

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ГОЛЫШМАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»

ТРЕНО инии ШМО ИЗО, технологии, ой культуры № 1 » августа 20 19 г.	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УР МАОУ «Голышмановская СОШ №2» <i>Ю. В. Петрушенко</i> « 29 » августа 20 19 г.	УТВЕРЖДЕНО Директор МАОУ «Голышмановская СОШ №2» <i>Н. И. Казанцева</i> Приказ № 99 от « 30 » августа 20 19 г.
---	--	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета «Технология»

ия – основное общее образование  
рограммы – 2019/2020 учебный год  
по учебному предмету: 2 ч./неделю, всего – 68ч/год  
у составил:  
ель технологии, первая квалификационная категория  
май 2019 года

Голышманово, 2019

## Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования предметными результатами освоения предмета «Технология» являются:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» :

Для 5 класса, 2019-2020г.:

- 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;

Для 6 класса 2020-2021г.:

- 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.

Для 7 класса 2021-2022г.:

- 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;

Для 8 класса 2022-2023г.:

- 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 учащимися предмета «Технология»:

Для 5 класса, 2019-2020г.:

- 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;

Для 6 класса 2020-2021г.:

- 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;

Для 7 класса 2021-2022г.:

- 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;

Для 8 класса 2022-2023г.:

- 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» :

Тематический блок/ модуль	Планируемые предметные результаты	
	Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
Направление «Индустриальные технологии»	5 класс 2019-2020 учебный год	
	<p>называть 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;</p> <p>объяснить основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;</p> <p>приведет произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;</p> <p>объяснит, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;</p> <p>составит техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;</p> <p>осуществит сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;</p> <p>осуществит выбор товара в модельной ситуации;</p> <p>осуществит сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;</p> <p>сконструирует модель по заданному прототипу;</p> <p>осуществит корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);</p>	<p>получит и проанализирует опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;</p> <p>получит и проанализирует опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;</p> <p>получит и проанализирует опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;</p> <p>получит и проанализирует опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;</p> <p>получит и проанализирует опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;</p> <p>получит и проанализирует опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.</p>
	6 класс 2020-2021 учебный год	
	<p>называть и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;</p> <p>описывать жизненный цикл технологии, приводя примеры; оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;</p> <p>проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;</p>	<p>получит и проанализирует опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;</p> <p>получит и проанализирует опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;</p> <p>получит опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных ви-</p>

	<p>проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;          читать элементарные чертежи и эскизы;          выполнит эскизы механизмов, интерьера;          освоит техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);          применит простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;          построит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;</p>	<p>дов;          получит и проанализирует опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);          получит и проанализирует опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.</p>
<p>7 класс 2021-2022 учебный год</p>		
	<p>назовет и охарактеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;          назовет и охарактеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;          охарактеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;          перечислит, охарактеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;          объяснит понятие «машина», охарактеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;          объяснит сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;          осуществит сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;          осуществит модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;          выполнит базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной</p>	<p>получит и проанализирует опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;          получит и проанализирует опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;          получит и проанализирует опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).</p>

	<p>организации);          сконструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;          сконструирует простые системы, следуя технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;</p>	
8 класс 2022-2023 учебный год		
	<p>назовет и охарактеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;          охарактеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;          называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;          назовет характеристики современного рынка труда, опишет цикл жизни профессии, охарактеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;          охарактеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;          перечислит и охарактеризует виды технической и технологической документации;          охарактеризует 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);          объяснит специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, охарактеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, охарактеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;</p>	<p>получит и проанализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания;          получит и проанализирует опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;          получит и проанализирует опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;          получит и проанализирует опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;          получит и проанализирует опыт моделирования транспортных потоков;          получит опыт анализа объявлений, предлагающих работу;          получит 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;          получит и проанализирует опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;          получит и проанализирует опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.</p>
Направление «Технология ведения дома»	5 класс 2019-2020 учебный год	
	самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требо-	составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения

	<p>ваниям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; выполнять сервировку стола к завтраку</p>	<p>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.</p>
	<p>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.</p>	<p>определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;</p>
	<p>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.</p>	<p>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</p>
<p>6 класс 2020-2021 учебный год</p>		
	<p>самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; выполнять сервировку стола к обеду</p>	<p>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;</p>

		<p>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.</p>
	<p>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.</p>	<p>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.</p>
	<p>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.</p>	<p>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</p>
7 класс 2021-2022 учебный год		
	<p>самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, сладостей, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; выполнять</p>	<p>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;</p>



	сервировку праздничного стола и следовать праздничному этикету	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.
	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.	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.
	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.	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
<b>8 класс 2022-2023 учебный год</b>		
Современное производство и профессиональное самоопределение	построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана 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.	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.
Технологии творческой и опытнической деятельности	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.	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

### Тематический план

Разделы и темы программы	Количество часов по классам				В том числе Лабораторные работы			
	5	6	7	8	5	6	7	8
	<b>Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (11 ч)</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>			
Тема 1. Интерьер кухни, столовой	2	—	—	—	2			
Тема 2. Интерьер жилого дома	—	1	—	—		1		
Тема 3. Комнатные растения в интерьере	—	2	—	—		2		
Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	—	—	1	—			1	
Тема 5. Гигиена жилища	—	—	1	—			1	
Тема 6. Экология жилища	—	—	—	2				2
Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме	—	—	—	2				2
<b>Раздел 2. Электротехника (15 ч)</b>	<b>1</b>	<b>—</b>	<b>2</b>	<b>12</b>				
Тема 1. Бытовые электроприборы	1	—	2	6	1		2	6
Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии	—	—	—	4				4
Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	—	—	—	2				2
<b>Раздел 3. Кулинария (40ч)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>—</b>				
Тема 1. Санитария и гигиена на кухне	1	—	—	—	1			
Тема 2. Физиология питания	1	—	—	—	1			

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки	2	—	—	—	2			
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	—	—	—	2			
Тема 5. Блюда из овощей и фруктов	4	—	—	—	4			
Тема 6. Блюда из яиц	2	—	—	—	2			
Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	—	—	—	2			
Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	—	4	—	—		4		
Тема 9. Блюда из мяса	—	4	—	—		4		
Тема 10. Блюда из птицы	—	2	—	—		2		
Тема 11. Заправочные супы	—	2	—	—		2		
Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	—	2	—	—		2		
Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	—	—	2	—			2	
Тема 14. Изделия из жидкого теста	—	—	2	—			2	
Тема 15. Виды теста и выпечки	—	—	4	—			4	
Тема 16. Сладости, десерты, напитки	—	—	2	—			2	
Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	—	—	2	—			2	
<b>Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (66ч)</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>—</b>				
Тема 1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	—	4	2	2	
Тема 2. Конструирование швейных изделий	4	4	3	—	4	4	3	
Тема 3. Моделирование швейных изделий	—	2	3	—		2	3	
Тема 4. Швейная машина	4	2	2	—	4	2	2	
Тема 5. Технология изготовления швейных изделий	10	12	12	—	10	12	12	
<b>Раздел 5. Художественные ремёсла (26ч)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>—</b>				
Тема 1. Декоративно-прикладное искусство	1	—	—	—				
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	3	—	—	—	3			
Тема 3. Лоскутное шитье	4	—	—	—	4			
Тема 4. Вязание крючком	—	4	—	—		4		
Тема 5. Вязание спицами	—	4	—	—		4		
Тема 6. Ручная роспись тканей	—	—	4	—			4	
Тема 7. Вышивание	—	—	6	—			4	
<b>Раздел 6. Семейная экономика (6 ч)</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>6</b>				
Тема 1. Бюджет семьи	—	—	—	6				6
<b>Раздел 7. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>4</b>				<b>4</b>
Тема 1. Сферы производства и разделение труда	—	—	—	2				2
Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	—	—	—	2				2
<b>Раздел 8. Технологии творческой и опытнической деятельности (70ч)</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>8</b>				
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	20	8	21	21	20	8

Всего часов	68	68	68	34				
-------------	----	----	----	----	--	--	--	--

## Содержание программы по разделам и темам.

### Раздел 1. *Технология домашнего хозяйства.*

#### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой.**

##### **5 класс**

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

#### **Тема 2. Интерьер жилого дома.**

##### **6 класс**

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

#### **Тема 3. Комнатные растения в интерьере.**

##### **6 класс**

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Эскиз интерьера с комнатными растениями. Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

#### **Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.**

##### **7 класс**

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

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

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

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

Систематизация коллекции, книг.

