Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Акушинская СОШ № 1имени С.М.Кирова» Акущшинский район

.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОГО КУРСА**

**«ТЕХНОЛОГИЯ»**

**для 5-8 класса**

Составитель: учитель

технологии

Курбанова Л.К.

20\_\_ – 20\_\_ учебный год.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования / Минобрнауки РФ. – М. : Просвещение, 2011. – 48 с. – (Стандарты второго поколения).

3. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5–9 классы. – М. : Просвещение, 2010. – 96 с. – (Стандарты второго поколения).

4.Программа.Технология.5-8 классы./сост.Тищенко А.Т., Синица Н.В. под ред. Симоненко В.Д.М.: «Вентана-Граф», 2014.

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 19.12. 2012 г. №1067 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2016/2017 учебный год», направлена на достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования и ориентирована на работу по учебно-методическому комплекту:Технология. Линия УМК (Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д.)

• *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с. ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 5 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, Н. А. Буглаева. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 96 с.ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технологии ведения дома. 5 класс : методическое пособие / Н. В. Синица. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 144 с.ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с. ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 6 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, Н. А. Буглаева. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 160 с.ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технологии ведения дома. 6 класс : методическое пособие / Н. В. Синица. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 160 с.ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с. ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 7 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, Н. А. Буглаева. – М. : Вентана-Граф, 2015. – 173 с.ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технологии ведения дома. 7 класс : методическое пособие / Н. В. Синица. – М. : Вентана-Граф, 2015. – 144 с.ФГОС.

• Симоненко В.Д.Технология. 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М. : Вентана-Граф, 2014. – 208 с.

• Симоненко В.Д.,Технология. 8 класс: методическое пособие для учителя. М. : Вентана-Граф, 2014. – 160 с.

**ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»  
В СИСТЕМЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

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

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций. В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук. Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

**ЦЕННОСТНЫЕ ОРИЕНТИРЫ СОДЕРЖАНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

В результате обучения учащиеся овладеют:

• умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

• навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

*познакомиться:*

• с основными технологическими понятиями и характеристиками;

• назначением и технологическими свойствами материалов;

• назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

• видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

• профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

• значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

*выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

• рационально организовывать рабочее место;

• находить необходимую информацию в различных источниках;

• выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

• конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

• проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

• планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

• распределять работу при коллективной деятельности;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*

• для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

• формирования эстетической среды бытия;

• развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

• организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

• изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.

**МЕСТО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю и 7, 8 классах по 34 часа, из расчета 1 учебный час в неделю. Кроме того, дополнительное время для обучения технологии может быть выделено из регионального компонента и компонента образовательного учреждения для организации предпрофильной подготовки и занятий по профессиональному самоопределению. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резерва времени в базисном учебном (образовательном) плане.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДМЕТА**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии, технологии животноводства). В данной рабочей программе изложено основное направление технологии – «Технологии ведения дома», в рамках которой изучается учебный предмет.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

• культура, эргономика и эстетика труда;

• получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

• основы черчения, графики и дизайна;

• элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

• знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;

• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

• творческая, проектно-исследовательская деятельность;

• технологическая культура производства;

• история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

• распространённые технологии современного производства.

При изучении учебного курса «Технология» используются связи данной дисциплины с другими предметами учебного плана. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

| Наименование учебного предмета | Технология |
| --- | --- |
| Биология | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.  Тепловая кулинарная обработка овощей.  Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства |
| География | Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства |
| История | Культура поведения за столом.  Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.  Бытовая швейная машина.  История создания изделий из лоскута |
| Физика | Производство текстильных волокон. Ткацкие переплетения.  Основные характеристики ткани.  Влажно-тепловая обработка ткани |
| Изобразительное искусство | Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции  Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. |
| Математика | Изготовление выкройки шаблонов для лоскутного шитья.  Практическая работа «Построение чертежа изделия в масштабе» |
| Экология | Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.  Эстетика и экология жилища |
| Черчение | Изготовление выкроек |

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует образовательной программе школы. Учебный курс построен с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательного учреждения. Особенностью программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьер кухни, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла», а к концу учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучением темы, совпадающей с темой проекта. Содержание раздела «Электротехника» постигается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства», содержание раздела «Художественные ремесла» включено в раздел «Создание изделий из текстильных материалов». Процесс изучения курса «Технология» в 5 классе начинается с занятия, посвященного общим вопросам техники безопасности и охраны труда, и занятий с введением творческой, проектной деятельности. Это связано со знакомством с новым кабинетом технологии – мастерской. Вследствие недостаточно сформированных умений у учащихся начальной школы по использованию швейного оборудования, практических навыков при работе на швейной машине увеличено количество часов на изучение раздела «Создание изделий из текстильных материалов».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые проекты. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Порядок изучения тем – творческий подход педагога.

