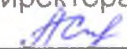



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Голышмановская средняя общеобразовательная школа №2»

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
учителей технологии, физической
культуры, ОБЖ, искусства
Руководитель Дьякова А.Л.
Протокол № 4 от 11.01.2019

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора по УР
Стыжных А.С. 
« 11 » 01 _____ 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАОУ «Голышмановская СОШ №2»
Казанцева Н.И. 
Приказ № 11 от « 11 » 01 _____ 2019 г.



Рабочая программа
по технологии
для 5-8 классов

Автор - составитель:
Учитель: Журидова Л.М.
Квалификационная категория первая

р.п. Голышманово, 2019 год

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» :

5 класс:

- 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;

6 класс:

- 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 по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного.

7 класс:

- 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;

8 класс:

- 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»:

5 класс:

- 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;

6 класс:

- 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;

7 класс:

- 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;

8 класс:

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» :
в познавательной сфере:

5 класс:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

6 класс:

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

7 класс:

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

8 класс:

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

5 класс:

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

6 класс:

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

7 класс:

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

8 класс:

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

5 класс:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

6 класс:

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;

7 класс:

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

8 класс:

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

5 класс

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

6 класс:

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

7 класс:

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

8 класс:

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

5 класс:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

6 класс:

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

7 класс:

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

8 класс:

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

5 класс:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

6-7 класс

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

8 класс:

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Предметные результаты освоения предмета. курса «Технология» по разделам:

Создание изделий из текстильных материалов	
<u>ученик научится:</u>	<u>ученик получит возможность научиться:</u>
5 класс	
<ul style="list-style-type: none">• выполнять эскизы механизмов, интерьера;• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.	<ul style="list-style-type: none">• выполнять не сложные приёмы моделирования изделий
6 класс	
<ul style="list-style-type: none">• читать элементарные чертежи и эскизы;• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейные изделия, пользуясь технологической документацией;	<ul style="list-style-type: none">• выполнять художественную отделку швейных изделий;• определять и исправлять дефекты швейных изделий;
7 класс	
оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;	<ul style="list-style-type: none">• определять и исправлять дефекты швейных изделий;• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
8 класс	
следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;	<ul style="list-style-type: none">• составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
Технологии домашнего хозяйства «Кулинария»	
<u>ученик научится:</u>	<u>ученик получит возможность научиться:</u>
5 класс	
<ul style="list-style-type: none">• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания;	<ul style="list-style-type: none">• организовывать свое рациональное питание в домашних условиях;• оформлять приготовленные блюда, сервировать стол
бкласс	

<ul style="list-style-type: none"> • соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно-гигиенические требования и правила безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; соблюдать правила этикета.
7 класс	
<ul style="list-style-type: none"> • соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно-гигиенические требования и правила безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; • применять различные способы обработки пищевых продуктов ;
8 класс	
<ul style="list-style-type: none"> • соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно-гигиенические требования и правила безопасности. 	
Технологии творческой и опытнической деятельности	
<u>ученик научится:</u>	<u>ученик получит возможность научиться:</u>
5 класс	
<ul style="list-style-type: none"> • планировать и осуществлять учебные проекты: -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; • проводить оценку и испытание полученного продукта; • представлять результаты выполненного проекта; 	<ul style="list-style-type: none"> • организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; • выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
6 класс	

<ul style="list-style-type: none"> описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; 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 анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации 	<ul style="list-style-type: none"> планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов; осуществлять презентацию; выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
7 класс	
<ul style="list-style-type: none"> прогнозировать по известной технологии выходы в зависимости от изменения входов (параметров) ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; представлять результаты выполненного проекта; 	<ul style="list-style-type: none"> модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией, заказом, потребностью, задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии; технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
8 класс	
<ul style="list-style-type: none"> проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах; или информационного продукта; пользоваться основными видами проектной документации. 	<ul style="list-style-type: none"> оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии; давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товар на рынке.
Современное производство и профессиональное самоопределение	
<u>ученик научится:</u>	<u>ученик получит возможность научиться:</u>
8 класс	
<ul style="list-style-type: none"> характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере; характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития; 	<ul style="list-style-type: none"> предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей; анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и

<ul style="list-style-type: none"> • разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда; • характеризовать группы предприятий региона проживания; • характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения; • анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений; • анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории; • анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности; • получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда. 	<p>обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</p>
---	---

Содержание учебного предмета, курса.