#### **Тема 5. Гигиена жилища.**

##### **7 класс**

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

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

Подбор моющих средств для уборки помещения.

#### **Тема 6. Экология жилища.**

##### **8 класс**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### **Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме.**

##### **8 класс**

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

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

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

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

### **Раздел 2. Электротехника.**

#### **Тема 1. Бытовые электроприборы.**

##### **5 класс**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

#### **7 класс**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

#### **8 класс**

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

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

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

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

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

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

### **Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии.**

#### **8 класс**

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов. Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

### **Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики.**

#### **8 класс**

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

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

### **Раздел 3. Кулинария.**

#### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне.**

##### **5 класс**

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.

##### Лабораторно-практические и практические работы.

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

#### **Тема 2. Физиология питания.**

##### **5 класс**

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки.**

**5 класс**

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

**Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

**5 класс**

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 5. Блюда из овощей и фруктов.**

**5 класс**

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.



Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 6. Блюда из яиц.**

##### **5 класс**

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**

##### **5 класс**

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

#### **Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

##### **6 класс**

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

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

#### **Тема 9. Блюда из мяса.**

##### **6 класс**

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

#### **Тема 10. Блюда из птицы.**

##### **6 класс**

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

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

#### **Тема 11. Заправочные супы.**

##### **6 класс**

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

#### **Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.**

##### **6 класс**

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

#### **Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.**

##### **7 класс**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Тема 14. Изделия из жидкого теста.**

##### **7 класс**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

#### **Тема 15. Виды теста и выпечки.**

##### **7 класс**

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

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

#### **Тема 16. Сладости, десерты, напитки.**

##### **7 класс**

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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

#### **Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.**

##### **7 класс**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### **Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов.**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов.**

##### **5 класс**

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

##### **6 класс**

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

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

##### **7 класс**

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

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

## **Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

### **5 класс**

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **6 класс**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

### **7 класс**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

## **Тема 3. Моделирование швейных изделий.**

### **6 класс**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **7 класс**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## **Тема 4. Швейная машина.**

### **5 класс**

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

#### **6 класс**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

#### **7 класс**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.**

#### **5 класс**

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### **6 класс**

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

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

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

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

### **7 класс**

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

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

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

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

Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел 5. «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.**

#### **5 класс**

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

#### **5 класс**

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

### **Тема 3. Лоскутное шитьё**

#### **5 класс**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Тема 4. Вязание крючком**

#### **6 класс**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

#### **Тема 5. Вязание спицами**

##### **6 класс**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

#### **Тема 6. Ручная роспись тканей**

##### **7 класс**

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

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

#### **Тема 7. Вышивание**

##### **7 класс**

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 6. Семейная экономика.**

#### **Тема 1. Бюджет семьи**

##### **8 класс**

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.



Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

## **Раздел 7. Современное производство и профессиональное самоопределение.**

### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда.**

#### **8 класс**

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

### **Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера.**

#### **8 класс**

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

## **Раздел 8. Технологии творческой и опытнической деятельности.**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.**

#### **5 класс**

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

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

#### **6 класс**

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

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

#### **7 класс**

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.

#### **8 класс**

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

МАОУ «Голышмановская СОШ №2»

Ю,В.Петрушенко

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

Приложение №\_\_\_

к Рабочей программе учителя

утвержденной приказом директора по школе

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ № \_\_\_\_\_

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

учебного предмета «Технология»

**Класс:** 5а, 5б, 5в класс

**Учитель:** Журидова Лариса Михайловна

**Учебный год** – 2019/2020 учебный год

Голышманово, 2019

### Календарно-тематическое планирование

№ п/п урока	Дата проведения		Тема урока	Виды деятельности (элементы содержания. Контроль)	Планируемые результаты	ЦОР
	план	факт				
1	2	3	4	5	6	7
1 2			Интерьер кухни, столовой	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p>	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование
3			Бытовые электропр	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить	УМК Сеница Н.В.,