***Приоритетными методами являются*** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, исследования.

***Ведущей структурной моделью*** для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

**Инструментарий для оценивания результатов:**

• тесты;

• практические работы;

• творческие проектные работы;

• лабораторные работы.

Программа решает и ***общие задачи трудового воспитания и обучения***:

– формирование общей культуры личности: навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т. д.;

– подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;

– раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;

– воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда, бережного отношения к природе;

– ознакомление с общими научными основами и организационно-экономическими принципами современного производства;

– формирование специальных умений, технологических и элементарных экономических знаний по технологии и изготовлению одежды, изделий декоративно-прикладного творчества.

Содержание программы направлено на выявление и развитие способностей обучающихся в различных видах декоративно-прикладного искусства: вышивка, лоскутное шитье, вязание, кружевоплетение, ковроткачество, роспись по дереву и ткани. Изучение тем программы «Изготовление выкроек» и «Раскрой швейного изделия» дает общее представление как о русском народном костюме, так и о современных швейных изделиях: салфетка, подушка для стула, фартук, юбка, сарафан, топ. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Обучающиеся стараются соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов.

При изучении темы «Лоскутное шитье» наряду с практическими умениями обучающиеся приобретают знания об образе жизни наших предков. Все это связывает художественное прошлое с настоящим и будущим русского народа.

В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки бесконфликтного делового общения. В процессе выполнения лабораторных и практических работ воспитывается культура труда: обучающиеся 5 класса учатся планировать свою работу, правильно пользоваться инструментами, оборудованием, выполнять работу тщательно, аккуратно, с соблюдением требований безопасности, оказывать друг другу товарищескую взаимопомощь.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но в каждом из них раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что оказывает благотворное влияние на дальнейшее обучение и будет способствовать осознанному выбору профессии.

В рабочей программе представлено следующее распределение часов на изучение разделов курса, примерное количество часов для выполнения учащимися самостоятельных заданий, практических и лабораторных работ:

