****

**Планируемые результаты изучения учебного предмета технологии**

 1. Личностные результаты

 1.1 Для 5 класса

* Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уроню развития науки общественной практики;
* Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
* Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах ;
* Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* Развитие творческих решений учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
* Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий;
* Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов мира и России. Творческой деятельности эстетического характера, формирование индивидуально- личностных позиций учащихся.

 1.2 Для 6 класса

* Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уроню развития науки общественной практики;
* Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
* Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах ;
* Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* Развитие творческих решений учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
* Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий;
* Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов мира и России. Творческой деятельности эстетического характера, формирование индивидуально- личностных позиций учащихся.

 1.3 Для 7 класса

* Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уроню развития науки общественной практики;
* Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
* Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах ;
* Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* Развитие творческих решений учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
* Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий;
* Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов мира и России. Творческой деятельности эстетического характера, формирование индивидуально- личностных позиций учащихся.

2.Метапредметные результаты:

2.1. Для 5 класса

2.1.1. Коммуникативные

* участвовать в жизни микро- и имакросоциума (группы, класса, школы);
* участвовать в совместной деятельности на основе сотрудничества, поиска компромиссов, распределение функций и ролей;
* аргументировать свою позицию ;
* формулировать собственное мнение и позицию;
* слушать собеседника, воспринимать мнение других людей;
* участвовать в коллективной работе

2.1.2.Регулятивные:

* реализовывать собственные творческие замыслы через понимание целей;
* выбирать способы решения проблем поискового характера;
* планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия, понимать их успешность или причины неуспешности, умение контролировать свои действия;
* уметь воспринимать окружающий мир во всём его социальном, культурном и художественном разнообразии;
* выполнять учебные действия в качестве слушателя; подбирать слова отражающие содержание картин;
* выполнять учебные действия в качестве слушателя и исполнителя.

2.1.3.Познавательные

* формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;
* творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

2.2. Для 6 класса

2.2.1. Коммуникативные

* участвовать в жизни микро- и имакросоциума (группы, класса, школы);
* участвовать в совместной деятельности на основе сотрудничества, поиска компромиссов, распределение функций и ролей;
* аргументировать свою позицию ;
* формулировать собственное мнение и позицию;
* слушать собеседника, воспринимать мнение других людей;
* участвовать в коллективной работе

2.2.2.Регулятивные:

* реализовывать собственные творческие замыслы через понимание целей;
* выбирать способы решения проблем поискового характера;
* планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия, понимать их успешность или причины неуспешности, умение контролировать свои действия;
* уметь воспринимать окружающий мир во всём его социальном, культурном и художественном разнообразии;
* выполнять учебные действия в качестве слушателя; подбирать слова отражающие содержание картин;
* выполнять учебные действия в качестве слушателя и исполнителя.

2.2.3.Познавательные

* формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;
* творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

2.3. Для 7 класса

2.3.1. Коммуникативные

* участвовать в жизни микро- и имакросоциума (группы, класса, школы);
* участвовать в совместной деятельности на основе сотрудничества, поиска компромиссов, распределение функций и ролей;
* аргументировать свою позицию ;
* формулировать собственное мнение и позицию;
* слушать собеседника, воспринимать мнение других людей;
* участвовать в коллективной работе

2.3.2.Регулятивные:

* реализовывать собственные творческие замыслы через понимание целей;
* выбирать способы решения проблем поискового характера;
* планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия, понимать их успешность или причины неуспешности, умение контролировать свои действия;
* уметь воспринимать окружающий мир во всём его социальном, культурном и художественном разнообразии;
* выполнять учебные действия в качестве слушателя; подбирать слова отражающие содержание картин;
* выполнять учебные действия в качестве слушателя и исполнителя.

2.3.3.Познавательные

* формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;
* творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

3. Предметные результаты:

 **знать/понимать:**

* основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

**уметь:**

* рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

**Содержание учебного предмета технология**

**5 класс**

**Растениеводство**

**Теоретические сведения**: Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство,

 декоративное садоводство и цветоводство.