Тематический план

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства(11 ч)	2	3	2	4
Тема 1. Интерьер кухни, столовой	2	—	—	—
Тема 2. Интерьер жилого дома	—	1	—	—
Тема 3. Комнатные растения в интерьере	—	2	—	—
Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	—	—	1	—

Тема 5. Гигиена жилища	—	—	1	—
Тема 6. Экология жилища	—	—	—	2
Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме	—	—	—	2
Раздел 2. Электротехника (16 ч)	1	—	2	12
Тема 1. Бытовые электроприборы	1	—	2	6
Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии	—	—	—	4
Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	—	—	—	2
Раздел 3. Кулинария (40ч)	14	14	12	—
Тема 1. Санитария и гигиена на кухне	1	—	—	—
Тема 2. Физиология питания	1	—	—	—
Тема 3. Бутерброды и горячие напитки	2	—	—	—
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	—	—	—
Тема 5. Блюда из овощей и фруктов	4	—	—	—
Тема 6. Блюда из яиц	2	—	—	—
Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	—	—	—
Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	—	4	—	—
Тема 9. Блюда из мяса	—	4	—	—
Тема 10. Блюда из птицы	—	2	—	—
Тема 11. Заправочные супы	—	2	—	—
Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	—	2	—	—
Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	—	—	2	—
Тема 14. Изделия из жидкого теста	—	—	2	—
Тема 15. Виды теста и выпечки	—	—	4	—
Тема 16. Сладости, десерты, напитки	—	—	2	—
Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	—	—	2	—
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (60ч)	22	22	22	—
Тема 1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	—
Тема 2. Конструирование швейных изделий	4	4	3	—
Тема 3. Моделирование швейных изделий	—	2	3	—
Тема 4. Швейная машина	4	2	2	—
Тема 5. Технология изготовления швейных изделий	10	12	12	—
Раздел 5. Художественные ремёсла (26ч)	8	8	10	—

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство	1	—	—	—
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	3	—	—	—
Тема 3. Лоскутное шитье	4	—	—	—
Тема 4. Вязание крючком	—	4	—	—
Тема 5. Вязание спицами	—	4	—	—
Тема 6. Ручная роспись тканей	—	—	4	—
Тема 7. Вышивание	—	—	6	—
Раздел 6. Семейная экономика (6 ч)	—	—	—	6
Тема 1. Бюджет семьи	—	—	—	6
Раздел 7. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)	—	—	—	4
Тема 1. Сферы производства и разделение труда	—	—	—	2
Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	—	—	—	2
Раздел 8. Технологии творческой и опытнической деятельности (62 ч)	21	21	20	8
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	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). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты 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. Рецепттура 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. Рецепттура, 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 шелковых 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. Обметывание 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 иглками 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 застежкой 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 раскрой. 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. Выметывание 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.

Календарно-тематическое планирование по технологии на 2018-2019 учебный год

№	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока	тип урока	Элементы содержания	Планируемые результаты обучения.	Вид контроля (формы)	УУД (деятельность учащихся)
Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (2 ч.)								
Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч.)								
1 2			Интерьер кухни, столовой	урок «открытия» новых знаний	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). 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>	<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</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Л. активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему, Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. формирование умения на основе анализа объектов делать выводы, формирование умения обобщать и классифицировать по признакам. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p>

Раздел 2. Электротехника (1 ч.)
Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч.)

3			Бытовые электроприборы	урок «открытие» новых знаний	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации 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.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.	Индивидуальная, работа в рабочей тетради	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p> <p>Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.</p> <p>П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.</p> <p>К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p>
---	--	--	------------------------	------------------------------	---	---	--	---

Раздел 3. Кулинария (14 ч.)
Тема 1. Санитария и гигиена на кухне(1 ч.)

4			Санитария и гигиена на кухне	урок «открытие» новых знаний	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.	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.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p> <p>Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.</p> <p>П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.</p> <p>К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p>
Тема 2. Физиология питания (1 ч.)								

5			Физиология питания	урок «открытие» новых знаний	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания</p>	<p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.</p>	экскурсия	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p>
---	--	--	--------------------	------------------------------	--	--	-----------	---

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч.)