			<p>иборы бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.</p>	<p>и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.</p>	<p>Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
4		Санитария и гигиена на кухне	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p>	<p>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.</p>	<p>УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
5		Физиология питания	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль</p>	<p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать</p>	<p>УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология.</p>

				<p>витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания</p>	<p>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.</p>	<p>Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
6-7		Бутерброды и горячие напитки	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канопе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, 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</p>	<p>УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>	
8-9		Блюда из круп, бобовых и макаронны	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и</p>	<p>УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология.</p>	

			х изделий	<p>рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки.</p>	<p>жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых. Дегустировать блюда из круп и бобовых. Знакомиться с профессией повар</p>	<p>Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
10-11			Блюда из овощей и фруктов	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов,</p>	<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</p>	<p>УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>



				<p>капустных овощей Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.</p>		
12-13			Блюда из овощей и фруктов	<p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>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>	<p>УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
14-15			Блюда из яиц	<p>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.</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой 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</p>	<p>УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома.</p>

				Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд		5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
16- 17			Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.	Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях;	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование
18			Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Определять виды переплетения нитей в ткани. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях,	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО

					которыми пользовались для этих целей в старину.	Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
19			Свойства текстильных материалов в из волокон растительного происхождения	Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
20			Свойства текстильных материалов в из волокон растительного происхождения	Общие свойства текстильных материалов: эргономические, технологические, физические, эстетические.	Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
21			Свойства текстильных	Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного	Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.	УМК Сеница Н.В.,

			ых материалов из волокон растительного происхождения	происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Оформлять результаты исследований	Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
22-23			Конструирование швейных изделий	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок с фигуры человека и умение записывать результаты измерений. Расчеты по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4	Участвовать в беседе по теме. Усвоить основные определения и понятия по теме. Осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии. Конструировать модель по заданному прототипу; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование
14-25			Конструирование швейных изделий	Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка	Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Находить и представлять	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д.

				выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	информацию об истории швейных изделий (фартука-передника). Соблюдать правил безопасной работы.	Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование
26			Швейная машина	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Находить и представлять информацию об истории швейной машины.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
27			Швейная машина	Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки вверх.	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии

						ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
28-29			Швейная машина	Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.	Выполнять прямую машинную строчку 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. Овладевать безопасными приёмами труда.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
330			Технология изготовления швейных изделий	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ

31			Технология изготовления швейных изделий	Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.	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. Знакомиться с профессиями закройщик.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
32-33			Технология изготовления швейных изделий	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).	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.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
34-35			Технология изготовления швейных изделий	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком.	Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками;. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения

					истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией портной.	дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
36			Технология изготовления швейных изделий	Основные операции при машинной обработке изделия: постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).	Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
37			Технология изготовления швейных изделий	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым	Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ



				обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).		
38			Технология изготовления швейных изделий	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	УМК Синеца Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
39			Технология изготовления швейных изделий	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов, кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда.	УМК Синеца Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование
40			Декоратив	Понятие декоративно-прикладного	Изучать лучшие работы мастеров	УМК Синеца

			но-прикладное искусство	искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину	Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
41			Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование
42-			Основы	Возможности графических	Создавать графические композиции	УМК Сеница

43			композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование
44			Лоскутное шитьё	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.	Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
45			Лоскутное шитьё	Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей,	Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета,	УМК Сеница Н.В., Симоненко

				создание лоскутного верха (соединение деталей между собой).	фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.	В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ» Диск «Народные промыслы России»
46 47			Лоскутное шитьё	Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	Участвовать в беседе по теме; Усвоить выполнение основных операций и понятий по теме. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ»
48			Исследовательская и созидательная деятельность	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта:	Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта;	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома.

				поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	планировать этапы выполнения работы; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;	5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн » 3D моделирован ие
49 50			Исследовательская и созидательная деятельность	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный). Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.	Выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта; планировать этапы выполнения работы; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн » 3D моделирован ие
51			Исследовательская и созидатель	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный). Выполнять проект по разделу «Тех-	Прогнозировать по известной технологии выходы в зависимости от изменения входов (параметров)	УМК Сеница Н.В., Симоненко

			ная деятельность	нологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла».	ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;	В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование
52 53			Исследовательская и созидательная деятельность	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный). Определять цель и задачи проектной деятельности. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов;	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование

						ие
54 55			Исследовательская и созидательная деятельность	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Требования к готовому изделию. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия.	В зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн»» 3D моделирование
56 57			Исследовательская и созидательная деятельность	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Требования к готовому изделию. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия.	Модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией, заказом, потребностью, задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ

						Модуль «Промдизайн» 3D моделирование
58 59		Исследовательская и созидательная деятельность	Этапы выполнения проекта: технологический. Виды документации, в проекте в зависимости от назначения изделия. Планирование процесса создания изделия. Умение оформлять технико-технологическую документацию при выполнении проекта. Разработка чертежа изделия. выполнение проекта.	Технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ» Модуль «Промдизайн» 3D моделирование	
60 61		Исследовательская и созидательная деятельность	Этапы выполнения проекта: технологический. Виды документации, в проекте в зависимости от назначения изделия. Планирование процесса создания изделия. Умение оформлять технико-технологическую документацию при выполнении проекта. Разработка чертежа изделия. выполнение	Проводить оценку и испытание полученного продукта; проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.:	



				проекта.		ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн » 3D моделирован ие
62 63			Исследоват ельская и созидатель ная деятельнос ть	Этапы выполнения проекта: заключительный (аналитический). Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Осуществлять презентацию; выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии; давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товар на рынке.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн » 3D моделирован ие
64			Исследоват ельская и созидатель ная	Этапы выполнения проекта: заключительный (аналитический). Испытания проектных изделий. Подготовка презентации,	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д.

			деятельность	пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование
65 66			Исследовательская и созидательная деятельность	Этапы выполнения проекта: заключительный (аналитический). Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; представлять результаты выполненного проекта; пользоваться основными видами проектной документации.	УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование

<p><b>67</b> <b>68</b></p>			<p>Исследовательская и созидательная деятельность</p>	<p>Этапы выполнения проекта: заключительный (аналитический). Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>	<p>Анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; представлять результаты выполненного проекта; пользоваться основными видами проектной документации.</p>	<p>УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование</p>
--------------------------------	--	--	---	---	---	--

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УР  
МАОУ «Голышмановская СОШ №2»  
\_\_\_\_\_ Ю,В.Петрушенко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Приложение № \_\_\_\_  
к Рабочей программе учителя  
утвержденной приказом директора по школе  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ № \_\_\_\_

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

учебного предмета «Технология»

Класс: 6а, 6б, класс

Учитель: Журидова Лариса Михайловна

Учебный год – 2019/2020 учебный год

Голышманово, 2019

### Календарно-тематическое планирование

№	Дата проведения	Тема урока	Виды деятельности (элементы содержания. Контроль)		ЦОР
---	-----------------	------------	---	--	-----

п/п уро ка	план	факт			Планируемые результаты	
1	2	3	4	5	6	7

1			Тема 1. Интерьер жилого дома (1ч) <i>ТБ</i> в кабинете технология	Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.	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 в оформлении интерьера» и др.	Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
2-3			Тема 2. Комнатные растения в интерьере	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
4-5 6-7			Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обра-	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку	Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. М.: ООО

			<p>ботке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p>свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией повар. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>	<p>Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
--	--	--	--	--	---

8-11			<p>Тема 2. Блюда из мяса</p>	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Поддача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>	<p>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 предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
1213			<p>Тема 3. Блюда из птицы</p>	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и поддача их к столу</p>	<p>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 предъявлять информацию о блюдах из птицы</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
14-15			<p>Тема 4. Заправочные супы</p>	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопас-</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения</p>



			<p>супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p>ные приемы 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. Находить и предъявлять информацию о различных супах</p>	<p>дома. 6 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
--	--	--	--	--	--