**Таблица тематического распределения количества часов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы, темы** | **Количество часов** | | | | | |
| ***Авторская программа*** | ***Рабочая программа*** | ***Рабочая программа по классам*** | | | |
|
| 5кл. | 6кл. | 7кл. | 8кл. |
| **Технология домашнего хозяйства** | **10** | **10** | **2** | **4** | **2** | **2** |
| 1.Интерьер кухни, столовой |  |  | 2 | - | - | - |
| 2. Интерьер жилого дома |  |  | - | 2 | - | - |
| 3. Комнатные растения в интерьере |  |  | - | 2 | - | - |
| 4.Освещение жилого помещения. |  |  | - | - | 1 | - |
| 5.Гигиена жилища |  |  | - | - | 1 | - |
| 6.Эклогия жилища |  |  | - | - | - | 1 |
| 7.Водоснабжение и канализация в доме |  |  |  |  |  | 1 |
| **Электротехника** | **10** | **10** | **2** | **-** | **2** | **6** |
| 1.Бытовые электроприборы |  |  | 2 | - | 2 | 2 |
| 2.Электромонтажные и сборочные работы |  |  |  |  |  | 2 |
| 3.Электротехнические устройства с элементами автоматики |  |  |  |  |  | 2 |
| **Кулинария** | **28** | **28** | **10** | **10** | **8** | **-** |
| 1.Санитария и гигиена на кухне |  |  | 1 |  |  | - |
| 2.Физиология питания |  |  | 1 | 2 | 2 | - |
| 3.Бутерброды, горячие напитки. |  |  | 2 |  |  | - |
| 4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий |  |  | 2 |  |  | - |
| 5.Блюда из овощей и фруктов |  |  | 2 |  |  | - |
| 6.Блюда из яиц. |  |  | 1 |  |  | - |
| 7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака. |  |  | 1 |  |  | - |
| 8. Блюда из рыбы и морепродуктов |  |  | - | 2 |  | - |
| 9.Блюда из мяса и птицы |  |  | - | 2 |  | - |
| 10.Заправочные супы |  |  | - | 2 |  | - |
| 11. Сервировка стола**.** Этикет. |  |  | - | 2 |  | - |
| 12. Блюда из молока и кисломолочных продук­тов |  |  | - | - | 1 | - |
| 13. Изделия из жидкого теста |  |  | - | - | 1 | - |
| 14. Виды теста и выпечки |  |  | - | - | 1 | - |
| 15.Сладости, напитки и десерты |  |  | - | - | 1 | - |
| 16.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. |  |  | - | - | 2 | - |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **58** | **58** | **26** | **24** | **8** | **-** |
| 1.Свойства текстильных материалов |  |  | 4 | 4 | 1 | - |
| 2.Конструирование швейных изделий |  |  | 4 | 4 | 1 | - |
| 3.Моделирование швейных изделий |  |  | - | 2 | 1 | - |
| 4.Элементы машиноведения |  |  | 4 | 2 | 1 | - |
| 5.Технология швейных изделий |  |  | 14 | 12 | 4 | - |
| **Художественные ремесла** | **22** | **22** | **8** | **8** | **6** | **-** |
| 1. Декоративно – прикладное искусство |  |  | 1 | - | - | - |
| 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ |  |  | 3 | - | - | - |
| 3 Лоскутное шитье |  |  | 4 | - | - | - |
| 4. Вязание крючком |  |  | - | 4 | - |  |
| 5. Вязание на спицах |  |  | - | 4 | - | - |
| 6.Роспись ткани |  |  | - | - | 2 | - |
| 7.Вышика |  |  | - | - | 4 | - |
| **Семейная экономика** | **8** | **8** |  |  |  | **8** |
| Бюджет семьи |  |  |  |  |  | 8 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение** | **6** | **6** |  |  |  | **6** |
| 1.Сферы и отрасли производства |  |  | - | - | - | 2 |
| 2.Понятие о специальности и квалификации работника |  |  |  |  |  | 2 |
| 3.Профессиональное образование и профессиональная карьера |  |  | - | - | - | 2 |
| **Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности** | **46** | **46** | **12** | **14** | **8** | **12** |
| 1. Исследовательская и созидательная деятельность | 46 | 46 | 12 | 14 | 8 | 12 |
| **Технологии растениеводства.** | **16** | **16** | **8** | **8** | - | - |
| 1.Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур. |  |  | 2 | 2 |  |  |
| 2.Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. |  |  | 2 | 2 |  |  |
| 3.Весенние работы на учебно-опытном участке. |  |  | 2 | 2 |  |  |
| 4.Осенние работы на учебно-опытном участке. |  |  | 2 | 2 |  |  |
| **Всего:** | **204** | **204** | **68** | **68** | **34** | **34** |
| Резерв ( на 35 недель обучения) | **6** | **6** | 2 | 2 | 1 | 1 |

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

5КЛАСС

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

*Тема. Интерьер кухни, столовой*

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.

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

Раздел «Кулинария»

*Тема. Санитария и гигиена на кухне*

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, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах».

*Тема. Физиология питания*

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*

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. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий*

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. Блюда из овощей и фруктов*

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 свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. 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.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

*Тема. Блюда из яиц*

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. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку*

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.

Раздел «Электротехника»

*Тема 1. Бытовые электроприборы*

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 «Создание изделий из текстильных материалов»

*Тема. Свойства текстильных материалов*

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. Конструирование швейных изделий*

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 фартука. 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. Швейная машина*

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.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с измене­нием длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

*Тема. Технология изготовления швейных изделий*

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 ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива фартука,. Обработка накладных карманов. 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»

*Тема. Декоративно-прикладное искусство*

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.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

*Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства*

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.

Лабораторно-практические и практические работы. За­рисовка природных мотивов, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.

*Тема. Лоскутное шитьё*

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 творческой и опытнической деятельности»

*Тема. Исследовательская и созидательная деятельность*

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 белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др.

6 КЛАСС

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

*Тема. Интерьер жилого дома*

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

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

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

*Тема. Комнатные растения в интерьере*

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искус­стве оформления интерьера, создания композиций с использо­ванием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приё­мы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный са­дик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюби­вые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, рас­тения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнат­ными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб­стратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комна­те, холлах школы.

Раздел «Кулинария»

*Тема. 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. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Выма­чивание солёной рыбы. Разделка рыбы. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

*Тема. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

*Тема. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

*Тема. Заправочные супы*

Теоретические сведения. Значение супов в рационе пита­ния. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление го­тового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

*Тема. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

*Тема. Свойства текстильных материалов*

Теоретические сведения. Классификация текстильных хими­ческих волокон. Способы их получения. Виды и свойства искус­ственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон.

