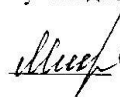


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Омутинская средняя общеобразовательная школа № 2

РАССМОТРЕНО:

на заседании ШМО учителей
ОБЖ, ИЗО, технологии, музыки,
физической культуры.


Руководитель ШМО

 О.Г. Михалёва

Протокол № 1 от 25 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

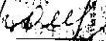
Заместитель директора по УВР

 Е.Н. Яковлева

26 августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ ОСОШ № 2

 А.Б. Комарова

Приказ № 90-од от 27 августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

ДЛЯ 5 «А», 5 «Б», 5 «В» КЛАССОВ

НА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД

Составитель: учитель технологии Меркель Тамара Дмитриевна

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:
в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления

технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

Планируемые результаты изучения учебного предмета. Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник 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.

Выпускник 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»

Выпускник 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»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

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.

Раздел «Технология растениеводства»

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Учащиеся должны знать/понимать:

- Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- Основы проектирования
- Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления применяемые в традиционных художественных ремёслах; виды рукоделия, их назначение и варианты использования;
- Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов: крест, набор, роспись, счетная гладь
- Правила ухода за готовой вышивкой
- Элементы материаловедения, виды волокон, их свойства;
- Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- Элементы машиноведения, принцип работы швейной ручной машины;
- Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
 - Основы конструирования фартука;
 - Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
 - Понятия о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
 - Основы кулинарии, физиологии питания;
 - Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
 - Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
 - Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
 - Технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
 - Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
 - Виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- Учащиеся должны уметь:
- Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
 - При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность
 - Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
 - Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
 - Выполнять элементарные операции на ручной швейной машине;
 - Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
 - Проводить технологическую обработку узлов и деталей фартука;
 - Вносить модельные линии в конструкцию фартука;
 - Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
 - Чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой, накрывать на стол в соответствии с требованиями этикета

II. Содержание программы учебного курса **(68 часов, 2 часа в неделю)**

Раздел: Эстетика пришкольного участка (осень) ДМО-репродуктивная, объяснительно-иллюстрированная (8 часов)

Тема 1. Вводное занятие. Изучения инструктажей при работе с инвентарем учебном участке.

Тема 2. История цветоводства 1 час. Работа с учебниками, знать историю цветоводства.

Тема 3. Цветы, легенды, предания и ботанические сады 1 час. Просмотр презентации. Запись в тетради названия ботанических садов.

Тема 4. Однолетние декоративные растения 1 час. Работа с карточками, какие бывают однолетние декоративные растения.

Тема 5. Разнообразие форм и окрасок однолетних 1 час. Просмотр презентации.

Тема 6. Сбор семян цветов 1 час. Работа на участке сбор семян, бархатцев, космеи.

Тема 7. Сортировка семян цветов перед хранением 1 час. Знать, как правильно сушить семена, сортировка семян, подготовка к сушке.

Тема 8. Осенняя перекопка грядок. Работа на участке, убираем ботву, выкапываем сорняки.

Раздел: Вышивка. ДМО – репродуктивная, объяснительно – иллюстративная 6 часов.

Тема: Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства 1 час. Понятие «декоративно-прикладное искусство».

Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой.

Тема: Способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани 1 час. Перевод рисунка на ткань через копировальную бумагу, подготовка ткани и рисунка на ткани для вышивки.

Тема: Стебельчатый шов. Тамбурный шов 1 час. Иллюстрации выполнены швами стебельчатым и тамбурным. Выполнения работы любого выбранного рисунка швами.

Тема: Петельный шов, шов «иголка вперёд», «иголка назад». 1 час

Тема: Счётная вышивка: крестиком. 1 час

Тема: Проектная работа. Защита проекта выполненного ребенком самостоятельно, изученными швами декоративно прикладного искусства. 1 час.

Раздел: Работа на швейной машине. ДМО - репродуктивная, объяснительно – иллюстративная 4 часа.+ 1 час

Тема: Работа на швейной машине 1 час. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.

Тема: Подготовка швейной машины к работе 1 час. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Тема: Приёмы работы на швейной машине 1 час. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

Тема Неполадки швейной машине, причины 1 час. Работа на швейной машине, узнать по какой причине не работает швейная машина, уметь исправить неполадки.

Тема: Ручные стежки, строчки. Терминология. Изучения терминологии швейной машины, запись в тетради. 1 час

Раздел: Проектирование и изготовление рабочей одежды. ДМО - репродуктивная, объяснительно – иллюстративная 19 часов.

