

Рабочая программа

по технологии

5-7 классы

Составлено учителем:

Коробковой Е.Н.

Программа разработана на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования, примерной основной образовательной программы основного общего образования (протокол от 8 апреля 2015г. №1/15) и авторской программы технология: 5-8 классы, ФГОС Тищенко А.Т., Сеница Н.В. «Технология ведения дома» - М.: Вентана-граф, 2015 г.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

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

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

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

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

- ✓ самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- ✓ определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- ✓ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- ✓ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- ✓ виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- ✓ осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- ✓ формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- ✓ организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- ✓ оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- ✓ соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- ✓ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- ✓ формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

- ✓ осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- ✓ практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- ✓ уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ✓ развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

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

Основное содержание программы для 5-8 классов

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

Раздел «Сельскохозяйственные технологии» :

- ознакомление с распространённостью изучаемых технологий в сфере сельскохозяйственного производства в личных подсобных хозяйствах и отражение в них современных научно-технических достижений;
- предоставление возможности освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- предоставление выбора объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- предоставление возможности реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- формировать познавательное, интеллектуальное, творческое, духовно-нравственное, эстетическое и физическое развитие учащихся.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

5 класс

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема 2. Интерьер жилого дома

6 класс

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры.

Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

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

Тема 3. Комнатные растения в интерьере.

6 класс

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения,

композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

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. 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 «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.

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.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне.

5 класс

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

5 класс

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

5 класс

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

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

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

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

5 класс

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

макаронных изделий. Подача готовых блюд.

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

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

5 класс

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц

5 класс

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

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

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

5 класс

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки

стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

6 класс

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

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

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

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

Тема 9. Блюда из мяса

6 класс

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

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

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

Тема 10. Блюда из птицы

6 класс

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

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

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

Тема 11. Заправочные супы

6 класс

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

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными

изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

6 класс

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

7 класс

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

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

Тема 14. Изделия из жидкого теста

7 класс

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 15. Виды теста и выпечка

7 класс

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

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

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

Тема 16. Сладости, десерты, напитки

7 класс

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов.

Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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

Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

7 класс

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

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

Раздел «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. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

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

7 класс

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

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

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

5 класс

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

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

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

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

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

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

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 иголками и булавками.

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

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах, основные машинные операции, классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

7 класс

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

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

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. 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. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «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. 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 го то во го из де ляя. 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 «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 «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 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 «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 пятиклассников.

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

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

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни- столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое 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 - солнце», «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.

Тематическое планирование

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства	2	3	2	4
(11 ч)				
1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	1	-	-
3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения.	-	-	1	-
Предметы искусства и коллекции в интерьере				
5. Гигиена жилища	-	-	1	-
6. Экология жилища	-	-	-	2
7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
Электротехника (14 ч)	1	-	1	12
1. Бытовые электроприборы	1	-	1	6
2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2

Кулинария (33 ч)	14	14	5	-
1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
2. Физиология питания	1	-	-	-
3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов				
6. Блюда из яиц	4	-	-	-
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	-	-	-
9. Блюда из мяса				
10. Блюда из птицы	-	4	-	-
11. Заправочные супы	-	4	-	-
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	2	-	-
14. Изделия из жидкого теста	-	2	-	-
15. Виды теста и выпечки				
16. Сладости, десерты, напитки	-	-	1	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.				
	-	-	1	-
	-	-	1	-

	-	-	1	-
	-	-	1	-
Создание изделий из текстильных материалов (52 ч)	22	22	8	-
1. Свойства текстильных материалов				
2. Конструирование швейных изделий	4	2	1	-
3. Моделирование швейных изделий	4	4	1	-
4. Швейная машина	-	2	1	-
5. Технология изготовления швейных изделий	4	2	1	-
	10	12	4	-
Художественные ремёсла (24 ч)	8	8	8	-
1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-
3. Лоскутное шитье				
4. Вязание крючком	4	-	-	-
5. Вязание спицами	-	4	-	-
6. Ручная роспись тканей	-	4	-	-
7. Вышивание	-	-	2	-
	-	-	6	-

Семейная экономика (6 ч)	-	-	-	6
Бюджет семьи	-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)	-	-	-	4
1. Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
Технологии творческой и опытнической деятельности (60 ч)	21	21	10	8
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	10	8
Всего: 204 ч, 6 ч – резервное время	68	68	34	34

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛАСС

№	Тема, тип урока	Кол-во часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Содержание урока	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)		Д/з	Дата	
					<i>предметные результаты образовательной деятельности</i>	<i>метапредметные УУД</i>		план	факт
1-2	Вводное занятие. С/х труд, экскурсия по пришкольному участку.	2	Ознакомить с с/х трудом. Дать общие сведения об обработке почв, виды почв, виды удобрений, сведения о сборе и хранение	Общие сведения о с/х труде, правила и техника безопасности при работе на пришкольном участке.	-знать: общие сведения о с/х труде на пришкольном участке. -понимать: правила обработки почвы,	<u>Личностные</u> оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения,			