 Характеристика основных типов почв. Чтение почвенных карт. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы*.*

Использование органических и минеральных удобрений, средств защиты растений от болезней и вредителей.

Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.

Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом.

Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Поддержание микроклимата. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Развитие растениеводства в регионе*.* Правила безопасного труда в растениеводстве. Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

Профессии, связанные с технологиями выращивания растений.

 Практические работы: Экскурсия на пришкольный участок. Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период.

 Уборка и учёт урожая. Подготовка участка к осенней основной обработке почвы.

 Выращивание рассады овощных культур в защищённом грунте в весенний период. Посев и уход за посадками овощных

культу

 **Кулинария**

**Санитария и гигиена**

**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 ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих

 средств для мытья посуды.

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.

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

. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

**Прак­тические работ:**

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в по­мещении кабинета кулинарии.

 **Физиология питания**

**Теоретические сведения** Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие

лучшему пищеварению; роль

 слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие

 на обмен веществ.

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.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздей­ствие микроорганизмов на пищевые продукты;

 органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качест­ва пищевых продуктов; первая помощь при

пищевых отрав­лениях.

 **Прак­тические работы:**

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

 **Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

**Теоретические сведения** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения

свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Прис­пособления и оборудование для

взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки

продук­тов для бутербродов, инструменты и приспособления для на­резки.

Особенности технологии приготовления и украшения раз­личных видов бутербродов. Требования к качеству готовых

 бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоко­лад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, и вкусовые

достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

**Практические работы:**

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутер­бродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Блюда из овощей**

**Теоретические сведения** 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. Влияние ее на качество и сохранность про­дуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество ово­щей. Методы определения качества овощей. Определение

 количества нитратов в овощах с помощью измерительных при­боров, в химических лабораториях, при помощи

 бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения

 картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных

 овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для

нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам

. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформ­ление салатов продуктами, входящими в состав салатов

 и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продук­тов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание,

пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки раз­личных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных ве­ществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обра­ботки

. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Прак­тические работы:**

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформле­ния салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

**Блюда из молока и кисломолочных продук­тов**

**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 молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Блюда из рыбы и морепродуктов**

**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, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и

 рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных

консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой

рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в за­висимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного

 использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инстру­ментов, посуды, применяемых при механической и тепловой

кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полу­фабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродук­тов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи

 рыбных блюд к столу.

**Прак­тические работы:**

Определение свежести рыбы органолептическими и лабо­раторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свеже­мороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий**

**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.

Соотношение крупы, бобовых и 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.

**Сервировка стола. Этикет**

**Теоретические сведения** Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых

приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкаль­ное оформление. Культура использования

 звуковоспроизводя­щей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях.

 Время и продолжительность визита.Приглашения и поздравительные открытки.

**Практические работы:**

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

 **Создание изделий из текстильных материалов**

**Свойства текстильных материалов**

**Теоретические сведения**: Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях.

Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная сто­роны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

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:**

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

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

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

**Элементы машиноведения**

**Теоретические сведения**. Классификация машин швейного производства по назна­чению, степени механизации и

автоматизации. Характеристики

и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристи­ки, назначение основных узлов. Виды приводов швейной

машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной

бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков

 работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и

нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа

механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

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

 машиной. Назначение и конструкция различных современных при­способлений к швейной машине. Их роль в

улучшении каче­ства изделий и повышении производительности труда.

