

МОУ «Усогорская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов»

Рекомендована

Методическим объединением

учителей технологии

протокол № 1 от «3» 09 2014г.

Утверждаю:

Руководитель ОУ



Ф.И.О.

20.14г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА учебного предмета

технологии (дев.) ТГОС

(наименование учебного предмета/курса)

общеобразовательного, II ст.

(уровень, степень образования)

4 года

(срок реализации программы)

Составлена на основе примерной программы основного общего образования по технологии

(направление «Технологии ведения дома»)

(наименование программы, автор)

Сорова В. В.

(кем составлена программа)

гп. Усогорск

2014

год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основе нормативных правовых документов:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 05.03.2004 г. N 1089 (ред. от 19.10.2009 г., с изм. от 31.01.2012 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 09.03.2004 г. N 1312 (ред. от 03.06.2011 г.);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.12.2011 г. N МД-1634/03 «Об использовании учебников в образовательном процессе»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014г. N253 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ общего, основного общего, среднего общего образования на 2014/2015 учебный год»
- локальных актов образовательной организации:
 - основной образовательной программы начального и основного общего образования;
 - положения о рабочей программе учебного предмета, курса;
 - приказа руководителя об утверждении рабочих программ;
 - протокола МО образовательной организации.

ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология.

Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.

1. Содержание учебного предмета.

5 класс (70 часов)

Раздел 1. "Технология домашнего хозяйства"

Тема 1. Вводное занятие.

Исследовательская и созидательная деятельность. Интерьер кухни -столовой. (2 часа)

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Учебный проект. Этапы выполнения проекта. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка цели и задач выполнения проекта. Знакомство с интерьером. Устройство современной кухни. Планирование кухни с помощью шаблонов. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы

Организация рабочего места.

Определение потребностей. Дизайн-анализ изделия.

Краткая формулировка цели и задач проекта. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Рабочее место в учебной мастерской.

Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

Раздел 2. "Электротехника".

Тема 2. Бытовые электроприборы.(2 часа)

Основные теоретические сведения Общие сведения о бытовых электроприборах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и других кухонных электроприборах.

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Раздел 3. "Кулинария "(14ч.) + исследовательская и созидательная деятельность.(2 часа)

Запуск проекта №1.

Тема 3. Санитария и гигиена (2ч.)

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 4. Физиология питания (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли

витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 5. Бутерброды, горячие напитки (2ч.)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

Бутерброд со сливочным маслом и сыром.

Закрытый бутерброд с сыром или мясом.

Сандвичи из филе жареной курицы с огурцом.

Бутерброд с мясными продуктами.

Тема 6. Блюда из яиц (2ч.)

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

Яичница глазунья.

Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 7. Блюда из овощей. Приготовление блюд из свежих овощей (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей.

Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Практические работы

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Примерный перечень блюд

Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

Салат из редьки с огурцами и сметаной.

Тема 8. Блюда из овощей. Приготовление блюд из вареных овощей (2ч.)

Основные теоретические сведения

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности.

Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц:

круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

Салат из отварной свеклы с изюмом.

Винегрет зимний постный.

Картофель отварной с маслом и зеленью.

Картофель, сваренный в молоке.

Картофель, сваренный на пару.

Тема 9. Сервировка стола. Этикет.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Складывание салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

1.Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

2.Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Раздел 4. "Создание изделий из текстильных материалов (22ч.) + исследовательская и созидательная деятельность(10 ч.)"

Тема 10. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани.

Тема 11. Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 12. Элементы машиноведения. Бытовая универсальная швейная машина (2ч.)

Основные теоретические сведения

Классификация швейных машин швейного производства по назначению. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов.

Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Знакомство с устройством швейной машины.

Тема 13. Подготовка швейной машины к работе (2ч.)

Основные теоретические сведения

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Тема 14. Элементы машиноведения. Машинные швы (1ч.)

Контрольная работа за 1 полугодие (1ч.)

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям

Тема 15. Конструирование швейных изделий (2ч.)

Основные теоретические сведения

Виды фартуков.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практические работы

- 1.Снятие мерок и запись результатов измерений.
- 2.Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Тема 16. Моделирование швейных изделий (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Фартуки в национальном костюме.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 17. Технология изготовления швейных изделий. Ручные работы (2ч.)

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Раздел 4. Запуск проекта №2

Тема 18. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой фартука (2ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

Практические работы

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

Тема 19. Технология изготовления швейных изделий.

Подготовка деталей кроя к обработке (2ч.)

Основные теоретические сведения

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Тема 20. Технология изготовления швейных изделий. Обработка бретелей (2ч.)

Основные теоретические сведения

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Обработка бретелей.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 21. Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника (2ч.)

Основные теоретические сведения

Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 22. Технология изготовления швейных изделий. Обработка накладных карманов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 23. Технология изготовления швейных изделий. Соединение карманов с фартуком (2ч.)

