****

1. **1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

***Личностные результаты:***

• самопознание;

• самооценка;

• личная ответственность;

• адекватное реагирование на трудности

* умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.
* умение выделять главное из прочитанного;
* слушать и слышать собеседника, учителя;

задавать вопросы на понимание, обобщение

***Метапредметные результаты:***

* сравнение; анализ;
* систематизация;
* мыслительный эксперимент;
* практическая работа;
* усвоение информации с помощью компьютера;
* работа со справочной и

дополнительной литературой умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий

***Предметные результаты*** по окончании курса технологии в 5,6 классах основной школы

* овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
* овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
* овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
* овладеть навыками ведения домашнего хозяйства,

- познакомить с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

1. **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)***

**Урок 1. «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции
в интерьере»**. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Оформление интерьера произведениями искусства. Понятие о коллекционировании. Профессия дизайнер

**Урок 2**. **Гигиена жилища.** Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки

**Урок 3**. **Бытовые электроприборы.** Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении

**Раздел «Кулинария» *(5 ч) +1***

***Урок 4.* Блюда из молока и кисломолочных продуктов.** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов

**Урок 5**. **Изделия из жидкого теста.** Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога

**Урок 6.** **Виды теста и выпечки.** Продукты для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер

**Урок 7.** **Сладости, десерты, напитки.** Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу

**Урок 8**. **Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.** Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей

**Урок 9. Проект по разделу**

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *8 ч +4***

**Урок 10. Свойства текстильных волокон.** Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу

**Урок 11.** **Конструирование швейных изделий.** Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки

**Урок 12.** **Моделирование швейных изделий.** Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу

**Урок 13. Швейная машина**. Уход за швейной машиной

**Урок 14-17. Технология изготовления швейных изделий.** Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

**Урок 18-21. Проект по теме раздела**

**Раздел «Художественные ремёсла» *(8 ч)+5***

**Урок 22**. **Ручная роспись тканей.** Понятие о ручной росписи тканей. Виды батика. Технология горячего и холодного батика. Профессия художник росписи по ткани

**Урок 23. Вышивание счетными швами**.

**Урок 24. Вышивание по свободному контуру**

**Урок 25. Атласная и штриховая гладь**

**Урок 26. Швы французский узелок и рококо**

**Урок 27-29. Вышивание атласными лентами**

**Урок 30-34. Творческий проект по разделу**

1. **Тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел | кол-во часов |
| Технология домашнего хозяйства. Электротехника | 3 |
| Кулинария | 6 |
| Создание изделий из текстильных материалов | 12 |
| Художественные ремесла  | 13 |
| Итого  | 34 |