3-4	Почка как особое природное тело и экологическая среда. Обработка почвы.	2	урожая. Научить пользоваться с/х инвентарем.	Общие сведения об обработке почв на пришкольном участке. Этапы обработки почв.	посев семян, высадку рассады, уход за растениями. -уметь: пользоваться с/х инвентарем.	совершенствовать имеющиеся. Познавательные: осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей. Регулятивные: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно), необходимые действия, операции, действует по плану.			
5-6	Виды обработки почв. Удобрения.	2		Общие сведения об обработке почв. Виды удобрений.		Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами.			
7-8	Севообороты. Уборка и хранение урожая.	2		Способы хранения и сбора урожая. Общие сведения о севооборотах.					

Проектная деятельность (2ч)

9-10	Понятие о творческой проектной деятельности. Цели, задачи. <i>(комбинированный)</i>	2	Ознакомить с примерами творческих проектов пятиклассников. Научить определять цель и задачи проектной деятельности, этапы выполнения проекта. Научить выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	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, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	- знать: что такое проект, цели, задачи проектирования. Этапы выполнения проекта, тематика, критерии оценивания. - уметь: выполнять и защищать проектную работу.	Предметные цель и задачи изучения предмета, этапах проектной деятельности; анализировать варианты проектов по предложенным критериям Метапредметные Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ. Регулятивные: <i>целеполагание</i> , планирование, рефлексия, волевая регуляция Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы Личностные Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности			
------	---	---	---	---	---	--	--	--	--

Создание изделий из текстильных материалов. (26ч)

11-12	Свойства текстильных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Л/р. «Изучение св-в ткани из	2	Ознакомить со свойствами натуральных волокон растительного происхождения, различными текстильными дефектами; с основными свойствами тканей; научить учащихся определять лицевую и изнаночную	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в	- знать: принципы изготовления пряжи, нитей, ткани; классификацию текстильных волокон; структуру полотняного переплетения; свойства х/б и льняных тканей. - уметь: определять в ткани уточную и	Личностные положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся; использует фантазию, воображение при выполнении учебных действий. Познавательные: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает необходимую информацию по характеристике и применению натуральных волокон растительного происхождения в текстильной промышленности;			
-------	--	---	--	---	--	--	--	--	--

13-14	хлопка и льна» (комбинированный) Ткацкие переплетения. Текстильные материалы и их свойства. П/р. «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани» (комбинированный)	2	стороны ткани; научить давать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять виды переплетения нитей в ткани. Ознакомить с профессиями оператор прядильного производства и ткач.	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.	долевою нити, лицевую и изнаночную стороны ткани. -использовать: при выборе ткани и раскройных работах.	учится изготавливать образец ткани полотняного переплетения; Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований. Использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта. Регулятивные принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно), необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ); Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно - познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого;			
15-16	Швейная машина. Современная бытовая шв. машина с электроприводом. П./ «Заправка швейной машины нитками» (комбинированный)	2	Ознакомить с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Научить подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце	-знать: приемы безопасной работы на швейной машине, виды машин, применяемых в швейной промышленности, устройство бытовой универсальной шв. машины, назначение основных узлов шв. машины, организацию рабочего места, правила подготовки к работе, устройство молотки, классификацию машинных швов. -понимать: значение правильной подготовки швейной	Личностные оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся. Познавательные: осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников; знает назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Умеет выполнять соединительные и краевые машинные швы. Учится овладевать безопасными приемами труда. Регулятивные учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану.			
17-18	Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО ткани. (комбинированный)	2							

19-20	<p>Машинные швы. П./р. «Выполнение машинных строчек»</p> <p>(комбинированный)</p>	2	<p>строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладеть безопасными приемами труда.</p>	<p>работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Машинные швы.</p>	<p>машины к работе. -уметь: наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выполнять машинную строчку с различной длиной стежка, выполнять соединительные и краевые машинные швы. -использовать: при самостоятельной работе на шв. машине.</p>	<p>Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами. Личностные оценивает ситуацию на уроке с точки зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества; испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, созидательном процессе. Познавательные: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке модели фартука; учится снимать мерки, строить чертёж и моделировать основу фартука на поясе; представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; моделировать фартук на ПК с помощью графического редактора. Использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.</p>			
21-22	<p>Изготовление выкроек П./р. «Снятие мерок и изготовление выкроек»</p> <p>(комбинированный)</p>	2	<p>Ознакомить правилами снятия мерок. Научить снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.</p>	<p>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.</p>	<p>-знать: краткие сведения из истории одежды, требования, предъявляемые к одежде, общие правила построения и оформления чертежей изделий, правила снятия мерок, последовательность построения чертежа фартука, особенности моделирования рабочей одежды, правила подготовки выкройки к раскрою. -понимать: что от правильного снятия мерок зависит точность построения чертежа. -уметь: снимать мерки и записывать результаты измерений, строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину, моделировать</p>	<p>Регулятивные учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки. Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно - познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого.</p>			
23-24	<p>Моделирование фартука.</p> <p>(комбинированный)</p>	2							