Основные теоретические сведения

Сборка изделия. Выполнение закрепок на швейной машине.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 24. Технология изготовления швейных изделий. Обработка верхнего среза фартука (2ч.)

Основные теоретические сведения

Обработка деталей пояса. Соединение пояса с верхней частью фартука.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 25. Технология изготовления швейных изделий.

Обработка боковых и нижней сторон фартука (2ч.)

Основные теоретические сведения

Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 26. Технология изготовления швейных изделий.

Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия (2ч.)

Основные теоретические сведения

Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 6. "Художественные ремесла (8ч.) +исследовательская и созидательная деятельность"

Тема 27. Декоративно-прикладное искусство (2ч.)

Основные теоретические сведения

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Практические работы

Изготовление сувениров к праздникам.

Тема 28. Декоративно-прикладное искусство. Узелковый батик (2ч.)

Основные теоретические сведения

История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани. Особенности построения композиции в узелковом батике. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы

Оформление футболки узелковым батиком.

Тема 29. Декоративно-прикладное искусство. Вышивка, основы композиции (2ч.)

Основные теоретические сведения

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья.

Практические работы

Зарисовка природных мотивов

Выполнение эскизов орнаментов

Тема 30. Декоративно-прикладное искусство. Технология выполнения ручных вышивальных швов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в палец. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

Практические работы

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

Тема 31. Декоративно-прикладное искусство. Выполнение вышивки по контуру (2ч.)

Основные теоретические сведения

Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление готового изделия. Уход за вышитыми изделиями.

Практические работы

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

Технологии творческой и опытнической деятельности(8ч.)

Тема 32. Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение проблемы. Выбор вариантов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы

Разработка вариантов

Тема 33. Резерв: Оформление проектов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

Практические работы

Разработка технологической карты.

Тема 34. Технологическая карта. Оформление проектов Презентация проектов.

Итоговое занятие (2ч.)

Основные теоретические сведения

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

Практические работы

Разработка технологической карты. Защита творческих проектов.

Примерные темы проектов:

Кукла из лоскутков.

Игольница.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Швейные изделия.

6 класс (70 часов)

Раздел 1. "Технология домашнего хозяйства"

Тема 1. Вводное занятие. Санитария и гигиена(2 ч.)

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Практические работы

Организация рабочего места. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Варианты объектов труда.

Рабочее место в учебной мастерской.

Тема 2. Интерьер жилого дома (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесок, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение.

Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Практические работы

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Раздел 2. "Технология домашнего хозяйства"

Тема 3. Комнатные растения в интерьере (4ч.)

Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Практические работы

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 3. Кулинария (14ч.) +

исследовательская и созидательная деятельность(2ч.)"

Тема 4. Физиология питания. Сервировка стола к обеду. Этикет. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практическая работа

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Приготовление блюд для обеденного стола.

Тема 5. Заправочные супы(2ч.)

Основные теоретические сведения

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Практические работы

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек.

Приготовление заправочного супа.

Тема 6. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Практические работы

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.

Пшенная каша с тыквой.

Овсяная каша.

Рисовая каша с маслом.

Гарнир из макаронных изделий к мясу.

Тема 7. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление молочной каши и молочного супа.

Примерный перечень блюд

Суп молочный рисовый.

Молочная лапша.

Манная каша.

Каша из овсяных хлопьев «геркулес».

Сырники со сметаной.

Запеканка творожная.

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Практические работы

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Примерный перечень блюд

Треска отварная с картофелем.

Лещ вареный цельный.

Суп рыбный.

Вареные креветки.

Тема 9. Приготовление обеда . Сервировка стола к обеду. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Составление меню на обед. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Складывание салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

- 1.Выполнение эскизов художественного украшения стола к обеду.
- 2.Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (22ч.) + исследовательская и созидательная деятельность(8ч.)"

Тема 10. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Тема 11. Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений

Тема 12. Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины (2ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция

различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

Тема 13. Зигзагообразная строчка. Уход за швейной машиной. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Практические работы

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Основные теоретические сведения

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже.

Практические работы

Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Тема 14. Моделирование швейных изделий (2ч.)

Основные теоретические сведения

Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки.

Тема 15. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Технология изготовления плечевого швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою.

Практическая работа

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Подготовка ткани к раскрою.

Тема 16. Раскладка выкройки плечевого изделия на ткани. Раскрой изделия. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, бу-лавками, утюгом.

Практические работы

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Раскрой изделия.

Тема 17. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань (2ч.)

Основные теоретические сведения

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Тема 18. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия (2ч).

Основные теоретические сведения

Последовательность проведения примерки.

Практические работы

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Тема 19. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски (2ч).

Основные теоретические сведения

Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

Практические работы

Обработка плечевых срезов.