6-7			<p>Бутерброды и горячие напитки</p>	<p>урок «открытия» новых знаний</p> <p>Урок развивающего контроля</p>	<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 канapé 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>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p> <p>Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.</p> <p>П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.</p> <p>К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнёров в общении и совместной деятельности.</p>
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)								

8-9			<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>урок «открытие» новых знаний</p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки.</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых. 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>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Л. активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации К. продолжение развития умения использовать простые речевые средства для передачи своего мнения умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений</p>
-----	--	--	--	-------------------------------------	--	--	--	---

10 - 11		Блюда из овощей и фруктов	из и урок «открытия» новых знаний урок отработки умений и навыков	<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, 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</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>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради и</p>	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, К. публичная защита проекта</p>
---------------	--	---------------------------	---	---	---	--	--

12 - 13			<p>Блюда из овощей и фруктов</p>	<p>урок отработки и умений и навыков</p> <p>Урок развивающего контроля</p>	<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. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению дома-шнего хозяйства.</p> <p>Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.</p> <p>П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя,</p> <p>К. формирование компетенции в общении.</p>
---------------	--	--	----------------------------------	--	--	---	--	--

Тема 6. Блюда из яиц (2 ч.)

14 - 15			Блюда из яиц	урок «открытие» новых знаний Урок развивающего контроля	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	Групповая, индивидуальная, фронтальная лабораторная работа	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.
Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч.)								

16 - 17			Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	урок «открытие» новых знаний	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;	работа в рабочей тетради	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p> <p>Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.</p> <p>П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют оценку техно-логических свойств сырья, материалов и областей их применения;</p> <p>К. формирование компетенции в общении.</p>
---------------	--	--	---	------------------------------	--	---	--------------------------	--

Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов (22 ч)
Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)

18			Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	урок «открытие» новых знаний	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.	Фронтальный опрос	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов.</p> <p>Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную</p>
----	--	--	--	------------------------------	---	---	-------------------	---

					отделочного современного производства и в домашних условиях.	Определять виды переплетения нитей в ткани. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.		задачу. П. развитие умения получать информацию из текста и строить сообщения в устной форме. К. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.
19		Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	урок отработки и умений и навыков	Основная и уточная нити в ткани. Такие 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.	Лабораторная работа	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, применение на практике нового материала. Р. умеет организовать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. развитие умения сравнивать образцы, анализировать с информацией текста и строить сообщения в устной форме. К. умение выделять главное из прочитанного.	
20		Свойства текстильных	урок отработки	Общие свойства текстильных материалов: физические,	Изучать характеристики различных видов волокон и	Самостоятель	Л. осмысление темы нового материала и	

			материалов из волокон растительного происхождения	и умений и навыков	эргономические, эстетические, технологические.	материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.	ная работа	основных вопросов, применение на практике. Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания. П. развитие умения систематизировать полученную информацию из рисунка, текста, справочной литературы. К. формирование умений полно и точно выражать свои мысли.
21			Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	урок актуализации умений и навыков	Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Оформлять результаты исследований	Лабораторная работа	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, применение на практике нового материала. Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. развитие умения сравнивать образцы, анализировать с

								информацией текста и строить сообщения в устной форме. К. умение выделять главное из прочитанного.
Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)								
22 - 23		Конструирование швейных изделий	урок «открытие» новых знаний урок отработки и умений и навыков	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.	Фронтальный опрос Практическая работа	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и вне-сение корректив в учебно-познавательную деятельность П. развитие и углубление по-требностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей	

								как партнеров в общении и совместной деятельности.
14 - 25			Конструирование швейных изделий	урок отработки умений и навыков Урок развивающего контроля	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	Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий (фартука-передника). Соблюдать правил безопасной работы.	Практическая работа	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. К. формирование умений полно и точно выражать свои мысли.
Тема 3. Швейная машина(4 ч.)								
26			Швейная машина	урок «открытие» новых знаний	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Находить и представлять	Экскурсия. фронтальный опрос	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.

					рабочего места для выполнения машинных работ.	информацию об истории швейной машины.		<p>Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.</p> <p>П. владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;</p> <p>К. оценка и самооценка учебной деятельности.</p>
27			Швейная машина	урок отработки и умений и навыков	Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.	Самостоятельная работа	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p> <p>Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность</p> <p>П. развитие и углубление потребностей и мотивов</p>

								учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.
28 - 29			Швейная машина	урок отработки и умений и навыков	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. Владеть безопасными приёмами труда.	Практическая работа	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Р принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

								К. оценка и самооценка учебной деятельности.
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч.)								
33 0			Технология изготовления швейных изделий	урок «открытие» новых знаний	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.	Тестирование	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению. Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.
31			Технология изготовления швейных	урок отработки и	Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления	Практическая работа	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих

			изделий	умений и навыков	швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.	долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Знакомиться с профессиями закройщик.		усвоению, применение их на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности
32 - 33			Технология изготовления швейных изделий	урок отработк и умений и навыков	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	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.	Практическая работа	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности

					— замётывание (с открытым и закрытым срезами).			
34 - 35			Технология изготовления швейных изделий	урок отработк и умений и навыков	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 истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией портной.	Практическая работа	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности.
36			Технология изготовления швейных изделий	урок отработк и умений и навыков	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	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	Практическая работа	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. П. владение методами чтения технологической и

					краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).	изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда.		инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности.
37			Технология изготовления швейных изделий	урок отработк и умений и навыков	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 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.	Практическая работа	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности.
38			Технология изготовления швейных изделий	Урок развивающего контрол	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание,	Самостоятельная работа	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их

				я	ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	разутюживание, заутюживание.		на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности.
39			Технология изготовления швейных изделий	Урок рефлексии	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. Овладевать безопасными приёмами труда.	Самостоятельная работа	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности.
Раздел 5. Художественные ремёсла (8 ч.)								

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (1ч.)								
40			Декоративно-прикладное искусство	урок «открытия» новых знаний	Понятие декоративно-прикладного 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	Изучать лучшие работы мастеров 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	Фронтальный опрос	
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (3 ч.)								
41			Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	урок отработки умений и навыков	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	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.	Самостоятельная работа	Л. активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых

					стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.			способов умственной деятельности через разные виды получения информации. К. продолжение развития умения участвовать в коллективном обсуждении проблем и принятии решений.
42 - 43			Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	урок отработк и умений и навыков	Возможности графических 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	Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	Практическая работа	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности.
Тема 3. Лоскутное шитьё (4 ч.)								
44			Лоскутное шитьё	урок отработк и умений и навыков	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	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.	Самостоятельная работа	Л. активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы Р. умеет организовывать своё рабочее место и

					подготовка к работе. Инструменты и приспособления.			работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. К. продолжение развития умения участвовать в коллективном обсуждении проблем и принятии решений.
45			Лоскутное шитьё	урок отработк и умений и навыков	Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой).	Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.	Практическая работа	Л. активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. формирование умения на основе анализа объектов делать вы-воды, формирование умения обобщать и классифицировать по признакам. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей

								как партнеров в общении.
46 47			Лоскутное шитьё	урок отработк и умений и навыков	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.	Практическая работа	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности

Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (21 ч.)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч.)

48			Исследовательская и созидательная деятельность	урок «открытия» новых знаний	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический,	Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта; планировать этапы выполнения работы;	устный опрос	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление
----	--	--	--	------------------------------	--	--	--------------	--

					заключительный (аналитический).	осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;		потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.
49 50		Исследовательская и созидательная деятельность	Урок общешкольной деятельности направленности урок отработки умений и навыков	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;	эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Р. умеет организовать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы	

								учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.
51		Исследовательская и созидательная деятельность	урок отработки и умений и навыков	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный). Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла».	Прогнозировать по известной технологии выходы в зависимости от изменения входов (параметров) ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;	самостоятельная работа	Л. активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. К. продолжение развития умения участвовать в коллективном обсуждении проблем и принятии решений.	
52		Исследователь	урок	Этапы выполнения проекта:	Организовывать	и	эврист	Л. активизация

53			ьская и созидательная деятельность	отработк и умений и навыков	поисковый (подготовительный). Определять цель и задачи проектной деятельности. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов;	ическа я беседа, демонс трация, работа в рабоче й тетрад и	имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. К. продолжение развития умения участвовать в коллективном обсуждении проблем и принятии решений.
54 55			Исследовательская и созидательная деятельность	урок отработк и умений и навыков	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	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;	работа в рабоче й тетрад и	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового мате-риала. Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление

					проектируемого изделия.			потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.
56 57		Исследовательская и созидательная деятельность	урок отработки и умений и навыков	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;	практическая работа	Л. активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. К. продолжение развития	

								умения участвовать в коллективном обсуждении проблем и принятии решений.
58 59		Исследовательская и созидательная деятельность	урок отработки умений и навыков	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;	эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Л. активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. К. продолжение развития умения участвовать в коллективном обсуждении проблем и принятии решений.	
60 61		Исследовательская и созидательная деятельность	урок отработки умений и навыков	Этапы выполнения проекта: технологический. Виды документации, в проекте в зависимости от назначения изделия. Планирование процесса создания изделия. Умение оформлять технико-технологическую	Проводить оценку и испытание полученного продукта; проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах; описывать технологическое	самостоятельная работа	Л. активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы Р. умеет организовывать	