16-17			Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	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	Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
18-19			Тема.1 Свойства текстильных материалов	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.	Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
20-23			Тема 2. Конструирование швейных изделий	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий	Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. М.: ООО



24-25			<p>Тема 3. Моделирование швейных изделий</p>	<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. 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 производства</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
26-27			<p>Тема 4. Швейная машина</p>	<p>Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p>	<p>Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
28-39			<p>Тема 5. Технология изготовления швейных изделий</p>	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. М.:</p>

			<p>выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.</p> <p>Классификация машинных швов.</p> <p>Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.</p>	<p>стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обработать 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. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>	<p>ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
--	--	--	---	--	---

40-43			<p>Тема 1. Вязание крючком</p>	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.</p> <p>Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания.</p> <p>Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p>Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории вязания</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ»</p>
44-47			<p>Тема 2. Вязание спицами</p>	<p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p>Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и предъявлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.</p> <p>Создавать схемы для вязания с помощью ПК</p>	
48-68			<p>Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.</p> <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. М.: ООО Издательский</p>

			Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать	центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
СОГЛАСОВАНО				Приложение № _____ творческий проект	
Заместитель директора по УР МАОУ «Голышмановская СОШ №2» _____ Ю,В.Петрушенко « ____ » _____ 20 ____ г.			к Рабочей программе учителя утвержденной приказом директора по школе от « _ » _____ 20 ____ № _____		

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### учебного предмета «Технология»

Класс: 7а, 7б, класс

Учитель: Журидова Лариса Михайловна

Учебный год – 2019/2020 учебный год

Голышманово, 2019

### Календарно-тематическое планирование

№ п/п уро ка	Дата прове- дения		Тема урока	Виды деятельности (элементы содер- жания. Контроль)	Планируемые результаты	ЦОР
	план	факт				
1	2	3	4	5	6	7
1			Освещение жилого помещения . Предметы искусства и коллекции в	Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения,	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».	Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения



			интерьере	<p>потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.</p> <p>Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.</p> <p>Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.</p> <p><i>Л.р. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».</i></p> <p>Систематизация коллекции, книг.</p>	<p>Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения</p> <p>Знакомиться с профессией дизайнер</p>	<p>дома.</p> <p>7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p> <p>Модуль «Промдизайн»</p> <p>3D моделирование</p>
2			Гигиена жилища	<p>Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.</p> <p><i>Пр.р.</i> Генеральная уборка кабинета технологии.</p> <p>Подбор моющих средств для уборки помещения.</p>	<p>Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых 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</p>	
3-4			Бытовые приборы	<p>Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и соз-</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д.</p>

			<p>уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.</p> <p><i>Л. р.</i> Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.</p>	<p>дания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p>	<p>Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
5-6		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции</p> <p><i>Л.Р.</i> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога</p>	<p>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. 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</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>

					регионе проживания	
7-8			Изделия из жидкого теста	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.</p> <p>Л.Р.Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.</p>	<p>Определять качество меда 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</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
9-12			Виды теста и выпечки	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.</p>	<p>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. 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</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>

					приготовления слоёного теста; происхождении традиционных названий изделий из теста	
13-14			Сладости, десерты, напитки	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.</p> <p>Л.р. Приготовление сладких блюд и напитков.</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. 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. Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
15-16			Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	<p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.</p> <p>Л.Р. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.</p>	<p>Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. 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</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промди-</p>

						зайн» 3D моделиро- вание
17 18			Свойства текстильных материалов	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. <i>Пр.р.</i> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ
19 - 20			Конструирование швейных изделий	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. <i>Пр.р..</i> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину	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	Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование

21 - 22		Моделирование швейных изделий	<p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.</p> <p><i>Пр.р.</i> Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>	<p>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. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование</p>
23 - 24		Швейная машина	<p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.</p> <p><i>Пр.р.</i> Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.</p>	<p>Выполнять чистку и смазку швейной машины Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ</p>
25 -		Технология изготовления швей-	<p>Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки.</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Вы-</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология.</p>

36			<p>ных изделий</p> <p>Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.  <i>Пр.р.</i> Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.</p>	<p>полнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, 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 проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или байтовую складку на проектном изделии 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>	<p>Технологии ведения дома.  7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн»  3D моделирование</p>
----	--	--	---	---	--

