муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Астрахани

«Основная общеобразовательная школа №31»

Согласовано	Утверждаю:
Зам. директора по УВР	Директор МБОУ г. Астрахани
_____Е.В. Леонтьева	«ООШ№31»
	_____П.Г. Воробьев
«28» августа 2020г.	«1» сентября 2020г.

Рассмотрено на заседании МО ЕМЦ
Протокол №1 от «01» 09 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

6 класс

2020-2021 уч.год

Рабочая программа по технологии 6 классы составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного общеобразовательного стандарта основного общего образования на основе программы «Учебная программа по предмету «Технология»», разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения.

Программа рассчитана на систему учебников «Алгоритм успеха» для неделимых классов, подготовленных авторским коллективом Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко «Технология. Универсальная линия» для 5-7 классов и авторским коллективом Н.В. Матяш, В.Д. Симоненко, А.А. Электов и др. для 8 классов.

Разработала Кузько О.В.
учитель технологии

Астрахань-2020

Рабочая программа включает разделы:

1. Планируемые предметные результаты освоения ТЕХНОЛОГИЯ (для неделимых классов) **6 класс**;
2. Содержание учебного предмета, курса с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности;
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

1.Планируемые предметные результаты освоения ТЕХНОЛОГИЯ (для неделимых классов) 6 класс:

Раздел «Технологии творческой проектной деятельности».

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства».

Выпускник научится:

- давать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Раздел «Кулинария».

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое 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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

Выпускник получит возможность научиться:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов».

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Раздел «Электротехника».

Выпускник научится:

- понимать назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

Выпускник получит возможность научиться:

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;
- использовать безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование».

Выпускник научится:

планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

планировать профессиональную карьеру;

рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

2.Содержание учебного предмета, курса с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности:

Вводное занятие (2ч)

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Техника безопасности труда на уроках технологии. Организация теоретической и практической частей урока.

Раздел 1. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (10ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов. «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Мягкая игрушка», «Приготовление воскресного обеда» и др.

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (4ч)

Тема 1. Интерьер жилого дома.

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Темы лабораторно-практических работ. Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере.

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений Профессия садовник

Тема практической работы. Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

Раздел 3. Кулинария (14 ч)

Тема 1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.
Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Тема практической работы. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Темы лабораторно-практических работ.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 3. Блюда из мяса.

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 мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Темы лабораторно-практических работ.

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Блюда из птицы.

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. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Тема лабораторно-практической работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов).

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы. Приготовление окрошки.

Тема 6. Заготовка продуктов.

Теоретические сведения. Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

Практические работы. Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

Тема 7. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

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

Темы лабораторно-практических работ. Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел 4. Технологии обработки конструкционных материалов (6ч)

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Темы лабораторно-практических работ.

Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины.

Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Теоретические сведения. Натуральные волокна растительного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства хлопковых и льняных тканей. Способы их получения.

Тема лабораторно-практической работы. Изучение свойств текстильных материалов из волокон растительного происхождения.

Тема 2. Швейная машина.

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ. Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки.

Изготовление образцов машинных швов.

Тема 3. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

Тема лабораторно-практической работы. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Тема 4. Уход за одеждой, её ремонт.

Теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

Практические работы. Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

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

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).
Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

Темы лабораторно-практических работ. Изготовление образцов ручных швов.

Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия. Мягкая игрушка.

Тема 6. Художественные ремёсла.

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами.

Плотное и ажурное вязание по кругу.

Раздел 6. Электротехника (4ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы в доме.

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов в доме.

Лабораторно-практическая работа.

Изучение потребности в бытовых электроприборах в доме.

1. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

6 класс

№ п/п	Тема урока (Дата)	Основные виды учебной деятельности учащихся	Дата проведения	Д/З

			6а	6б	6в	
Вводное занятие (2ч)						
1-2.	Технология как учебная дисциплина и как наука. Правила технике безопасности на рабочем месте.	Ознакомиться с правилами поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса. Ознакомиться с правилами поведения в кабинете. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Техника безопасности труда на уроках технологии. Организация теоретической и практической частей урока.				Повторить правила ТБ и поведения в кабинете. Оформить обложку тетради
Раздел 1. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (2ч+ 8ч в течение года)						
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.						
3-4.	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческие проекты.	Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.				Повторить этапы выполнения творческого проекта
Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (4 ч)						
Тема 1. Интерьер жилого дома.						
5-6.	Интерьер жилого дома. *Практическая работа*. Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка с использованием декорирования окон.	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование современных				Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера комнаты подростка с использованием декорирования окон»

		материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».				
Тема 2. Комнатные растения в интерьере.						
7-8.	Комнатные растения в интерьере. *Практическая работа*. Посадка растений. Размещение растений в интерьере своей комнаты.	Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета.				Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

		Символическое значение цветов. Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».				
Раздел 3. Кулинария (14 ч)						
Тема 1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.						
9-10.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр*актическая работа*. Приготовить и оформить блюдо из крупы или макаронных изделий.	Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ в продуктах. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Определять консистенцию блюда.				Подобрать рецепт блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.						
11-12.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. *Практическая работа*. Приготовить и оформить блюдо из рыбы.	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.				Подобрать рецепт блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Рассчитать

		Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов. Определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определять срок годности рыбных консервов. Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую кулинарную обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать соленую рыбу. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.				калорийность блюд

		Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинным способами. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд				
Тема 3. Блюда из мяса.						
13-14.	Блюда из мяса. *Практическая работа*. Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.	Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса. Определять качество мяса органолептическими и лабораторными методами. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.). Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки. Готовить натуральную рубленую массу из мяса. Выбирать, готовить и оформлять блюда из мяса. Планировать последовательность технологических операций. Проводить самооценку качества приготовленного блюда по картам контроля. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Планировать время на приготовление выбранного блюда.				Повторить признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса.

		Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.				
Тема 4. Блюда из птицы.						
15-16.	Блюда из птицы. *Практическая работа*. Приготовление блюда из птицы.	Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из домашней птицы. Оформлять готовое блюдо из птицы и подавать его к столу. Сервировать стол к обеду. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструмен-тами и приспособлениями.				Сообщение «Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу»

		Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. 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. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу				
Тема 5. Технология приготовления первых блюд.						
17-18.	Технология приготовления первых блюд (супов). *Практическая работа.* Приготовление окрошки.	Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу Приготовление окрошки. Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа. Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон для заправочного супа. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.				Подобрать рецепт приготовления окрошки. Рассчитывать калорийность приготов-ленных блюд.

		Готовить и оформлять заправочный суп. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.				
Тема 6. Заготовка продуктов.						
19-20.	Заготовка продуктов. *Практическая работа*. Заготовка капусты способом квашения.	Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания. Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции. Подготовка капусты к квашению.				Подготовка капусты к квашению.
Тема 7. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.						
21-22.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. *Практическая работа*. Сервировка стола к обеду.	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню.				Составить меню обеда. Сервировка стола к обеду. Подача блюд. Правила поведения за

		Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Овладевать навыками эстетического оформления стола. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами Исследование состава обеда.				столом и пользования столовыми приборами
23-24.	*Творческий проект «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду для всей семьи».*	Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки. Творческий проект по разделу «Кулинария».				Творческий проект по разделу «Кулинария», презентация, доклад
Раздел 4. Технологии обработки конструкционных материалов (6ч)						
Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.						
25-26.	Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделия. *Практическая работа.* Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.	Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Уметь определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Сборочный чертёж и спецификация				Закончить чертеж изделия в тетради.

		объёмного изделия. Технологическая карта. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.				
27-28.	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделия. *Практическая работа.* Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.	Уметь составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.				Завершить перенос рисунка на доску
29-30.	Конструирование и моделирование изделий из древесины. *Практическая работа.* Конструирование изделий из древесины. Изготовление чертежа изделия.	Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для выбранного изделия из древесины и составлять технологическую карту. Уметь разрабатывать маршрутную карту изготовления изделия. Знать что такое сборочный чертеж, что содержит спецификация. Уметь конструировать прочное и надежное изделие.				разработать маршрутную карту изготовления изделия.

31-32.	*Творческий проект «Изделие из древесины».*	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.				Оформить творческий проект «Изделие из древесины».
Раздел 5. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28ч)						
Тема 1. Свойства текстильных материалов.						
33-34.	Свойства текстильных материалов.	Натуральные волокна растительного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства хлопковых и льняных тканей. Способы их получения. Изучение свойств текстильных материалов из волокон растительного происхождения.				Повторить виды и свойства хлопковых и льняных тканей. Способы их получения.
Тема 2. Швейная машина.						
35-36.	Швейная машина.	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.				Повторить устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки.
37-38.	Швейная машина. *Практическая работа.*	Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка				Закончить образцы

	Изготовление образцов машинных швов.	припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов. Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки.				основных машинные операций: притачивание, обтачивание.
39-40.	Дефекты машинной строчки. *Практическая работа.* Устранение дефектов машинной строчки.	Уметь определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине				Повторить дефекты машинной строчки. Закончить образец зигзагообразной и прямой строчки
41-42.	Виды машинных операций. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов».	Уметь изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.)				Закончить образцы притачивание и обтачивание (мягкий пояс, бретели).
Тема 3. Конструирование швейных изделий.						
43-44.	Конструирование швейных изделий. *Практическая работа.* Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.	Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия. Знать понятия: мерки, чертеж. Уметь снимать мерки; строить чертеж выкройки швейного изделия.				снять мерки; построить чертеж выкройки швейного изделия.
Тема 4. Уход за одеждой, её ремонт.						

45-46.	Уход за одеждой, её ремонт. *Практическая работа*. Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).	Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.				Закончить пришивание заплатки
Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.						
47-48.	Ручные работы. *Практическая работа*. Изготавливать образцы ручных работ.	Уметь выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.				Закончить художественну ю штопку
49-50.	Ручные работы. *Практическая работа*. Изготавливать образцы ручных работ.	Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.				Закончить художественну ю штопку
51-52.	Подготовки ткани к раскрою.	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.				Закончить раскрой изделия (подушки)
53-54.	Технология пошива подушки. *Практическая работа*. Конструирование и раскрой подушки для стула.	Уметь обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.				обрабатывать проектное изделие по

		Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной.				индивидуальному плану
55-56.	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО. *Практическая работа*. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия.	Знать правила выполнения ВТО; основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Уметь выполнять ВТО.				Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия.
57-58.	*Творческий проект «Подушка для стула»*.	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.				Оформить творческий проект «Подушка для стула», презентация, доклад
Тема 6. Художественные ремёсла.						
59-60.	Художественные ремёсла. Вязание крючком. *Практическая работа*. Вязание полотна несколькими способами. Основные виды петель при вязании крючком.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна:				Закончить образцы вязания крючком рядами

		начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.				
61-62.	Плотное и ажурное вязание по кругу. *Практическая работа.* Вязание полотна по кругу.	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания.				Закончить образцы вязания крючком по кругу
63-64.	*Защита творческого проекта по теме «Художественные ремесла».*	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.				Электронная презентация творческого проекта по теме «Художественные ремесла».
Раздел 6. Электротехника (2ч)						
Тема 1. Бытовые электроприборы в доме.						
65-66. 67-68.	Бытовые электроприборы в доме.	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов в доме. Изучение потребности в бытовых электроприборах в доме.				Изучение потребности в бытовых электроприборах в доме.