Тема 20. Способы обработки проймы, горловины (2ч).

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек.

Практические работы

Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.

Тема 21. Возможные дефекты плечевых изделий (2ч).

Основные теоретические сведения

Возможные дефекты плечевых изделий и способы их устранения.

Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Стачивание деталей и исправление дефектов.

Тема 22. Обработка деталей кроя (2ч).

Основные теоретические сведения

Возможные дефекты плечевых изделий и способы их устранения.

Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Стачивание деталей и исправление дефектов.

Тема 23. Обработка деталей кроя. (2ч).

Основные теоретические сведения

Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Тема 24. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия (2ч).

Основные теоретические сведения

Способы отделки готового изделия. Приемы влажно-тепловой обработки.

Правила безопасности труда.

Практические работы

Влажно-тепловая обработка изделия. Выполнение отделочных работ.

Тема 25. Контроль и оценка качества готового изделия (2ч).

Основные теоретические сведения

Контроль качества готового изделия.

Практические работы

Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 5. Художественные ремесла (8 ч.) + исследовательская и созидательная деятельность(8 ч.)"

Тема 26. Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение.

Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Практические работы

Выполнение статичной. Динамичной, симметричной и ассиметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 27. Вязание крючком. Инструменты и материалы (8 ч.)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Раппорт узора и его запись. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Вязание по кругу. Вязание изделий из мотивов. Работа с журналами мод.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов. Изготовление образцов вязания крючком.

Тема 28. Исследовательская и созидательная деятельность. Определение проблемы. Оформление проектов Презентация проектов. Защита проектов (6 ч.)

Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

Практические работы

Разработка вариантов.

Оформление проектов Защита творческих проектов.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

Варианты творческих проектов:

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 ремесла».

Тема 34. Резерв :Итоговое занятие. (2ч)

7 класс (70 часов)

Раздел 1. Технология домашнего хозяйства (2 ч) + исследовательская и созидательная деятельность (2ч).

Тема 1. Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность (2ч).

Основные теоретические сведения

Определение и формулировка проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы:

Изготовление изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Организация и проведение праздника.

Тема 2. Эстетика и экология жилища (2ч).

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Освещение жилого помещения. Знакомиться с понятием " Умный дом". Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. знакомство с профессией дизайнер.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 2. " Электротехника".(1ч).

Тема 3. Бытовые электроприборы.(1 часа)

Основные теоретические сведения Общие сведения о бытовых электроприборах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и других кухонных электроприборах.

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Раздел 3. Кулинария (14ч). + исследовательская и созидательная деятельность (2ч).

Тема 4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч).

Основные теоретические сведения

Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Подбор инструментов и приспособлений для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планирование последовательности технологических операций по приготовлению блюд. Безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовление молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Знакомство с профессией мастер производства молочной продукции. Информация о кисломолочных продуктах.

Практические работы

Приготовление блюда из молока и кисломолочных продуктов. Определение качества молока и молочных продуктов органолептическими методами.

Тема 5 . Изделия из теста (2ч).

Основные теоретические сведения

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов.

Оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии.

Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 6. Изделия из теста (6 ч).

Основные теоретические сведения

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 7. Сладости, десерты и напитки (2ч).

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 8. Сервировка праздничного стола. Праздничный этикет. (2ч).

Основные теоретические сведения

. Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Складывание салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

1. Разработка приглашений. Составление меню .

2.Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

3.Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Раздел 4. Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (29ч.) +исследовательская и созидательная деятельность(1ч.)"

Тема 9. Свойства текстильных материалов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей.

Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей по сырьевому составу.

Тема 10. Конструирование швейных изделий (2ч).

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

Тема 11. Моделирование юбок. Оформление выкроек (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. Способы моделирования прямых, конических и клиньевых юбок.

Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму

Практическая работа

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

Моделирование юбки выбранного фасона.

Подготовка выкройки. Расчет количества ткани.

Тема 12.Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Технология изготовления поясного швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом.

Практическая работа

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Подготовка ткани к раскрою.

Тема 13.Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях Раскрой изделия.

Тема 14. Подготовка деталей кроя к обработке. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Тема 15 .Примерка изделия. Дефекты посадки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Практические работы

Скальвание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Тема 18. Обработка вытачек и складок. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия

Практические работы

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.

Тема 19.Соединение деталей юбки и обработка срезов. (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций.

Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом.

Технология обработки боковых срезов.

Практические работы

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Обметывание швов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 20.Обработка застежки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Практические работы

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Тема 21.Обработка верхнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Практические работы Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Тема 22.Обработка нижнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами

Практические работы

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Тема 23.Окончательная отделка юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Практические работы

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 4. Художественные ремёсла (16ч) +исследовательская и созидательная деятельность (2ч.)"

Тема 24 . Ручная роспись тканей.(2ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка как вид народно-прикладного искусства.