**Прак­тические работы:**

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной маши

 **Конструирование швейных изделий**

**Теоретические сведения**. Классово-социальное положение человека и его отраже­ние в костюме. Краткие сведения из

истории одежды. Совре­менные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм

одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требова­ний к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигу­ры

человека. Системы конструирования одежды. Краткая ха­рактеристика расчетно-графической системы

конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швей­ных изделий по своим меркам. Расчетные формулы,

необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

**Прак­тические работы:**

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на осно­ве чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на

 основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным

размерам

 **Моделирование швейных изделий**

**Теоретические сведения.** Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные

 иллюзии в одежде. Виды ху­дожественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное

оформле­ние народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного

костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индиви­дуальных особенностей фигуры. Способы копирования

 выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изде­лий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет

 количества ткани на изделие с применением компьютер­ных программ.

**Прак­тические работы:**

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изде­лия к раскрою.

**Технология изготовления швейных изделий**

**Теоретические сведения**. Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные

графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или

ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на

ткань.

Правила выполнения следующих технологических опера­ций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из

 натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

**Прак­тические работы:**

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайнымиподшивочнымистежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

**Художественные ремесла**

**Декоративно-прикладное искусство**

**Теоретические сведения**. Знакомство с различными видами декоративно-приклад­ного искусства народов нашей

 страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, рос­пись по дереву и тканям и

др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления,

применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вы­шивкой,

тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

**Экскурсия в музей.**

 **Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства**

**Теоретические сведения**. Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная

композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные

композиции, их основные решения в построении. Роль компози­ции, колорита, фактуры материала в художественном

выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоратив­ного решения реально существующих форм.

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 асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнамен­тов.

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

**Лоскутное шитье**

**Теоретические сведения**. Краткие сведения из истории создания изделий из лоску­та. Возможности лоскутной

пластики, ее связь с направлени­ями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материа­лов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для

 выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование

 прокла­дочных материалов.

**Прак­тические работы:**

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Роспись ткани**

**Теоретические сведения**. История появления техники «узелковый батик». Материа­лы, красители и инструменты,

используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складыва­ния ткани. Зависимость

рисунка от способа завязывания, си­лы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени

окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и

 приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи.

 Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

**Прак­тические работы:**

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

 **Вязание крючком**

**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. Технология

выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

**Прак­тические работы:**

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

 **Вязание на спицах**

**Теоретические сведения**. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания.

 Характеристика шерстяных, пухо­вых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от

качества и толщины нити. Приемы вя­зания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения

вязаных изделий.

**Прак­тические работы:**

 Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

**Оформление интерьера**

**Интерьер кухни, столовой**

*Теоретические сведения*. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой.

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

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

 Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное

размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного

изготовления.

**Прак­тические работы:**

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

**Интерьер жилого дома**

**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,

занавесей, 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.

 **Комнатные растения в интерьере**

**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.

 **Технологии творческой и опытнической деятельности**

 **Исследовательская и созидательная деятель­ность**

**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**

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искус­ства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы

русских народ­ных сказок. Проекты социальной направленности.

**Создание изделий из древесины*.***

 **Теоретические сведения.**Лесная и деревообрабатывающая промышленность. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

 Виды продукции, получаемой из древесины. Пороки древесины. Влияние пороков на качество изделий. Выбор

 качественных заготовок.

 Назначение, устройство и принцип работы лесопильной рамы. Схемы раскроя лесоматериалов на пиломатериалы.

 Перспективные технологии получения пиломатериалов.

 Последовательность конструирования изделия, Понятия вариативности, дизайна, технологичности, прочности,

 надежности и экономичности изделия. Учет направления волокон при конструировании изделий из древесины.

 Моделирование. Виды моделей.

**Практические работы***.* Изучение образцов пороков древесины. Определение видов пороков. Выполнение заданий в

 рабочей тетради. Описание устройства и принципа работы лесопильной рамы. Изучение пиломатериалов, определение

 видов. Измерение и простановка размеров пиломатериалов.

**Растениеводство.**

 **7 класс**

**Теоретические сведения.** Классификация и характеристика плодовых растений. Основные плодовые культуры России**.** Строение плодовых растений. Закладка плодового сада: подготовительные работы, разметка территории, посадка сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Хранение плодов и овощей: температура хранения, влажность воздуха, газовый состав. Хранение корнеплодов.

