторно-практические и практические*

работы. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины регулирующих (продолжение)

Тема. Технология изготовления швейного изделия. (2ч)

Теоретические сведения. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. *Лабораторно-практические и практические работы.* Исследование *ведения.* Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), под резинку (в юбке) *Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка проектного изделия

Тема. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (6ч)

Теоретические сведения. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. *Лабораторно-практические и практические работы.* *Выполнение творческого проекта по теме «Создание изделий из текстильных материалов»*

Раздел «Художественные ремесла» (18ч)

Тема. Декоративно - прикладное искусство. (2ч)

Теоретические сведения. Запуск четвертого творческого проекта. Понятие «декоративно - прикладное искусство» Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, росписи по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. *Лабораторно-практические и практические работы.* *Запуск творческого проекта по разделу «Художественные ремесла»*

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2ч)

Теоретические сведения. Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

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

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Тема. Лоскутное шитьё. (4ч.)

Теоретические сведения. 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, подготовка их 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 срезов лоскутного изделия).

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление эскиза.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». (6ч.)

Теоретические сведения. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.

Тема. Оформление портфолио. (2ч.)

Теоретические сведения. Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации.

Тема. Защита творческого проекта. (2ч.)

Содержание учебного предмета

6 класс

Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства – 6 часов

Тема. Вводный урок. Интерьер жилого дома. (2ч)

Теоретические сведения. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно - гигиенические 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 интерьера. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере.(2ч)

Теоретические сведения. Понятие о фито дизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиции с использованием растений в интерьере Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиции из горшечным растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые растения. Разновидности растений: декоративнолиственные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоящими стеблями, лианами и ампельными растениями, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка, пересадка комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Тема. Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»(2ч)

Теоретические сведения. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно - гигиенические 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 интерьера. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Раздел. Кулинария (14 ч)

Тема 1. Блюда из рыбы

Теоретические сведения.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Лабораторно-практические и практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Тема 1. Блюда из нерыбных продуктов моря (2ч)

Теоретические сведения.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы

свежести рыбы. Приготовление блюд из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Технология первичной и тепловой обработки мяса. (2ч)

Теоретические сведения. Виды мяса и его кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из мяса. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Лабораторно-практические и практические работы

Определение качества мяса. Первичная обработка мяса. Приготовление блюд из мяса. Разделка туши и украшение перед подачей к столу.

Тема. Приготовление блюд из мяса. (2ч)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание замороженного мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарно-гигиенические требования при обработке мяса.

Лабораторно-практические и практические работы

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюд из мяса.

Тема. Блюда из птицы (2ч)

Теоретические сведения.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы.

Лабораторно-практические и практические работы

Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол.

Тема. Заправочные супы (2ч)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы

Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. (2ч)

Теоретические сведения.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы

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.

Тема. Творческий проект по разделу «Кулинария». (2ч)

Теоретические сведения.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы

Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество

Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов – 30 часа

Тема. Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон (2ч)

Теоретические сведения.

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из синтетических и химических тканей. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема. Конструирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (2ч)

Теоретические сведения.

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Лабораторно-практические и практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Тема. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (2ч)

Теоретические сведения.

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Лабораторно-практические и практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Тема. Раскрой плечевого изделия. (2ч)

Теоретические сведения.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Лабораторно-практические и практические работы

Раскрой швейного изделия.

Тема. Ручные швейные работы. (2ч)

Теоретические сведения.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев-выметывание.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Лабораторно-практические и практические работы

Изготовление образцов ручных работ.

Тема. Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине. (2ч)

Теоретические сведения.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Лабораторно-практические и практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Тема. Машинные работы. (2ч)

Теоретические сведения.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Лабораторно-практические и практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Тема. Обработка мелких деталей. (2ч)

Теоретические сведения.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной-притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием-обтачивание. Обработка припуска шва перед вывертыванием.

Лабораторно-практические и практические работы

Обработка мелких проектного изделия.

Тема. Подготовка и проведение примерки. (2ч)

Теоретические сведения.

Подготовка и проведение примерки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Лабораторно-практические и практические работы

Подготовка и проведение примерки проектного изделия с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки

Тема. Технология изготовления плечевого изделия (2ч)

Теоретические сведения.

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Лабораторно-практические и практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Тема. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (8ч)

Теоретические сведения. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. *Лабораторно-практические и практические работы.* *Выполнение творческого проекта по теме «Создание изделий из текстильных материалов»*

Раздел 4. Художественные ремесла – 8 часов

Тема. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна. (2ч)

Теоретические сведения.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязание. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества петель для изделия.

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вязания.

Лабораторно-практические и практические работы

Вязание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Тема. Вязание полотна. (2ч)

Теоретические сведения.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязание. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества петель для изделия.

Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы

Вязание полотна по кругу.

Тема. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. (2ч)

Теоретические сведения.

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.