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 25. Вышивание (8ч)

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 5. Исследовательская и созидательная деятельность (8ч.)"

Тема 26. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)

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.

Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки.

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке.

Использование компьютера для вышивки.

8 класс (34 ч)

Раздел 1. Технология домашнего хозяйства (7 ч)

Тема 1. Вводное занятие. (1ч).

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. Блюда из мяса (1ч).

Основные теоретические сведения

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическими методами.
Определение качества мяса лабораторными методами.
Приготовление мясных блюд (по выбору).
Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 3. Технология приготовления мясных блюд (1ч).

Основные теоретические сведения

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическими методами.
Определение качества мяса лабораторными методами.
Приготовление мясных блюд (по выбору).
Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 4. Гарниры и соусы (1ч).

Основные теоретические сведения

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Практические работы

Подбор гарниров к мясным блюдам.
Приготовление мясных блюд (по выбору).
Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 5. Изделия из теста (1ч).

Основные теоретические сведения

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Практические работы

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 6. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (1ч).

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках.

Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. **Практические**

работы Первичная обработка яблок или груш для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования.

Приготовление сиропа.

Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Тема 7. Условия и сроки хранения продуктов (1ч).

Основные теоретические сведения

Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

Чтение штрихового кода.

Раздел 2. Конструирование и моделирование поясного изделия (4ч).

Тема 8. Технология изготовления швейных изделий. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Технология изготовления поясного швейного изделия. Снятие мерок и расчет.

Практическая работа

. Снятие мерок и расчет.

Тема 9. Построение чертежа изделия. (2ч.)

Основные теоретические сведения Технология выполнения чертежа.

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Практические работы

Выполнение выкройки. Выкройки из журналов мод

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Раздел 3. Технология изготовления поясного изделия (7ч.)

Тема 10. Раскрой изделия (2ч.)

Основные теоретические сведения Подготовка ткани к раскрою. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя.

Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Скальвание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Тема 11. Обработка изделия (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия

Практические работы

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.

Тема 12. Соединение деталей юбки и обработка срезов. (3 ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций.

Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом.

Технология обработки боковых срезов. Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.

Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Практические работы

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Обметывание швов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 4. Технология ведения дома (8ч.)

Тема 13. Рациональное планирование расходов (1ч.)

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. **Практические работы**

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 14. Бюджет семьи (1ч.)

Основные теоретические сведения

Бюджет семьи.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 15. Анализ потребительских качеств товаров и услуг (1ч.)

Основные теоретические сведения

Анализ потребительских качеств товаров и услуг.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 16. Права потребителя и их защита (1ч).

Основные теоретические сведения

Права потребителя и их защита.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 17. Ремонт помещений (1ч).

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Тема 18. Инструменты для ремонтно-отделочных работ (1ч).

Основные теоретические сведения

Инструменты для ремонтно – отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. **Практическая**

работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Тема 19. Технологии ремонтных работ (1ч).

Основные теоретические сведения

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ. Сферы и отрасли современного производства.

Основные составляющие производства.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Подготовка буклета о профессиях.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Раздел 5. Электротехника (4ч).

Тема 20. Применение электрической энергии (2ч).

Основные теоретические сведения

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

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению.

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Тема 21. Бытовые электроприборы (1ч).

Основные теоретические сведения Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Тема 22. Характеристика ламп (1ч).

Основные теоретические сведения

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Пути экономии электрической энергии.

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Раздел 6.

Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч)

Тема 23. Сферы производства(1ч).

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли производства и основные составляющие .

Практическая работа

Экскурсия на предприятие.

Тема 24. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника (2ч).

Основные теоретические сведения

Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Тема 28. Разделение труда (1ч).

Основные теоретические сведения

Приоритетные направления развития техники и технологий.

Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Разделение труда.

Практическая работа

Раздел 7. Исследовательская и созидательная деятельность 4ч.)"

Тема 29. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 8 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-кilt», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

2. Календарно-тематический план 5 класс

№ урока	№ урока темы	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)
Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)			
1.	1.	Интерьер кухни - столовой	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
2.	2.	Практическая работа № 1 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой»	
Раздел 2. «Электротехника» (2 ч)			
3.	1.	Бытовые <u>электроприборы</u>	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
4.	2.	Практическая работа № 2 «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами»	
Раздел 3. «Кулинария» (14 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч) Запуск творческого <u>проекта № 1</u> «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»			
5.	1.	<u>Санитария и гигиена на кухне</u>	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
6.	2.	Физиология питания	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
7.	3.	Бутерброды и горячие напитки	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай,
8.	4.	Практическая работа № 3 «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих	