**Практические работы.** Изучение на образцах плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Посадка плодовых деревьев. Обрезка кустов смородины и малины. Сбор урожая корнеплодов и закладка их на хранение.

**Варианты объектов труда.** Образцы плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Плодовые деревья. Кусты смородины и малины. Урожай корнеплодов.

 **Основы аграрной технологии (весенние работы)**

**Теоретические сведения.** Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных растений. Способы прививки плодовых культур. Размножение ягодных кустарников черенками. Ягодные культуры, посадка, уход. Разработка проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

**Практические работы.** Уход за плодовыми деревьями. Выполнение прививок плодовых культур, подготовка рассадника, заготовка черенков и их посадка, .весенняя обработка саженцев ягодных культур

**Варианты объектов труда.** Плодовые деревья. Рассадник. Черенки. Саженцы плодовых культур.

 **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

 **Швейные материалы**

**Теоретические сведения.** Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

**Практические работы.** Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств, Выбор материалов и фурнитуры для проектного изделия.

**Варианты объектов труда.** Образцы тканей из химических волокон, нетканых материалов. Прокладочные материалы.

 **Бытовая швейная машина.**

**Теоретические сведения.**Применение зигзагообразной строчки ДЛЯ обметывания срезов и выполнения аппликации. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным
швом, штопка. Выкраивание и стачивание косых беек.

**Практические работы.**Применение приспособлений кшвейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

**Варианты объектов труда.** Бытовая швейная машина. Приспособления к швейной машине. Образцы зигзагообразной строчки, машинной аппликации, косых беек.

 **Конструирование и моделирование.**

**Теоретические сведения.**Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. Мерки для изготовления основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным pукaвoм. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчет количества ткани для пошива плечевого изделия. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с помощью мультимедийных программ.

**Практические работы.**Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из способов. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

**Варианты объектов труда.**Чертеж и выкройка плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Выкройки швейных изделий из пакетов готовых выкроек, журналов мод, мультимедийных программ.

 **Раскройные работы**

**Теоретические сведения.**Способы раскладки выкроек плечевого изделия на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Состав деятельности по раскрою швейного изделия.

**Практические работы.**Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

**Варианты объектов труда.**Ткань. Выкройки. Клеевой прокладочный материал.

 **Технология швейных работ**

**Теоретические сведения.**Технология выполнения ручных операций: выметывание деталей швейного изделия; высекание среза детали швейного изделия.

Технология выполнения машинных операций: расстрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовывание детали.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: дублирование деталей швейного изделия, оттягивание деталей.

Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой; соединение лифа с юбкой.

Типовая последовательность изготовления плечевого изделия (без рукавов и воротника) с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

***Практические работы.****Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия.*

*Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделию. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.*

***Варианты объектов труда.****Образцы ручных стежков, строчек и швов, машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.*

***Декоративно-прикладное творчество***

**Теоретические сведения.**Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения: начальная и воздушная петли; цепочка из воздушных петель; соединительный столбик; столбик без накида; столбик с одним, двумя, тремя накидами. Условные обозначения петель. Схемы ДЛЯ вязания. Применение ПЭВМ для получения схем.

Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель: под обе стенки петли; под переднюю стенку; под заднюю стенку. Плотность вязания. Закрепление вязания.плотное и ажурное вязание по кругу.

Искусство ручного ткачества. Материалы, применяемые для изготовления ковров и гобеленов. Правила безопасной работы. Оборудование для ручного ткачества. Основные приемы ручного ткачества, цвет, орнамент в ковровой композиции.

Технология создания декоративного вязаного или тканого изделия. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

**Практическиеработы.**Освоение приемов вязания крючком. Изготовление схем и рисунков для вязания крючком и ткачества вручную и/или с помощью ПЭВМ. Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную и/или с помощью ПЭВМ либо выбор модели из банка идей. Изготовление декоративного изделия. Окончательная обработкаизделия.