*Тема. Конструирование швейных изделий*

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. По­нятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Опреде­ление размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовле­ния плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

*Тема. Моделирование швейных изделий*

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одеж­ды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горло­вины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по кос­тюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

*Тема. Швейная машина*

*Т*еоретические сведения. Устройство машинной иглы. Не­поладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполад­ки в работе швейной машины, связанные с неправильным на­тяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора на­тяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пу­говицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

*Тема. Технология изготовления швейных изделий*

Теоретические сведения. Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последова­тельность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы­кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из про­кладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соедине­ния детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

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

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 (стач­ной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после при­мерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструк­тор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.

Обработка нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия

Раздел «Художественные ремёсла»

*Тема. Вязание крючком*

*Т*еоретические сведения. Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор­ка готового изделия.

Основные виды петель при вязании 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

*Тема. Вязание спицами*

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

*Тема. 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 «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: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготов­ление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обе­да», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вяза­ная игрушка» и др.

7КЛАСС

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

*Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере*

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. По­нятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминес­центные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, дос­тоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освеще­ния. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, на­стольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Совре­менные системы управления светом: выключатели, переключа­тели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Разме­щение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

*Тема. Гигиена жилища*

*Т*еоретические сведения. Значение в жизни человека со­блюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: еже­дневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их осо­бенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Ге­неральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Кулинария»

*Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов*

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолоч­ных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) моло­ко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молоч­ных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кис­ломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Техно­логия приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Про­фессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

*Тема. Изделия из жидкого теста*

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Про­дукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изде­лий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабора­торными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

*Тема. Виды теста и выпечки*

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Элек­трические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для прянич­ных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология при­готовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста.

*Тема. Сладости, десерты, напитки*

Теоретические сведения. 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. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

*Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет*

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. По­дача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласитель­ных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работа. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочув­ствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бы­товые приборы для уборки и создания микроклимата в помеще­нии. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Поня­тие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребно­стей и доходов семьи.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

*Тема. Свойства текстильных материалов*

*Т*еоретические сведения. Классификация текстильных воло­кон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определе­ния вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характе­ристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

*Тема. Конструирование швейных изделий*

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготов­ления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Из­готовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в нату­ральную величину.

*Тема. Моделирование швейных изделий*

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделиро­вание юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. По­лучение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

*Тема. Швейная машина*

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

*Тема. Технология изготовления швейных изделий*

*Т*еоретические сведения. Технология изготовления поясно­го швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Крите­рии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, бу­лавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой проклад­кой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление по­догнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машин­ных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с откры­тым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-мол­нией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устра­нение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработ­ка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончатель­ная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работа. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых сре­зов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обра­ботка.

Раздел «Художественные ремёсла»

*Тема. Ручная роспись тканей*

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тка­ней. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Тех­нология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свобод­ной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

*Тема. Вышивание*

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология вы­полнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и верти­кальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атлас­ная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лента­ми. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформле­ние готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петель­ными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узел­ком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

*Тема. Исследовательская и созидательная деятельности*

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятель­ности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

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: «Умный дом», «Ком­плект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «По­дарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8КЛАСС

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

*Тема. Экология жилища*

Теоретические сведения. Характеристика основных эле­ментов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Сис­тема безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы. Озна­комление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в по­мещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лаборатор­ном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

*Тема . Водоснабжение и канализация в доме*

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водо­снабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхо­да и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канали­зации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лаборно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализа­ции в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

*Тема. Бытовые электроприборы*

Теоретические сведения. Применение электрической энер­гии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагреватель­ных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и не­достатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Прави­ла безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масля­ного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах экс­плуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяж­ных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкаль­ные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока служ­бы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты прибо­ров от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной маши­ны-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение спо­собов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

*Тема. Электромонтажные и сборочные технологии*

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источни­ков тока и приёмников электрической энергии. Условные графи­ческие изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схе­ме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и уста­новочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при вы­полнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чте­ние простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами элек­тромонтажных инструментов и приёмами их использования; вы­полнение упражнений по механическому оконцеванию, соеди­нению и ответвлению проводов.

*Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики*

Теоретические сведения. Принципы работы и способы под­ключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмни­ков электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определе­ния расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромон­тажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение рас­хода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элемента­ми автоматики.

**Раздел «Семейная экономика»**

***Тема. Бюджет семьи***

Теоретические сведения. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Расходы на питание. Предпринимательство. Маркетинг. Торговые символы, Накопления, сбережения, кредиты. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

*Практические работы* Составление семейного бюджета. Оптимизация доходов и расходов. Составление меню. Расчет дохода по вкладам, ценным бумагам. Реклама товара. Определение по штрих-коду подлинности товара. Анализ покупок. Предпринимательство в семье.