					документацию при выполнении проекта. Разработка чертежа изделия. выполнение проекта.	решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;		своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. К. продолжение развития умения участвовать в коллективном обсуждении проблем и принятии решений.
62 63		Исследовательская и созидательная деятельность	урок отработки и умений и навыков	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.	практическая работа	Л. активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. К. продолжение развития умения участвовать в коллективном обсуждении	

								проблем и принятии решений.
64		Исследовательская и созидательная деятельность	урок отработки и умений и навыков	Этапы выполнения проекта: заключительный (аналитический). Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	<p>Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.</p> <p>Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.</p> <p>П. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций;</p> <p>К. оценка и самооценка учебной деятельности</p>	
65 66		Исследовательская и	урок актуализ	Этапы выполнения проекта: заключительный	Анализировать возможные технологические решения,	Презентация	<p>Л. закрепление нового материала и основных</p>	

			созидательная деятельность	ации умений и навыков	(аналитический). Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; представлять результаты выполненного проекта; пользоваться основными видами проектной документации.	творческого проекта	вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности
67 68			Исследовательская и созидательная деятельность	урок актуализации умений и навыков	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.	Презентация творческого проекта	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ урока	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Планируемые результаты обучения	Вид контроля (формы)	УУД (деятельность учащихся)
Раздел 2. «Технологии домашнего хозяйства» (3ч)								
1			Тема 1. Интерьер жилого дома (1ч) <i>ТБ в кабинете технология</i>	урок «открытия» новых знаний	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.	Практическая работа	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют оценку техно-логических свойств сырья, материалов и областей их применения; К. формирование компетенции в общении.

2-3			<p>Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)</p>	<p>урок «открытия» новых знаний</p> <p>уроки отработки умений и навыков</p>	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Л. Закрепление темы материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p> <p>Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.</p> <p>П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.</p> <p>К. умение полно и точно выражать свои мысли.</p>
Раздел 3. «Кулинария» (14 ч)								

4- 5- 6- 7			<p>Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)</p>	<p>урок «открытия» новых знаний</p> <p>уроки отработки умений и навыков</p>	<p>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</p>	<p>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 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. Знакомиться с профессией повар. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p>
---------------------	--	--	--	---	--	---	----------------------------	--

8-11			<p>Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)</p>	<p>урок «открытия» новых знаний</p> <p>уроки отработки умений и навыков</p>	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса.</p> <p>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</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.</p> <p>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.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p> <p>Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.</p> <p>П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.</p> <p>К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p>
------	--	--	--	---	---	--	----------------------------	---

12 13			<p>Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)</p>	<p>урок «открытия» новых знаний</p> <p>уроки отработки умений и навыков</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 подача 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>Практическая работа</p>	<p>Л. активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы</p> <p>Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.</p> <p>П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации</p> <p>К. продолжение развития умения использовать простые речевые средства для передачи своего мнения умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений</p>
----------	--	--	---	---	---	--	----------------------------	---

14 - 15			<p>Тема 4. Заправочные супы (2 ч)</p>	<p>урок «открытия» новых знаний</p> <p>уроки отработки умений и навыков</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 супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</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 безопасные 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>Практическая работа</p>	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p> <p>Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.</p> <p>П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют оценку техно-логических свойств сырья, материалов и областей их применения;</p> <p>К. формирование компетенции в общении.</p>
---------------	--	--	---	---	--	---	----------------------------	--

16 - 17			Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)	урок «открытия» новых знаний урок отработки умений и навыков	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	Практическая работа	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового мате- риала. Р. умеет организовывать свое рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. К. умение полно и точно выражать свои мысли.
---------------	--	--	--	---	---	---	------------------------	--

Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

18 - 19			Тема.1 Свойства текстильных материалов (2 ч)	урок «открытия» новых знаний уроки отработки умений и навыков	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 химиче- ских волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять	Лабораторная работа	Л. осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. развитие и углубление
---------------	--	--	---	--	--	--	------------------------	---

						информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.		потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, К. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.
20 - 23			Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)	урок «открытия» новых знаний уроки отработки умений и навыков	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	Практическая работа	
24 - 25			Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)	урок «открытия» новых знаний уроки отработки умений и навыков	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы	Практическая работа	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и

					<p>деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою</p>	<p>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>сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p>
26 - 27		Тема 4. Швейная машина (2 ч)	<p>урок отработки умений и навыков</p> <p>Урок развивающего контроля</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.</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</p>	Практическая работа	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. П. развитие и углубление потребностей и мотивов</p>	

					Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	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		учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. К. формирование умений полно и точно выражать свои мысли.
28 - 39		Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)	урок «открытия» новых знаний уроки отработки умений и навыков	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 выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных	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 стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы	Практическая работа	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности	

				<p>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. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки. 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</p>	<p>машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					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.			
Раздел 5. «Художественные ремёсла» (8 ч)								
40 - 43			Тема 1. Вязание крючком (4 ч)	урок «открытия» новых знаний уроки отработки умений и навыков	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.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания	Практическая работа	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности.