**Варианты объектов труда.**Образцы вязок. Образцы ткачества. Вязанные крючком изделия: подкладка под горячее, прихватка, салфетка, топик. Тканые панно, сумочка, очечник.

**Тематическое планирование по предмету технологии для 5 класса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ раздела** | **Тема раздела** | **Количество часов раздела** |
|  | **Растениеводство** **Основы аграрной технологии (осенний период)** | 8 |
|  | **Кулинария** | 10 |
|  | **Черчение и графика** | 2 |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | 26 |
|  | **Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов** | 10 |
|  | **Технология ведения дома** | 4 |
|  | **Растениеводство****Основы аграрной технологии (весенний период)** | 8 |
|  | **Итого**  | 68 |

**Календарно-тематическое планирование по предмету технология для 5 класса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **№ урока** | **Дата** **по****плану** | **Дата** **по** **факту** | **Тема урока** | **Тип урока** |  **Элементы содержания** | **Планируемые результаты** **обучения характеристика** **основных видов деятельности** | **Вид контроля** **(формы)** | **УУД (деятельность учащихся** |
| **Раздел 1. Растениеводство (8 часов)****Основы аграрной технологии (осенний период)** |
| 1,2 |  |  | Вводный урок.. Первичный инструктаж на рабочем местеОтрасли растениеводства Практическая работа: Экскурсия на пришкольный участок | Комбинированный  | Многообразие сельхозкультурпродолжительность их жизни. | Знать понятие растениеводства и животноводства, понятие «аграрные технологии» | Беседа  | Проявляют интерес к учебной деятельности. |
| 3,4 |  |  | Понятие «аграрные технологии», «сельскохозяйственные культуры».Практическая работа: Уборка и учёт урожая свёклы | Комбинированный  | Понятие об урожае и урожайностиБеседа о правилах уборки и учета урожая овощных культур | Научатся основным правилам уборки и учета урожая, правилам подготовки урожая к длительному хранению | Выполнение заданий, наблюдения, устные ответы  | Планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места. |
| 5,6 |  |  | Особенности осенней обработки почвыПрактическая работа: Уборка и учёт урожая моркови |  | Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями. Подготовка участка к зиме. | Научатся основным правилам проведения осенней обработки почвы. | Практическая работа | Планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места. |
| 7,8 |  |  | Особенности осенней обработки почвы. Практическая работа: Уборка растительных остатков с делянки |  | Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями. Подготовка участка к зиме. | Научатся основным правилам проведения осенней обработки почвы. | Практическая работа | Планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места. |
|  |
| **Раздел 2. Кулинария (10 часов)** |
| 9,10 |  |  | Физиология питания. Санитария и гигиенана кухне | Урок получения и первичного закрепления новых знаний | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Питание как физиологическая потребность.  | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ  | Групповая индивидуальная, фронтальная беседа, демонстрация | Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоениюУмеет организовывать своё рабочее место и работу, прини-мает и сохраняет учебную задачу. |
| 11,12 |  |  | Бутерброды игорячие напитки.Практическая работа: Приготовление и подача бутербродов и горячих напитков | Урок получения и первичного закрепления новых знаний | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Виды горячих напитков | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Знакомиться с профессией пекарь | Групповая индивидуальная, фронтальная беседа, демонстрация | Осмысление темы нового материала и основных Вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. |
| 13, 14 |  |  | Блюда из яицПрактическая работа: Приготовление и подача готовых блюд из яиц. | Комбинированный  | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц. Подача готовых блюд. | Определять свежесть яиц с помощью 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 | Групповая индивидуальная, фронтальная беседа, демонстрация | Осмысление темы нового материала и основных Вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.Формирование компетенции в общении |
| 15,16 |  |  | Значение молока и молочных продуктов в питании человека.Практическая работа: Приготовление и подача готовых блюд. | Комбинированный  | Виды молока и молочных продуктов. Сроки и условия хранения молока, молочных продуктов и блюд из них | Соблюдать правила хранения пищевых продуктовИспользовать приобретенные знания и умения в практической деятельности | Групповая индивидуальная, фронтальная беседа, демонстрация | Осмысление темы нового материала и основных Вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. |