		напитков»	кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.
9.	5.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.</p>
10.	6.	Практическая работа № 4 «Приготовление и оформление блюда из круп, 7.макаронных изделий»	
11.	7.	Блюда из овощей и фруктов	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
12.	8.	Практическая работа № 5 «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей»	
13.	9.	Блюда из овощей и фруктов	
14.	10.	Практическая работа № 6 «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей»	
15.	11.	Блюда из яиц	Определять свежесть яиц с помощью

16.	12.	Практическая работа № 7 «Приготовление и оформление блюда из яиц»	овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
17.	13.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
18.	14.	Практическая работа № 8 «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток»	
19.	15.	Обработка проектного материала.	
20.	16.	Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	
Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч)			
21.	1.	Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.
22.	2.	Лабораторная работа № 1 «Определение направления долевой нити в ткани»	
23.	3.	Текстильные материалы и их свойства.	
24.	4.	Лабораторная работа № 2 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна»	
25.	5.	Изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия.	
26.	6.	Практическая работа № 9 «Изготовление выкроек Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия»	
27.	7.	Швейные ручные работы	
28.	8.	Практическая работа № 10 «Изготовление образцов ручных работ»	Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на

			детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.
29.	9.	Швейная машина.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами
30.	10.	Лабораторная работа № 3 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	
31.	11.	Основные операции при машинной обработке изделия.	
32.	12.	Практическая работа № 11 «Изготовление образцов машинных работ»	
Раздел 5. Запуск творческого проекта № 2 возможные темы «Наряд для завтрака», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне»			
33.	13.	Влажно-тепловая обработка ткани.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по
34.	14.	Практическая работа № 12 «Проведение влажно-тепловых работ»	
35.	15.	Технология пошива фартука.	
36.	16.	Практическая работа № 13 «Раскрой швейного изделия»	
37.	17.	Технология обработка нижней части фартука.	
38.	18.	Практическая работа № 14 «Обработка нижней части фартука швом вподгибку»	
39.	19.	Технология изготовления карманов.	
40.	20.	Практическая работа № 15 «Изготовление и оформление карманов»	
41.	21.	Технология соединения карманов с нижней частью фартука.	
42.	22.	Практическая работа № 16 «Соединение карманов с нижней частью фартука»	
43.	23.	Изготовление нагрудника с бретелями.	
44.	24.	Практическая работа № 17	

		«Обработка бретелей и соединение с нагрудником»	индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
45.	25.	Монтаж фартука.	
46.	26.	Практическая работа № 18 «Соединение нагрудника с нижней частью фартука»	
47.	27.	Монтаж фартука (продолжение).	
48.	28.	Практическая работа № 19 «Обработка пояса»	
49.	29.	Контроль и оценка качества готового изделия.	
50.	30.	Практическая работа № 20 «Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка»	
51.	31.	Обработка проектного материала.	
52.	32.	Защита проекта «Наряд для завтрака»	
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)			
53.	1.	Декоративно-прикладное искусство.	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
54.	2.	Декоративно-прикладное искусство.	
55.	3.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора
56.	4.	Практическая работа № 21 «Создание орнамента. Цветовое сочетание»	
Запуск творческого проекта № 3 «Лоскутное изделие для кухни-столовой»			
57.	5.	Технология изготовления лоскутного изделия.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и
58.	6.	Практическая работа № 22 «Изготовление шаблонов из картона»	
59.	7.	Технология изготовления лоскутного изделия.	
60.	8.	Практическая работа № 23 «Изготовление образцов лоскутных узоров»	

			представлять информацию об истории лоскутного
Исследовательская и созидательная деятельность			
61.	9.	Технология соединения деталей изделия.	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.
62.	10.	Практическая работа № 24 «Соединение деталей лоскутного изделия»	
63.	11.	Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделка изделия»	
64.	12.	Практическая работа № 25 «Окончательная отделка изделия »	
65.	13.	Обработка проектного материала.	
66.	14.	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	
Запуск творческого проекта № 4 «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс »			
67.	1.	Обработка проектного материала. Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класс»	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий
68.	2.		
69.	3.		
70.	4.		

Календарно-тематический план 6 класс

№ урока	№ урока темы	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)
Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)			
1.	1.	Интерьер жилого дома	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера»
2.	2.	Практическая работа № 1 «Разработка плана жилого дома»	
Раздел 2. «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)			
3.	1.	Комнатные растения в интерьере.	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и

4.	2.	Практическая работа № 2 «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями»	представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.
Раздел 3. «Кулинария» (14 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч) Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного семейного обеда»			
5.	1.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.
6.	2.	Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из рыбы»	
7.	3.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.	
8.	4.	Практическая работа № 4 «Приготовление блюда из морепродуктов»	
9.	5.	Блюда из мяса.	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.
10.	6.	Практическая работа № 5 «Приготовление блюда из мяса»	
11.	7.	Блюда из мяса.	
12.	8.	Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из мясных продуктов»	
13.	9.	Блюда из птицы.	
14.	10.	Практическая работа № 7 «Приготовление блюда из птицы»	
			Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую

			<p>кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.</p>
15.	11.	Заправочные супы.	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>
16.	12.	Практическая работа № 8 «Приготовление заправочного супа»	
17.	13.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>
18.	14.	Практическая работа № 9 «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду»	
19.	15	Обработка проектного материала.	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий</p>
20.	16.	Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»	
<p>Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч) Запуск творческого <u>проекта № 2</u> «Наряд для семейного обеда»</p>			
21.	1.	Текстильные материалы их химических волокон и их свойства	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства</p>

22.	2.	Лабораторная работа № 1 «Изучение свойств материалов из химических волокон»	текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.
23.	3.	Машинная игла. Уход за швейной машиной	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы.
24.	4.	Практическая работа № 10 «Устранение дефектов машинной строчки»	Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.
25.	5.	Приспособления к швейной машине.	Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.
26.	6.	Практическая работа № 11 «Применение приспособлений к швейной машине»	Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
27.	7.	Конструирование швейных изделий.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
28.	8.	Практическая работа № 12 «Снятие мерок и построение чертежа изделия»	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
29.	9.	Моделирование плечевой одежды.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.
30.	10.	Практическая работа № 13 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»	Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного
31.	11.	Раскрой плечевой одежды.	Выполнять экономную раскладку

32.	12.	Практическая работа № 14 «Раскрой проектного изделия»	<p>выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали края клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик производства.</p>	
33.	13.	Технология дублирования деталей.		
34.	14.	Практическая работа № 15 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»		
35.	15.	Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей.		
36.	16.	Практическая работа № 16 «Изготовление образцов ручных и машинных работ».		
37.	17.	Подготовка и проведение примерки.		
38.	18.	Практическая работа № 17 «Проведение примерки проектного изделия»		
39.	19.	Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.		
40.	20.	Практическая работа № 18 «Обработка шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»		
41.	21.	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.		
42.	22.	Практическая работа № 19 «Обработка горловины и застежки проектного изделия»		
43.	23.	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.		
44.	24.	Практическая работа № 20 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия»		
45.	25.	Технология обработки нижнего среза изделия.		
46.	26.	Практическая работа № 21 «Обработка нижнего среза изделия»		
47.	27.	Окончательная обработка изделия.		
48.	28.	Практическая работа № 22 «Влажно-тепловая обработка изделия»		
49.	29.	Обработка проектного материала.		<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.</p>
50.	30.	Обработка проектного материала.		
51.	31.	Обработка проектного материала.		
52.	32.	Защита проекта «Наряд для		

		семейного обеда»	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий
Раздел 5. «Художественные ремёсла» (8 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)			
<i>Запуск творческого <u>проекта № 3</u> «Вяжем аксессуары крючком»</i>			
53.	1.	Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
54.	2.	Практическая работа № 23 «Вязание цепочки из воздушных петель»	
55.	3.	Вязание полотна. Вязание по кругу.	
56.	4.	Практическая работа № 24 «Выполнение плотного вязания по кругу»	
57.	5.	Вязание проектного изделия из столбиков без накида.	
58.	6.	Практическая работа № 25 «Вязание салфетки столбиком без накида »	
59.	7.	Вязание проектного изделия из столбиков с накидом.	
60.	8.	Практическая работа № 26 «Вязание края салфетки столбиком с накидом»	
Раздел 5. <i>Запуск творческого <u>проекта № 4</u> «Вяжем аксессуары спицами»</i>			
61.	1.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для
62.	2.	Практическая работа № 27 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»	
63.	3.	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания.	
64.	4.	Практическая работа № 28 «Разработка схемы жаккардового узора »	
65.	5.	Вязание проектного изделия спицами.	
66.	6.	Практическая работа № 29 «Изготовление проектного изделия »	
67.	7.	Обработка проектного материала.	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
68.	8.	Обработка проектного материала.	
69.	9.	Обработка проектного материала.	
70.	10.	Защита проекта «Вяжем аксессуары»	

Календарно-тематический план 7 класс

№ урока	№ урока темы	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)
Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)			
1.	1.	Освещение жилого помещения.	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.
2.	2.	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Практическая работа № 1	
3.	3.	Гигиена жилища Практическая работа № 2	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.
4.	4.	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	
Раздел 2. «Электротехника» (1 ч)			
5.	1.	Бытовые электроприборы	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.
Раздел 3. «Кулинария» (10 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч) Запуск творческого проекта № 1 «Праздничный сладкий стол»			
6.	1.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.
7.	2.	Определение качества молока и молочных продуктов. приготовление блюда из творога. Практическая работа № 3	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о

			кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
8.	3.	Изделия из жидкого теста	Определять качество мёда
9.	4.	Приготовление изделия из жидкого теста. Практическая работа № 4	органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
10.	5.	Виды теста и выпечки.	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста.
11.	6.	Технология приготовления изделий из пресного слоеного и песочного теста. Приготовления выпечки. Практическая работа № 5 Практическая работа № 6	Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
12.	7.	Сладости, десерты, напитки.	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков.
13.	8.	Технология приготовления сладких блюд и напитков. Практическая работа № 7	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
14.	9.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.
15.	10.	Разработка приглашения . Практическая работа № 8	Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его

			эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
16.	11.	Обработка проектного материала	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.
17.	12.	Защита проекта «Праздничный сладкий стол»	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.
Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов» (29 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (1 ч) <i>Запуск творческого проекта № 2 «Праздничный наряд»</i>			
18.	1.	Свойства текстильных материалов.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.
19.	2.	Определение вида тканей по сырьевому составу. Лабораторная работа № 3	Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований.
20.	3.	Конструирование швейных изделий.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
21.	4.	Снятие мерок и их запись. Расчет по формулам. Практическая работа № 9	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
22.	5.	Моделирование швейных изделий.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками.
23.	6.	Моделирование юбки со складками. Практическая работа № 10	Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
24.	7.	Швейная машина.	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.
25.	8.	Уход за швейной машиной.	
26.	9.	Изготовление образцов машинных швов.	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.
27.	10.	Изготовление образцов машинных швов. Практическая работа № 14	Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками,
28.	11.	Готовая выкройка изделия из журнала мод или интернета.	

29.	12.	Получение выкройки из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Практическая работа № 11	<p>утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектное изделие. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектное изделие или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.</p>	
30.	13.	Раскрой поясного изделия и дублирование деталей.		
31.	14.	Раскрой проектного изделия. Практическая работа № 12		
32.	15.	Технология ручных работ.		
33.	16.	Изготовление образцов ручных швов Практическая работа № 13		
34.	17.	Подготовка изделия к примерке.		
35.	18.	Примерка. Устранение дефектов. Практическая работа № 17		
36.	19.	Машинная обработка изделия. Стачивание деталей.		
37.	20.	Обработка застёжки изделия.		
38.	21.	Обработка застёжки изделия тесьмой- молния. Практическая работа № 15		
39.	22.	Обработка складок. Практическая работа № 16		
40.	23.	Обработка вытачек. Практическая работа № 18		
41.	24.	Обработка боковых швов изделия. Практическая работа № 18		
42.	25.	Изготовление пояса. Практическая работа № 18		
43.	26.	Обработка верхнего среза Практическая работа № 18		
44.	27.	Обработка нижнего шва изделия. Практическая работа № 18		
45.	28.	Отделка изделия.		
46.	29.	Окончательная обработка проектного изделия. Практическая работа № 18		
47.	30.	Обработка проектного материала		<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защита проекта.</p>
48.	31.	Защита проекта «Праздничный наряд»		

**Раздел 4. «Художественные ремёсла» (16 ч) +
Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)
Запуск творческого проекта № 3 «Подарок своими руками»**

49.	1.	Ручная роспись тканей	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
50.	2.	Технология выполнения росписи ткани в технике холодного батика. Практическая работа № 19	
51.	3.	Ручные стежки и швы на их основе.	
52.	4.	Вышивание счетными швами. Практическая работа № 20	
53.	5.	Петлеобразные стежки. Петельные стежки. Выполнение образцов. Практическая работа № 20	
54.	6.	Крестообразные стежки. Выполнение образцов Практическая работа № 20	
55.	7.	Вышивание по свободному контуру.	
56.	8.	Выполнение образцов. Практическая работа № 20	
57.	9.	Вышивание по свободному контуру.	
58.	10.	Выполнение образцов. Практическая работа № 21	
59.	11.	Атласная и штриховая гладь.	
60.	12.	Выполнение образцов. Практическая работа № 22	
61.	13.	Швы французский узелок и рококо.	
62.	14.	Выполнение образцов. Практическая работа № 23	
63.	15.	Вышивание лентами.	
64.	16.	Выполнение образцов. Практическая работа № 24	
65.	17.	Обработка проектного материала.	