					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			
44 - 47		Тема 2. Вязание спицами (4 ч)	урок «открытия» новых знаний уроки отработки умений и навыков	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	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и предъявлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК	Практическая работа	Л. активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. К. продолжение развития умения участвовать в коллективном обсуждении проблем и принятии решений.	
Раздел 8. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)								
48 - 68		Тема 1. Исследовательская	уроки отработки умений	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и	Знакомиться с примерами творческих проектов	Практическая работа	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих	

			и созидательная деятельность (21 ч)	и навыков уроки актуализации и умений и навыков	коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический) . Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	работа , проект , защит а проект а.	усвоению, применение их на практике. Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности
--	--	--	--	--	---	--	-------------------------------------	--

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Планируемые результаты	Вид контроля	УУД(деятельность учащихся)
Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства» 2 ч.								
1			Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	урок «открытия» новых знаний уроки отработки умений и навыков	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».	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения Знакомиться с профессией дизайнер	Лабораторная работа	Л. формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира; М. умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение

					<p>Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.</p> <p>Предметы искусства и коллекции в интерьере.</p> <p>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>(индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;</p> <p>П. 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;</p>
2		Гигиена жилища	Урок развивающего контроля	<p>Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения.</p> <p>Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.</p>	<p>Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать</p>	Практическая работа	<p>Л. освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных</p>	

					<p><i>Пр.р.</i> Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.</p>	<p>средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений</p>		<p>компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей; М. формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. П. развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;.</p>
Раздел 2 Электротехника 2 ч.								
3-4			Бытовые приборы	урок «открытия» новых знаний Урок	Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и	Лабораторная работа	Л. формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие

				<p>развивающе го контроля</p>	<p>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.</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.</p>	<p>представлять информа- цию о видах и функциях климати- ческих приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p>		<p>опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельно- сти в жизненных ситуациях; М. умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач; П осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;</p>
--	--	--	--	-----------------------------------	--	---	--	---

Раздел 4. Кулинария 12 ч.

5-6			<p>Блюда из молока и кисломолоч- ных продуктов</p>	<p>Урок «открытия» новых знаний</p> <p>Урок отработки умений</p>	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) моло- ко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молоч- ных продуктов. Подбирать</p>	<p>Лабора- торная работа</p>	<p>П. сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий</p>
-----	--	--	--	--	--	--	--------------------------------------	---

				<p>и навыков</p> <p>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>Л.Р. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога</p>	<p>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. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>	<p>промышленного и сельскохозяйственного производства, М. умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы; Л. формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;</p>
--	--	--	--	---	--	---

7-8			Изделия из жидкого теста	<p>Урок «открытия» новых знаний</p> <p>Уроки отработки умений и навыков</p>	<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>	Лабораторная работа	<p>Л. развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера. М. умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; П. формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.</p>
-----	--	--	--------------------------	---	--	---	---------------------	--

9-12			<p>Виды теста и выпечки</p> <p>Уроки отработки умений и навыков</p> <p>Урок развивающего контроля</p>	<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. Рецепт 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</p>	<p>Лабораторная работа</p>	<p>Л. развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера. М. умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; П. формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.</p>
------	--	--	---	--	---	----------------------------	--

						«пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; происхождении традиционных названий изделий из теста		
13-14			Сладости, десерты,	урок «открытия»	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, бeze	Подбирать продукты, инструменты и	Лабораторная	Л.формирование целостного

			напитки	новых знаний уроки отработки умений и навыков	(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. Л.р. Приготовление сладких блюд и напитков.	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.	работа	мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира; М. умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач; П. уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства
15-16			Сервировка сладкого стола. Праздничный	Уроки отработки умений	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача	Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню	Практическая работа	П. формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным

			этикет	и навыков Урок развивающего контроля	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. Л.Р.Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.	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		предметам для решения прикладных учебных задач; М. умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение; Л. развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.
Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов» 22 ч								
17 18			Свойства текстильных материалов	Урок «открытия» новых знаний Уроки	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определе-	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать	Лабораторная работа	П. уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного

				<p>отработки умений и навыков</p> <p>Урок развивающего контроля</p>	<p>ния вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p> <p><i>Пр.р.</i> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.</p>	<p>свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований</p>		<p>производства, энергетики и транспорта; М. формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации</p> <p>Л. формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;</p>
19 - 20			<p>Конструирование швейных изделий</p>	<p>Урок отработки умений и навыков</p> <p>Урок развивающего контроля</p>	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.</p> <p><i>Пр.р.</i> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Л. формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной,</p>

					Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину	представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды		общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности; М. умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; П формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
21 - 22		Моделирование швейных изделий	Урок отработки умений и навыков Урок развивающего контроля	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.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать	Практическая работа	Л. развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера. М. умение создавать, применять и преобразовывать знаки и	

					<p><i>Пр.р.</i> Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>	<p>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>символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач; 8) смысловое чтение; 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение; П. овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;</p>
23 - 24			Швейная машина	Уроки отработки умений и навыков	<p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и</p>	<p>Выполнять чистку и смазку швейной машины Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего</p>	Практическая работа	<p>Л. формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и</p>

					<p>окантовывания среза.</p> <p><i>Пр.р.</i> Уход за швейной машиной: чистка и смазка.</p> <p>Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.</p>	поколения		<p>общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;</p> <p>М. умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;</p> <p>П. 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;</p>
25		Технология изготовления швейных	Урок «открытия» новых	Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на	Практическая работа	П. овладение средствами и формами графического отображения объектов	

<p>- 36</p>			<p>изделий</p>	<p>знаний</p> <p>Уроки отработки умений и навыков</p> <p>Урок развивающего контроля</p>	<p>поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой</p>	<p>ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять 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,</p>	<p>Самостоятельная работа</p>	<p>или процессов, правилами выполнения графической документации; М. умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач; Л. формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной,</p>
-----------------	--	--	----------------	---	--	--	-------------------------------	---

				<p>складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.</p> <p>Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p> <p><i>Пр.р.</i> Раскрой проектного изделия.</p> <p>Изготовление образцов ручных и машинных работ.</p> <p>Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.</p> <p>Обработка складок.</p> <p>Подготовка и проведение примерки поясного изделия.</p> <p>Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.</p> <p>Выполнение прорезной</p>	<p>встречную или байтовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.</p> <p>Проводить примерку проектного изделия.</p> <p>Устранять дефекты после примерки.</p> <p>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>общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности.</p>
--	--	--	--	--	--	--

					петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка			
Раздел 5 «Художественные ремёсла» 10 ч								
37 - 40			Ручная роспись тканей	урок «открытия» новых знаний уроки отработки умений и навыков	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.	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	Практическая работа	Л. формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира; М. умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; Л. формирование представлений о мире профессий, связанных с

								изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.
41 - 46			Вышивание	урок «открытия» новых знаний уроки отработки умений и навыков Урок развивающего контроля	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. <i>Лабораторно-практические и</i>	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. 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	Практическая работа	Л. осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; М. умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией; П. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования,

					<p><i>практические работы.</i> 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.</p>			<p>конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;</p>
--	--	--	--	--	---	--	--	---

Раздел 8 «Технологии творческой и опытнической деятельности» 20 ч

47 68		Исследовательская и созидательная деятельности	<p>Урок общеметодологической направленности</p> <p>урок отработки умений и навыков</p> <p>Урок развивающего контроля</p>	<p>Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. <i>Практические работы.</i> 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».</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</p>	<p>Эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p> <p>Самостоятельная</p>	<p>П. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда; М. умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в</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», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.</p>	<p>изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>	<p>работа</p> <p>Практическая работа</p>	<p>процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;</p> <p>П. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;</p> <p>развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;</p> <p>Л. формирование</p>
--	--	--	--	---	---	--	--

								коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности.
--	--	--	--	--	--	--	--	---

Календарно-тематическое планирование 8 класс

№	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока	тип урока	Элементы содержания	Планируемые результаты обучения.	Вид контроля (формы)	УУД (деятельность учащихся)
Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства» 4 ч								
1 - 2			Экология жилища	урок «открытия» новых знаний уроки отработки и умений	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.	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)	Опрос Лабораторная работа	Л. Формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельнос

				и навыков	<p><i>Л.Р</i> Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.</p> <p>Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).</p> <p>Изучение конструкции водопроводных смесителей.</p>			<p>ти в жизненных ситуациях;</p> <p>М. умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;</p> <p>П. формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;</p>
3 - 4			Водоснабжение и канализация в доме	урок «открытие» новых знаний уроки отработк	<p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме.</p> <p>Мусоропроводы и мусоросборники.</p> <p>Работа счётчика расхода воды.</p> <p>Способы определения расхода</p>	<p>Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.</p> <p>Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц</p>	<p>Опрос</p> <p>Лабораторная работа</p>	<p>П. формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.</p> <p>М. формирование и</p>

				и умений и навыков	и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. <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.			развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Л. формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
--	--	--	--	--------------------	---	--	--	--

Раздел 3. «Электротехника» 12 ч

5 - 10		Бытовые электроприборы	урок «открытие» новых знаний уроки отработки и умений и навыков	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	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	Опрос Лабораторная работа Практическая работа	Л. формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде; М. умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач; П. осознание роли
--------	--	------------------------	--	---	--	---	--

				<p>Урок развивающего контроля</p> <p>Экскурсия</p>	<p>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.</p> <p>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,</p>	<p>скачков напряжения</p>		<p>техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;</p>
--	--	--	--	--	---	---------------------------	--	---

					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.			
11 - 14		Электромонтажные и сборочные технологии	Уроки отработки и умений и навыков Урок развивающего контроля	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	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	Опрос Лабораторная работа	М. умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач; П. осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; Л. формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной	

					<p>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>			рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
15 - 16		Электротехнические устройства с элементами автоматики	<p>Уроки отработки и умений и навыков</p> <p>Урок развивающего контроля</p>	<p>Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.</p> <p>Работа счётчика электрической энергии.</p> <p>Способы определения расхода и стоимости электрической</p>	<p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.</p> <p>Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики</p>	Опрос	<p>Лабораторная работа</p> <p>М. умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;</p> <p>П. осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности</p>	

				<p>энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.</p> <p>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.</p> <p>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>технологической культуры и культуры труда;</p> <p>Л. формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;</p>
Раздел 6 «Семейная экономика» 6 ч							
17		Бюджет	Уроки	Источники семейных доходов	Оценивать имеющиеся и	Опрос	Л. осознание значения

- 22			семьи	отработк и умений и навыков Урок развива ющего контрол я	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.	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	Лабораторная работа Практическая работа Самостоятельная работа	семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи; М. умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
---------	--	--	-------	---	--	---	--	---

					<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>			
Раздел 7 «Современное производство и профессиональное самоопределение» 4 ч								
23 - 24			Сферы производства и разделение труда	Урок отработк и	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру	Опрос Лабораторная работа	М. умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать,

				<p>умений и навыков</p> <p>Экскурсия</p>	<p>производственного предприятия.</p> <p>Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p> <p>Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.</p> <p>Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.</p>	<p>предприятия и профессиональное разделение труда.</p> <p>Профессиональное самоопределение</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;</p> <p>Л. развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;</p> <p>П. формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.</p>
25	-		Профессиональное	Урок «открыт	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых	Знакомиться по Единому тарифно-	Опрос	П. формирование представлений о мире

26			<p>образование и профессиональная карьера</p>	<p>ия» новых знаний</p> <p>Уроки отработки и умений и навыков</p>	<p>профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.</p> <p>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.</p> <p>Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика</p>	<p>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>Практическая работа</p>	<p>профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда. М. умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;</p> <p>Л. формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных</p>
----	--	--	---	---	--	--	----------------------------	--

				<p>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. Составление плана физической подготовки</p>			<p>интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;</p>
--	--	--	--	---	--	--	--

					к предполагаемой профессии			
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 ч								
27 - 34			Исследовательская и созидательная деятельность	Уроки актуализации умений и навыков	<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, формирование базы данных.</p> <p>Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.</p> <p>Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.</p> <p><i>Варианты творческих проектов:</i> «Семейный бюджет», «Бизнес-план</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 ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта</p>	<p>Эвристическая беседа</p> <p>Практическая работа</p> <p>самостоятельная работа</p> <p>Защита проекта</p>	<p>М. умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;</p> <p>Л. формирование коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;</p> <p>П. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования,</p>

					семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.			конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда; овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
--	--	--	--	--	--	--	--	---