				<p>Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.</p> <p>Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.</p> <p>Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка</p>		
37 - 40		Ручная роспись тканей	<p>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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.</p>	<p>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</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование</p>	
41 - 46		Вышивание	<p>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,</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами.</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. М.: ООО</p>	



			<p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест.</p> <p>Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.</p>	<p>Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>	<p>Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование</p>
47 68	Исследовательская и созидательная деятельность	<p>Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Творческий проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p>Презентация и защита творческого проекта.</p> <p><i>Варианты творческих проектов:</i> «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол»,</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование</p>	

			«Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.	проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	
СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УР МАОУ «Гольшмановская СОШ №2»				Приложение № _____ к Рабочей программе учителя утвержденной приказом директора по школе от «__» _____ 20____ № _____	
_____ Ю,В.Петрушенко «__» _____ 20____ г.					

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

учебного предмета «Технология»

Класс: 8а, 8б, класс

Учитель: Журидова Лариса Михайловна

Учебный год – 2019/2020 учебный год

Голышманово, 2019

### Календарно-тематическое планирование

№ п/п уро ка	Дата прове- дения		Тема урока	Виды деятельности (элементы содер- жания. Контроль)	Планируемые результаты	ЦОР
	план	факт				
1	2	3	4	5	6	7

1 - 2			<p>Экология жилища</p>	<p>Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.</p> <p><i>Л. Р.</i> Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.</p>	<p>Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 8класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн»» 3D моделирование</p>
3 - 4			<p>Водоснабжение и канализация в доме</p>	<p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.</p> <p><i>Л. Р.</i> Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.</p>	<p>Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 8класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн»» 3D</p>

						моделирован ие
5 - 10			Бытовые элек- троприбо- ры	<p>Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.</p> <p>Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</p> <p>Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.</p> <p>Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.</p> <p>Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.</p> <p><i>Л. Р. .</i> Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата,</p>	<p>Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучать устройство и принцип действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучать способы защиты электронных приборов от скачков напряжения</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 8класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн»» 3D моделирован ие</p>

				электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.		
11 - 14		Электро-монтажные и сборочные технологии	<p>Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.</p> <p>Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.</p> <p>Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.</p> <p>Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.</p> <p><i>Л. Р.</i> Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.</p> <p>Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.</p> <p>Изготовление удлинителя.</p> <p>Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.</p>	<p>Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. Научиться изготавливать удлинитель</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 8класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование</p>	
15 - 16		Электротехнические устройства	<p>Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых</p>	<p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принци-</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология.</p>	

			<p>с элементами автоматики</p> <p>приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.</p> <p>Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.</p> <p><i>Л. Р.</i> Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.</p>	<p>пом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики</p>	<p>Технологии ведения дома. 8класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн» 3D моделирование</p>
17 - 22			<p>Бюджет семьи</p> <p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.</p> <p>Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.</p>	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 8класс. М.: ООО Издательский центр</p>

				<p>Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.</p> <p>Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.</p> <p><i>Практические работы.</i> Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.</p> <p>Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.</p> <p>Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.</p>		«ВЕНТАНА — ГРАФ
23 - 24			Сферы производства и	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать	Синица Н.В., Симоненко В.Д.



			<p>разделение труда</p> <p>структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.</p>	<p>структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение</p>	<p>Технология. Технологии ведения дома. 8класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ» Модуль «Промдизайн» 3D моделирование</p>
25 - 26		<p>Профессиональное образование и профессиональная карьера</p>	<p>Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях про-</p>	<p>Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 8класс. М.: ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ»</p>

			<p>фессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.</p> <p>Здоровье и выбор профессии.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.</p> <p>Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.</p> <p>Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии</p>		
27 - 34		Исследовательская и созидательная деятельность	<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.</p> <p><i>Практические работы.</i> Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме,</p>	<p>Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью</p>	<p>Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 8класс. М.:</p>

			<p>формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. <i>Варианты творческих проектов:</i> «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.</p>	<p>ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта</p>	<p>ООО Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ Модуль «Промдизайн » 3D моделирован ие</p>
--	--	--	---	--	--