| 17,18 |  |  | Оформление блюд и правила их подачи к столуПрактическая работа: Сервировка стола.Творческий проект | Комбинированный  | Сервировка стола. Правила поведения за столом. Профессии. Связанные с получением и обработкой пищевых продуктов. | Определять доброкачественность пищевых продуктов, составлять меню. | Групповая индивидуальная, фронтальная беседа, демонстрация | Осмысление темы нового материала и основных Вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике  |
| **Раздел 3. Черчение и графика (2 часа)** |
| 19,20 |  |  | Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах. | Урок получения и первичного закрепления новых знаний | Понятие «система конструкторской, технологической документации» и ГОСТы. Виды документации. | Уметь работать со справочной литературой;Знать основные понятия. | Самостоятельная работа | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. |
|  |
|  |
| **Раздел 4. Создание изделий из текстильных и** **Поделочных материалов (26 часов)** |
| 21,22 |  |  | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожденияПрактическая работа: Определение направления долевой нити и нити утка | Урок формирования новых знаний | Классификация текстильных волокон. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: Лицевая и изнаночная стороны ткани. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. | Групповая индивидуальная, фронтальная беседа, демонстрация | Осмысление темы нового материала и основных Вопросов, подлежащих усвоению, применение на |
| 23,24 |  |  | Швейная машинаПрактическая работа: Заправка верхней и нижней нитей | Комбинированный  | Современная бытовая швейная машина Основные узлы швейной машины..  | Изучать устройство современной бытовой швейной машины Подготавливать швейную машину к работе | Творческая проектная деятельность | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению  |
| 25,26 |  |  | Способы графического изображения изделияПрактическая работа:Изучение графической документации | Урок получения и первичного закрепления новых знаний | Понятие «эскиз», «чертеж», «технический рисунок». Масштаб. Организация рабочего места. | Понимать графическую документацию. Выполнять чертежи и эскизы | Индивидуальная практическая работа | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. |
| 27,28 |  |  | Понятие «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование»Практическая работа: Снятие мерок, запись результатов измерения | Комбинированный |  Правила снятия мерок для изготовления выкройки швейного изделия. Снятие мерок. | Уметь снимать мерки и записывать результаты измерения | Индивидуальная практическая работа | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. |
| 29,30 |  |  | Понятие «раскрой», «выкраиваниеПрактическая работа: Раскрой ткани | Комбинированный  | Организация рабочего места. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек на ткани. | Уметь выполнять чертежи и выкройки швейных изделий | Индивидуальная | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению |
| 31,32,33,34 |  |  | Технология изготовления швейныхизделийПрактическая работа: Изготовление швейного изделия | Комбинированный  | Основные операции при машинной обработке изделия Требования к выполнению машинных работ.  | Изготовлять образцы машинных работ Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия | Индивидуальная | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению. |
| 35,36 |  |  | Технология изготовления швейных изделийПрактическая работа: Изготовление швейного изделия | Комбинированный  | Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО.  | Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.  | Практическая работа | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению |
| 37,38,39,40 |  |  | Технология изготовления швейных изделийПрактическая работа: Изготовление швейного изделия | Комбинированный  | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов.  | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать  | творческая проектная деятельность | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.. |
| 41,42, |  |  | Творческий проект«Наряд для завтрака»Защита творческих проектов | Комбинированный |  Этапы выполнения проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, защита проекта | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Подготавливать электронную презентацию проекта.  | Индивидуальная,творческая проектная деятельность | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике |
| 43,44 |  |  | Декоративно-прикладное искусствоОсновы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | Урок формирования новых знаний | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села.  | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.  | Групповая, индивидуальная,фронтальная беседа | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. |