**Раздел «Современное производство и профессиональное образование»**

***Тема. Сферы производства и разделение труда***

*Теоретические сведения* Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Оплата труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

*Практические работы*Анализ структуры предприятия. Анализ профессионального деления

работников предприятия. Расчет заработной платы

***Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера***

*Теоретические сведения* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

*Практические работы*

Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качеств личности.

**Раздел «Технологии творческой** **и опытнической деятельности»**

***Тема. Исследовательская и созидательная деятельность***

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятель­ности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников.

*Практические работы*

Темы творческих проектов по согласованию с обучающимися.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Изучение технологии обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Личностные*** | 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома».  2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.  3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда.  4. Осознание необходимости общественно полезного труда.  5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам |
| ***Метапредметные*** | 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.  2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.  3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности.  4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.  5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.  6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП |
| ***Предметные***  в сфере |  |
| а) познавательной деятельности | 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда.  2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла».  3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда |
| б) мотивационной | 1. Оценивание своей способности и готовности к труду.  2. Осознание ответственности за качество результатов труда.  3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.  4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ |
| в) трудовой | 1. Планирование технологического процесса.  2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности.  3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.  4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов |
| г) физиолого-психологической | 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.  2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.  3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований.  4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности |
| д) эстетической | 1. Знание основ дизайнерского проектирования изделия.  2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ |
| е) коммуникативной | 1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта.  2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда.  3. Умение разработать варианты рекламных образцов |

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ  
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».***

*Обучающийся научится:*

•  находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

•  читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

•  выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

•  осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;

•  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.

*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.

***Раздел «Кулинария».***

*Обучающийся научится:*

•  самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, бутерброды, горячие напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Получит возможность научиться*:

•  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 с целью сохранения в них питательных веществ;

•  экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности».***

*Обучающийся 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.

*Получит возможность научиться*:

•  организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

•  осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Календарно-тематическое планирование на 2016-2017 учебный год**

**по учебному курсу «Технология» девочки 7 класс.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Раздел/тема** | **Кол-во часов** | **Дата проведения** | | **Примечание** |
| **план** | **факт** |
| 1  2-3  4-5  6-7  8-9  10-11  12  13-14  15-16  16-17  18-19  20-21  22-23  24-25  26-27  28-29  30-31  32-33  34-35  36-37  38-39  40-41  42-43  44-45  46-47  48-49  50-51  52  53-54  55-56  57-58  59-60  61-62  63-64  65-66  67 | Введение.  **Интерьер жилого дома**  Освещение жилого помещения.  Предметы искусства и коллекции в интерьере.  Гигиена жилища.  Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.  Творческий проект «Умный дом»  Защита проектов.  **Кулинария**  Блюда из молока и кисломолочных продуктов.  Изделия из жидкого теста.  Виды теста и выпечки.  Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста.  Технология приготовления изделий из песочного теста.  Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.  Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.  Творческий проект «Праздничный сладкий стол»  **Создание изделий из текстильных материалов.**  Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.  Конструирование поясной одежды.  Моделирование поясной одежды.  Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.  Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.  Технология ручных работ.  Технология машинных работ.  Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией разрезом.  Технология обработки складок.  Подготовка и проведение примерки поясного изделия.  Технология обработки юбки после примерки.  Творческий проект «Праздничный наряд»  Защита творческих проектов.  **Художественные ремёсла.**  Ручная роспись тканей.  Ручные стежки и швы на их основе.  Вышивание счётными швами.  Вышивание по свободному контуру.  Атласная и штриховая гладь.  Швы французский узелок и рококо.  Вышивание лентами.  Творческий проект «Подарок своими руками»  Защита творческого проекта. | 1  2  2  2  2  2  1  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  1  2  2  2  2  2  2  2  1 | 02.09  05.09  08.09  12.09.16.09  19.09  23.09  26.09  30.09  03.10  07.10  10.10  14.10  17.10  21.10  24.10  28.10  11.11  14.11  18.11  21.11  25.11  28.11  02.12  05.12  09.12  12.12  16.12  19.12  23.12  26.12  30.12  13.01  16.01  20.01  23.01  27.01  30.01  03.02  06.02  10.02  13.02  17.02  20.02  24.02  27.02  03.03  06.03  10.03  13.03  17.03  20.03  24.03  07.04  10.04  14.04  17.04  21.04  24.04  28.04  05.05  08.05  12.05  15.05  19.05  22.05  26.05  29.05 |  |  |