Лабораторно-практические и практические работы

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

Тема. Вязание цветных узоров. (2ч)

Теоретические сведения.

Вязание спицами цветных узоров. Создавать схемы для вязания с помощью ПК

Лабораторно-практические и практические работы

Разработка схемы жаккардового узора на ПК

Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (8ч)**Тема. Творческий проект по разделу « Художественные ремесла» (4ч)****Тема. Подготовка к защите проекта. (2ч)****Тема. Защита проекта. (2ч)***Теоретические сведения.*

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).

Лабораторно-практические и практические работы

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».

Для выполнения творческих проектов, в каждом разделе программы предусмотрены часы для выполнения проекта.

Учебно-тематический план

5 класс

№ п\п	неделя	Наименование разделов и тем	Всего часов	Из них			
				лабораторные и практические работы (с указанием темы)	контрольные работы (итоговые, тематические, промежуточные и др. виды диагностики с указанием темы)	Примечание	Экскурсии(с указанием темы)
1-2	Первая неделя сентября	Вводный урок	1				
		Понятие о творческой проектной деятельности.	1				
		Оформление интерьера	6				
3-4	Вторая неделя сентября	Интерьер и планировка кухни-столовой.	2	Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Планировка кухни			

5-6	Третья неделя сентября	Бытовые электроприборы. Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	1 1	Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне, безопасных приемов работы с бытовыми эл.приборами.			
7-8	Четвертая неделя сентября	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	2	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»			
		Кулинария	16				
9-10	Первая неделя октября	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.	1 1	Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.			
11-12	Вторая неделя октября	Бутерброды и горячие напитки.	2	Приготовление бутербродов и чая			
13-14	Третья неделя октября	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий			
15-16	Четвертая неделя октября	Блюда из овощей и фруктов.	2	Приготовление салата из сырых овощей			

17-18	Первая неделя ноября	Тепловая кулинарная обработка овощей.	2	Приготовление винегрета			
19-20	Вторая неделя ноября	Блюда из яиц.	2	Приготовление омлета»			
21-22	Третья неделя ноября	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	Приготовление завтрака.			
23-24	Четвертая неделя ноября	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Творческий проект по разделу «Кулинария»			
		<i>Свойства текстильных материалов</i>	28				
25-26	Первая неделя декабря	Производство текстильных материалов	2	Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.			
27-28	Вторая неделя декабря	Свойства текстильных материалов	2	Лабораторная работа «Свойства текстильных материалов»			

29-32	Третья и четвертая неделя декабря	Конструирование швейных изделий	4	Конструирование швейного изделия			
33-34	Вторая неделя января	Раскрой швейного изделия	2	Раскрой швейного изделия			
35-38	Третья и четвертая неделя января	Швейные ручные работы	4	Понятие о стежке строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка.			
39-40	Первая неделя февраля	Подготовка швейной машины к работе	2	Заправка швейной машины нитками			
41-42	Вторая неделя февраля	Приемы работы на швейной машине	2	Работа на швейной машине			
43-44	Третья неделя февраля	Швейные машинные работы. ВТО ткани	2	Машинные швы			

45-46	Четвертая неделя февраля	Технология изготовления швейных изделий	2				
47-52	1,2,3, неделя марта	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	6	Создание изделий из текстильных материалов			
		Художественные ремёсла	18				
53-54	Конец марта начало апреля	Декоративно прикладное искусство	2	Зарисовка образцов рукоделия			
55-56	Первая неделя апреля	Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2	Композиция для вышивки			
57-60	Вторая и третья неделя апреля	Лоскутное шитьё	4	Технология соединения отдельных элементов			
61-66	Четвертая неделя апреля и 1,2-ая неделя	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	6	Выполнить проект по разделу «Художественные ремесла». Составить доклад для защиты творческого проекта.			

67-68	Третья неделя мая	Оформление портфолио	2	Оформление портфолио			
69-70	Четвертая неделя мая	Защита проекта	2	Защищать творческий проект.			
		Итого	68+2= 70				
6 класс							
		№1 Технологии домашнего хозяйства	6				
1-2	Первая неделя сентября	Вводный урок Интерьер жилого дома	1 1	Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов. Изготовления макета оформления окон.			
3-4	Вторая неделя сентября	Комнатные растения в интерьере	2	Перевалка комнатных растений			
5-6	Третья неделя сентября	Творческий проект» «Растение в интерьере жилого дома»	2	Определить цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнить творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства»			
		№1 Кулинария	16				
7-8	Четвертая неделя сентября	Блюда из рыбы	2	Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение			

				качества термической обработки рыбных блюд.			
9-10	Первая неделя октября	Блюда из нерыбных продуктов моря	2	Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря			
11-12	Вторая неделя октября	Технология первичной и тепловой обработки мяса	2	Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса			
13-14	Третья неделя октября	Приготовление блюд из мяса	2	Приготовление блюд из мяса			
15-16	Четвертая неделя октября	Блюда из птицы	2	Приготовление блюд из птицы			
17-18	Первая неделя ноября	Заправочные супы	2	Приготовление супа			
19-20	Вторая неделя ноября	Приготовление обеда Сервировка стола к обеду.	2	Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.			