| 45,46 |  |  | Лоскутное шитьё | Урок формирования новых знаний | Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.  | Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | индивидуальная,творческая проектная деятельность | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.принимает и сохраняет учебную задачу,  |
|  |
| **Раздел 5. Создание изделий из конструкционных и** **поделочных материалов (10 часов)** |
| 47,48 |  |  | Древесина, пиломатериалы и древесные материалы. ТБ при проведении работ разделаПрактическая работа: Изучение образцов пиломатериалов и древесных материалов | Урок формирования и закрепления новых знаний | Последовательность работ по созданию изделий. Графическое изображение последовательности превращения заготовки в деталь | Знать методы защиты материалов от воздействия окружающей среды | Практическая работа | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. |
| 49,50 |  |  | Назначение и устройство столярноговерстакаПрактическая работа: Отработка приемов крепления заготовок и их обработка | Урок практического применения знаний | Назначение операции строгание.. Приемы безопасного строгания | Уметь проводить технологические операции, связанные с обработкой древесины | Практическая работа | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих их, усвоению. |
| 51,52 |  |  | Виды пиления и пил. Практическая работа: Выпиливание заготовок деталей по разметке  | Урок практического применения знаний | Конструкции зубьев пил для поперечного и продольного пиления древесины | Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни | Практическая работа | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. |
| 53,54 |  |  | Устройство и назначение слесарного верстака. Правила безопасного выполнения работ.Практическая работа: Отработка приемов крепления тонких металлических листов и проволоки в тисках. | Урок формирования и закрепления новых знаний | Назначение и устройство слесарного верстака. Организация рабочего места. | Уметь проводить технологические операции, связанные с обработкой металла | Практическая работа | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. |
| 55,56 |  |  | Последовательность изготовления изделия. Технологическая карта.Практическая работа: Составление технологической карты на изготовление изделияТворческий проект | Урок практического применения знаний | Последовательность изготовления изделия. Технологическая карта. | Составлять технологическую карту | Практическая работа | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. |
| **Раздел 6.Технология ведения дома (4 часа)** |
| 57,58 |  |  | Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканейПрактическая работа: Расшифровка символов на ярлыках одежды из хлопка и льна. Мелкий ремонт одежды | Урок формирования и закрепления новых знаний | Значение символов на ярлыках одежды. Уход за обувью. Выбор технологий и средств длительного хранения одежды и обуви | Уметь выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой | Беседа Практическая работа | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. |
| 59,60 |  |  | Интерьер жилых помещенийПрактическая работа: Планировка кухни | Урок формирования и закрепления новых знаний | Понятие «интерьер». Санитарно-гигиенические работы на кухне. Кухонная утварь и уход за ней. | Уметь применять бытовую технику, мыть посуду, убирать кухню. | Беседа Практическая работа | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению |
| **Раздел 7. Растениеводство (8 часов)****Основы аграрной технологии (весенний период)** |
| 61,62 |  |  | Способы выращивания овощных культур. Виды удобрений, их применение.Практическая работа: Опрыскивание культурных растений для защиты их от вредителей и болезней | Урок получения новых знаний | Понятие «подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с удобрениями. | Расчет необходимого количества доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы | Беседа Практическая работа | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. |
| 63,64 |  |  | Понятие «однолетние зеленые культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар». | Комбинированный | Сроки и способы посева семян зеленых культур. Агротехнические, химические и биологические методы защиты с/х растений от вредителей и болезней. | Выбор малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней. | Беседа Практическая работа | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. |
| 65,66,67,68 |  |  | Посадка рассады белокочанной капусты в открытый грунт. Подкормка ранней белокочанной и цветной капусты. | Комбинированный  | Прополка и прореживание всходов овощных культур. | Знать агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона | Беседа Практическая работа | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению |