

Рабочая программа
учебного предмета «Технология»
5 класс

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- Проектировать простые по конструкции виды рабочей одежды(фартук);
- Изготавливать при помощи ручных инструментов простые по конструкции модели изделий из лоскутов тканей, пользуясь технической документацией;
- Правильно выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- Выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий(фартука), в том числе с использованием традиций народного костюма;
- Использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;
- Выполнять художественную отделку швейных изделий;
- Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Художественные ремесла

Выпускник научится:

Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Выполнить эскиз брелока. Выбрать материал для работы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.

Выпускник получит возможность научиться:

Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.

Технологии домашнего хозяйства

Выпускник научится:

Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК

Выпускник получит возможность научиться:
Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.

Электротехника

Выпускник научится:
Пользоваться бытовыми электроприборами.

Выпускник получит возможность научиться:
Находить и представлять информацию об истории электроприборов.
Применять на практике принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:
Планировать и выполнять учебные технологические проекты; выявлять и формулировать проблему; Обосновывать цель проекта;
Планировать этапы выполнения работ;
Осуществлять технологический процесс;
Контролировать ход и результаты выполнения проекта;
Представлять результаты выполненного проекта;
Готовить пояснительную записку к проекту;
Представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:
Организовывать и осуществлять проектную деятельность, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
Осуществлять презентацию, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; Разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Кулинария

Выпускник научится:
Самостоятельно готовить для своей семьи бутерброды, горячие напитки и простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
Правилами сервировки стола к завтраку в соответствии с меню.

Выпускник получит возможность научиться:
Составлять меню завтрака на основе физиологических потребностей организма;
Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребности организма в витаминах;
Применять различные способы варки продуктов с целью сохранения в них витаминов;
Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку;
Соблюдать правила этикета за столом;
Моделировать мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Содержание программы 5 класс

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)

Теоретические сведения. 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.

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина (4 ч)

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, выведение нижней нитки наверх. 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. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

Теоретические сведения. 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.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для 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 обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод-гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство(2 ч)

Теоретические сведения. 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, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Художественная обработка кожи (4 ч)

Теоретические сведения. Историческая справка. Знакомство с видами кожи. Материалы и инструменты для работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Заготовка шаблонов.

Изготовление брелока из кожи. Перевод шаблона на кожу. Оплетка изделия.

Роспись акриловыми контурами.

Тема 4. Лоскутное шитьё (4 ч)

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) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)

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 с помощью ПК.

Раздел «Электротехника» (2 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (16 ч)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни- столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (2 ч)

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 посудой и жидкостью, кухонным инвентарём.

Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. 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 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

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). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта 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.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

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 и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)

Теоретические сведения. 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.

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. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных 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.

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 и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)

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.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)

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.

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

Тематическое планирование

	Название раздела, темы	Количество часов
1.	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	22
1.1.	Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»	4
1.1.1.	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Правила ТБ.	1
1.1.2.	Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях.	1
1.1.3.	Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	1
1.1.4.	Общие свойства текстильных материалов. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	1
1.2.	Тема «Конструирование швейных изделий»	4
1.2.1.	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.	1
1.2.2.	Снятие мерок	1
1.2.3.	Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа	1
1.2.4.	Подготовка выкройки к раскрою	1
1.3.	Тема «Швейная машина»	4
1.3.1.	Швейная машина	1

1.3.2.	Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	1
1.3.3.	Подготовка швейной машины к работе.	1
1.3.4.	Приемы работы на швейной машине	1
1.4.	Тема«Технология изготовления швейных изделий»	10
1.4.1.	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ.	1
1.4.2.	Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя.	1
1.4.3.	Основные операции при ручных работах	1
1.4.4.	Изготовление образцов ручных швов	1
1.4.5.	Основные операции при машинной обработке изделия	1
1.4.6.	Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО	1
1.4.7.	Последовательность изготовления швейных изделий. Инструменты и приспособления для раскроя.	1
1.4.8.	Выкраивание деталей швейного изделия.	1
1.4.9.	Изготовление проектного изделия.	1
1.4.10	Знакомство с профессиями закройщик и портной	1
2	Раздел «Художественные ремёсла»	12
2.1.	Тема«Декоративно-прикладное искусство»	2
2.1.1.	Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России	1
2.1.2	Приёмы украшения праздничной одежды в старину	1
2.2.	Тема«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»	2
2.2.1.	Правила, приёмы и средства композиции	1
2.2.2.	Цветовые сочетания в орнаменте.	1
2.3.	Тема«Художественная обработка кожи»	4
2.3.1.	Знакомство с видами кожи. Материалы и инструменты для работы	1
2.3.2.	Заготовка шаблонов.	1
2.3.3.	Изготовление брелока из кожи	1
2.3.4.	Оплетка изделия. Роспись акриловыми контурами	1
2.4.	Тема«Лоскутное шитьё»	4
2.4.1.	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов.	1
2.4.2.	Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе	1
2.4.3.	Изготавливать образцы лоскутных узоров.	1
2.4.4.	Обработка срезов лоскутного изделия.	1
3.	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	2
3.1.	Тема«Интерьер кухни, столовой»	2
3.1.1.	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру	1
3.1.2.	Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни.	1
4	Раздел «Электротехника»	2
4.1.	Тема «Бытовые электроприборы»	2
4.1.1.	Виды электроприборов на кухне	1
4.1.2.	Принцип действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов на кухне.	1
5.	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	16
5.1.	Тема«Исследовательская и созидательная деятельность»	16
5.1.1.	Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе	1

5.1.2.	Составные части годового проекта пятиклассников	1
5.1.3.	Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия.	1
5.1.4.	Технологический этап. Формулирование требований к проектному изделию. Планирование процесса создания изделия.	1
5.1.5.	Разработка технологической карты	1
5.1.6.	Правила выполнения проекта	1
5.1.7.	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	1
5.1.8.	Выполнение проекта	1
5.1.9.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	1
5.1.10	Выполнение проекта	1
5.1.11.	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».	1
5.1.12.	Выполнение проекта	1
5.1.13.	Творческий проект по разделу «Кулинария».	1
5.1.14.	Выполнение проекта	1
5.1.15.	Презентация и защита творческого проекта	1
5.1.16.	Оформление выставки работ учащихся	1
6.	Раздел «Кулинария»	14
6.1.	Тема«Санитария и гигиена на кухне»	1
6.2.	Тема«Физиология питания»	1
6.3.	«Бутерброды и горячие напитки»	2
6.3.1.	Виды бутербродов и горячих напитков	1
6.3.2.	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Знакомство с профессией пекарь	1
6.4.	Тема«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»	2
6.4.1.	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд	1
6.4.2.	Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	1
6.5.	Тема «Блюда из овощей и фруктов»	4
6.5.1.	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов.	1
6.5.2.	Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов)	1
6.5.3.	Правила измельчения овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.	1
6.5.4.	Значение и виды тепловой обработки продуктов. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей.	1
6.6.	Тема«Блюда из яиц»	2
6.6.1.	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.	1
6.6.2.	Технология приготовления блюд из яиц.	1
6.7.	Тема«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	2
6.7.1.	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.	1
6.7.2.	Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	1
Итого: 68 ч, 2 ч — резервное время		70