21-22	Третья неделя ноября	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	2	Определить цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнить творческий проект по разделу «Кулинария»			
		№ 3 Создание изделий из текстильных материалов	30ч				
23-24	Четвертая неделя ноября	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	2	Изучение свойств текстильных материалов их химических волокон.			
25-28	Первая и вторая неделя декабря	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным короткими рукавом	4	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.			
29-30	Третья неделя декабря	Моделирование плечевой одежды	2	Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.			

31-32	Четвертая неделя декабря	Раскрой плечевого изделия	2	Раскрой проектного изделия.			
33-34	Вторая неделя января	Ручные швейные работы	2	Ручные швейные работы			
35-36	Третья неделя января	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	2	Уход за швейной машиной			
37-38	Четвертая неделя января	Машинные работы	2	Изготовление образцов машинных строчек			
39-40	Первая неделя февраля	Обработка мелких деталей	2	Обработка мелких деталей			
41-42	Вторая неделя февраля	Подготовка и проведение примерки.	2	Проведение примерки			
43-44	Третья неделя февраля	Технология изготовления плечевого изделия	2	Обрабатывать проектное изделие по индивидуально му плану.			

45-52	Четвертая неделя февраля, 1,2,3 недели марта	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	8	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»			
		№ 4 Художественные ремесла	16				
53-54	Первая неделя апреля	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна	2	Вязание полотна			
55-56	Вторая неделя апреля	Вязание по кругу	2	Вязание по кругу			
57-58	Третья неделя апреля	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	Вязание спицами узоров			
59-60	Четвертая неделя апреля	Вязание цветных узоров	2	Вязание цветных узоров			
61-64	1 и 2 неделя мая	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»			
65-66	Третья неделя мая	Подготовка к защите творческого проекта	2	Оформить портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.			

67-68	Четвертая неделя мая	Защита творческого проекта	2	Защищать проект.			
		Итого	68				

Перечень учебно-методического обеспечения

I. Учебники, учебные пособия для учащихся:

1. Технология: Технология ведения дома: 5 класс: учеб. для общеобразоват. организаций / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко.М.: Вентана-Граф,2015.-192
2. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учеб. для общеобразоват. организаций / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко.М.: Вентана-Граф,2015.-192с:ил.
3. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учеб. для общеобразоват. организаций / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко.М.: Вентана-Граф,2016.-160с:ил.
4. Технология: 8 класс: учебник для общеобразоват. организаций / В.Д.Симоненко,А.АЭлектров, Б.А Гончаров.М.: Вентана-Граф,2019.-

II. Дополнительные материалы, хрестоматии, сборники и т.п.:

1. Фантазии из овощей и фруктов Ирина Степанова (Москва) 2004
2. Цветы из овощей М.Е. Кузнецова Русский издательский дом (Санкт-Петербург) 2009
3. Моя еда мое лекарство Наталья Ярошенко. Москва 2005
4. Болгарская кухня» Евгения Дмитрова 2007
5. Дамское рукоделие С. Попова-1996
6. Вязаные коврики Д.Вейл-2007.
7. Мягкая игрушка И.Белова.-2006
8. Цветы из ткани Д.М.Евстратова-2009-
9. Азбука моды Лидия Орлова 2010

III. Интернет-ресурсы:

Сайт учителя технологии. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет.
Кожа. <http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Модели и уроки вязания крючком.

<http://www.knitting.east.ru/>

Сайт для тех, кто любит вышивать.

<http://www.rukodelie.ru>

Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм.

<http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>

Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.

<http://remesla.ru/>

. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения
1. Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)	
1.	Технология: Программа 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница.- М.: Вентана-Графт, 2015
2.	Учебники по технологии для учащихся 5,6,7,8 классов: учеб. для общеобразоват. организаций / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко. М.: Вентана-Графт, 2015.-192
	Технология 5-8 класс: учеб. для общеобразоват. организаций / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко. М.: Вентана-Графт, 2015.-192
2. Печатные пособия	
3.	таблицы, раздаточные пособия, альбомы
4.	Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей)
3. Технические средства обучения	
5.	Компьютер
6.	принтер
4. Оборудование класса	
7.	холодильник, микроволновая печь, плиты электрические, миксеры, чайники электрические, посуда и инвентарь
8	машины швейные, оверлок, утюг, доска гладильная, ножницы, манекен, лента сантиметровая, линейки, резец портновский, иглы швейные, иглы машинные, наперстки, угольники и тд.
9	Специализированная учебная мебель: индивидуальные столы и стулья для учащихся
10.	Стеллажи для наглядных пособий.
11.	Стол и стул учительский