Тема: Натуральные растительные волокна 1 час. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Тема: Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Свойства тканей из раст. волокон и их ассортимент 1 час. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Тема: Мерки, необходимые для изготовления фартука 1 час. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Тема: Назначение рабочей одежды, эксплуатационными и эстетическими свойствами 1 час. Изучения правила снятия мерок с человека. Снятие мерок для изготовления фартука.

Тема: Моделирование фасонов фартука 1 час. Просмотр предложенных моделей фартуков. Выполнения в тетради самостоятельно построения модели фартука.

Тема: Построение чертежа 1 час. Выполнения построения чертежа фартука на ватмане.

Тема: Раскрой передника 1 час. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Тема: Подготовка деталей кроя к обработке 1 час. Подготовка ткани к раскрою деталей.

Тема: Обработка грудки передника, нижней части и бретелей 1 час. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.

Тема: Обработка грудки передника, нижней части и бретелей 1 час. Выполнения самостоятельно обработки детали.

Тема: Обр. накладных карманов и соединение их с изделием 1 час. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Выполнения обработки карманов.

Тема: Способы обработки срезов и углов карманов 1 час. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Тема: Соединение пояса и деталей передника 1 час. Требования к выполнению машинных работ.

Тема: Соединение пояса и деталей передника 1 час. Выполнения самостоятельно соединения пояса и передника. Работа на швейной машине.

Тема: Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка (ВТО) фартука 1 час. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани.

Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: проутюживают, разутюживают, заутюживают.

Тема: Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка (ВТО) фартука 1 час. Выполнения самостоятельно влажно-тепловой обработки ткани.

Тема: Проектная работа 1 час. Подготовка изделия к защите.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Гигиена девушки. ДМО - репродуктивная, объяснительно – иллюстративная.

Тема: Уход за кожей 1 час. Просмотр презентации какие бывают типы кожи, как ухаживать. Каждая девочка определяет у себя тип кожи.

Тема: Уход за волосами, ногтями 1 час. Просмотр наглядного материала. Практическая работа: выполняем причёски для школьниц.

Тема: проектная работа 1 час. Выбираем тему по пройденному материалу.

Тема: проектная работа 1 час. Защита проекта.

Тема: Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов 1 час. Просмотр презентации.

Тема: Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Рассмотрения наглядного материала, выполнения эскиза.

Тема: Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» 1 час. Выполнения лоскутного шитья «спираль», «изба».

Тема: Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Утюжка материала для работы. Выполнения эскизов.

Тема: Проектная работа 1 час. Подготовка изделия к защите.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: «Кулинарии» 10 часов.

Тема. Санитария и гигиена на кухне 1 ч. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи.

Тема. Интерьер кухни, столовой 1 ч. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований

Тема. Физиология питания 2 ч

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. 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 1 ч. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.

Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2 ч. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека.

Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Тема: Блюда из овощей и фруктов 2 ч. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Инструменты и приспособления для нарезки.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц 1 ч. 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.

Раздел: Эстетика пришкольного участка (весна) ДМО-репродуктивная, объяснительно-иллюстрированная 8 часов.

Тема: Вводное занятие 1 час. Повторения и изучения инструктажа при работе на участке с инвентарем.

Тема: Очистка почвы от остатков растений и листвы 1 час. Работа на учебном участке, очистка почвы от сорняков и ботвы.

Тема: Первичные источники заболеваний растений 1 час. Просмотр презентации о заболеваниях растений. Запись в тетради как бороться с заболеваниями.

Тема: Перекопка грядок 2 часа. Работа на учебном участке, перекопка грядок

Тема: Обустройство цветников. Разметка делянок 1 час. Работа на учебном участке.

Тема: Выращивание растений из крупных семян 1 час. Посев семян, морковки, свеклы.

Тема: Размножение растений подземными частями 1 час. Просмотр презентаций. Записывают и зарисовывают в тетради.

Тематическое планирование

№ п/п	Раздел/Модуль	Кол-во часов
1	Кулинария	10
2	Технология обработки ткани	19+5 (работа на швейной машине)
3	Технология ведения домашнего хозяйства	
	А) гигиена девочки	4
	Б) вышивка	6
	В) интерьер жилого дома	2
4	Технология с/х	18
5	Проект	4
6	Современное производства и профессиональное самоопределение (при изучении раздела)	
	ИТОГО	68