66.	18.	Защита проекта «Подарок своими руками»	
Раздел 5. "Исследовательская и созидательная деятельность" (4 ч) Запуск творческого <u>проекта № 4</u> «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс»			
67.	1.	Обработка проектного материала.	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защита проекта.
68.	2.	Обработка проектного материала	
69.	3.	Обработка проектного материала	
70.	4.	Защита проекта « Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс»	

Календарно-тематический план 8 класс

№ урока	№ урока темы	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)
Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» (7 ч)			
1.	1.	Вводный урок .	
2.	2.	Физиология питания.	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
3.	3.	Блюда из птицы.	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.
4.	4.	Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов и товаров..	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Узнать о способах консервирования, преимущества и недостатки. . значение кислотности плодов для консервации и время стерилизации. Находить и представлять информацию об овощах,

			применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригад.
5.	5.	Сервировка стола. Правила этикета.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню для обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.
6.	6.	Блюда национальной кухни	Познакомить с блюдами национальной кухни, ее особенностями. Узнать историю возникновения блюд и их рецептуру.
7.	7.	Организация проведение праздника	Находить и представлять информацию о праздниках по выбору. Осваивать исследовательские навыки при проведении работы.
Раздел 2 . Конструирование и моделирование поясного изделия. (4 часа)			
8.	1.	Краткие сведения из истории одежды.	Узнать историю появления брюк. Найти информацию о значении брюк в национальном костюме.
9.	2.	Снятие мерок, для построения чертежа поясного изделия.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
10.	3.	Построение чертежа основы поясного швейного изделия.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.
11.	4.	Выкройки из журналов мод.	Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках из журналов мод.
Раздел 3. Технология изготовления поясного изделия (7 часов)			
12.	1.	Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы..	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы проектное изделие по индивидуальному

			<p>плану. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.</p>
13.	2.	Сборка изделия (скалывание, сметывание).	Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками .Сметать изделие. . Устранить дефекты после примерки.
14.	3.	Проведение примерки (выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре).	
15.	4.	Стачивание машинными швами	Обрабатывать швы изделия .Обработать застёжкой-молнией. Обрабатывать пояс и низ изделия. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять недочеты.
16.	5.	Окончательная отделка изделия.	
17.	6.	Влажно тепловая обработка швейных изделий. натуральных и химических волокон.	Осуществлять влажно-тепловую обработку.
18.	7.	Качества готового изделия. промежуточный контроль.	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для.
Раздел 4. Технология ведения дома (8 ч)			
19.	1.	Ремонта и отделка помещения. Инструменты для ремонта.	<p>Проанализировать потребительские качества товаров и услуг . Научиться подбирать инструменты для ремонтно – отделочных работ. Знать об экологической безопасности материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.</p> <p>Научиться готовить поверхность стен помещений под окраску или оклейку. Знакомиться с технологиями проведения ремонтных работ.</p> <p>Узнать о профессиях, связанных с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.</p> <p>Подготовить буклет о профессиях. Изучить цены на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.</p>
20.	2.	Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.	
21.	3.	Семейная экономика..	Узнать о рациональном планировании расходов на основе актуальных потребностей семьи. Изучить цены на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Научится выбирать правильный способ совершения
22.	4.	Предпринимательство в семье. Технология ведения бизнеса.	
23.	5.	Потребности семьи. Бюджет семьи..	
24.	6.	Технология совершения покупок. Информация о	

		товарах.	покупки.
25.	7.	Торговые символы этикетки и штрихкод	Уметь рассчитывать минимальную стоимость потребительской корзины.
26.	8.	Предпринимательство в семье.	Оценить возможность предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Изучить цены на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.
Раздел 5 . Электротехнические работы (1ч)			
27.		Бытовые электрические приборы.	Знать принципы работы бытовых электрических приборов и счетчиков электрической энергии и их принцип устройства. Изучать потребность в бытовых электроприборах . Находить и представлять информацию о видах и функциях электротехнических приборах. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи. Уметь экономить электроэнергию. определять расход и стоимость ее. Узнать о мощности бытовых приборов и уметь их подбирать.
Раздел 6. Современное производство и профессиональное образование (4ч)			
28.	1.	Сферы и отрасли современного производства	Знать сферы и отрасли современного производства и основные составляющие производства.
29.	2.	Анализ профессиональных возможностей личности.	Найти информацию о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.
30.	3.	Самоопределение школьников.	Ознакомится по справочнику с массовыми профессиями.
31.	4.	Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг.	Проанализировать структуру предприятий в районе. Проанализировать профессионального деятельность работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Выяснить влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Узнать о понятии о профессия, специальность и квалификация работника. Найти информацию о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Узнать_ приоритетные направления развития техники и технологий.

Раздел 7. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)***Запуск творческого проекта.******«Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии в 8 классе.»***

32.	1.	Обработка проектного материала.	Знакомиться с примерами творческих проектов восьмиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защита проекта.
33.	2.	Обработка проектного материала.	
34.	3.	Обработка проектного материала.	
35.	4.	Защита проекта « Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 8 класс»	

3. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

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

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

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

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

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

в познавательной сфере:

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

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

4. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология» по направлениям.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

5. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология» по классам.

Направление «Технологии ведения дома»

5-8класс

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;

- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;

- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации;
- планирует продвижение продукта;
- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;

- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575786

Владелец Ванеева Людмила Яковлевна

Действителен с 02.04.2021 по 02.04.2022