					фартук выбранного фасона, готовить выкройку фартука к раскрою -использовать: при конструировании и моделировании швейных изделий.				
25-26	Раскладка деталей выкройки на ткань. П./р. «Раскрой фартука». (комбинированный)	2	Ознакомить со способами подготовки данного вида ткани к раскрою. Научить выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы; выкраивать детали швейного изделия;	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами); постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с	-знать: конструкцию и технологию выполнения машинных швов (стачного, накладного, вподгибку), правила подготовки ткани к раскрою, способы раскладки выкройки на ткань, способы переноса контурных и контрольных линий, правила обработки накладных карманов и соединение с н. ч., обработку срезов фартука, влажно-тепловую обработку, её значение при изготовлении изделий, приёмы влажно-тепловой обработки, контроль качества готового изделия. -понимать: что от качественно выполненной работы зависит внешний вид изготавливаемого изделия. -уметь: выполнять машинные швы, экономно	Личностные положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся; использует фантазию, воображение при выполнении учебных действий, испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, созидательном процессе. Познавательные: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает необходимую информацию по технологии пошива фартука; учится способам рациональной раскладки выкройки, обработке изделия в соответствии с технологическими картами, способам художественной отделки изделия и приёмам влажно-тепловой обработки швейных изделий. Овладевает безопасными приёмами труда. Знакомится с профессиями закройщик и портной. Учится оформлять результаты работы. Использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта. Регулятивные принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно), необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ); Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами;			
27-28	Подготовка деталей кроя к обработке. П./р. «Обработка карманов и соединение с н. ч. фартука». (комбинированный)	2	находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя, изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или	петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание; изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание					
29-30	Обработка срезов фартука. П./р. «Обработка Срезов фартука». (комбинированный)	2							

31-32	<p>Обработка пояса и соединение с н. ч. фартука. П./р. «Обработка пояса и соединение с н. ч. фартука». (комбинированный)</p>	2	<p>(вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание; проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию об истории одежды; овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.</p>	<p>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). Технология пошива фартука: подготовка деталей кроя к обработке; обработка н. ч. фартука; правила обработки карманов и соединение с н. ч. фартука. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка. Приёмы в/т обработки.</p>	<p>раскладывать выкройки фартука на ткань и раскраивать, обрабатывать детали кроя, соединять детали кроя стачными и надстрочными швами, выполнять отделочные работы, влажно-тепловую обработку, определять качество готового изделия. -использовать: при изготовлении швейных изделий.</p>	<p>осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно - познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого.</p>			
33-34	<p>Окончательная обработка фартука. П./р. «Окончательная обработка фартука». (комбинированный)</p>	2							
35-36	<p>Защита проекта «Фартук для работы на кухне»</p>	2				<p>Предметные правила защиты проекта; защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям Метапредметные Познавательные: сопоставление, анализ, умения делать выводы. Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и вступать. Личностные Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация,</p>			

						самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.			
Электротехника. (2ч)									
37-38	Бытовые электроприборы. (комбинированный)	2	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	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	- знать: общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне - понимать: принцип действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. - уметь: пользоваться бытовой техникой на кухне.				
Технологии домашнего хозяйства. (2ч)									
39-40	Интерьер кухни, столовой. П./р. «Планировка кухни» (комбинированный)	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	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	- знать: общие сведения об интерьере, требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой - понимать: различия в оформлении помещений квартиры; - уметь: разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер изделиями собственного производства, поддерживать санитарное состояние кухни. - использовать: полученные знания	Предметные Цели, задачи, этапы проектирования; выполнять проект по теме «Интерьер» Метапредметные Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество Личностные Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия			

					при оформлении интерьера своей квартиры.				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Кулинария. (10ч)

41-42	Физиология питания. Санитария и гигиена на кухне. (комбинированный)	2	Ознакомить уч-ся с физиологией питания; с основными правилами составления меню; показать то, что рациональное питание является источником нормального жизнеобеспечения и здоровья человека	Питание как физиологическая потребность. Пищевые вещества. Значение белков, жиров, углеводов. Режим питания. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для приготовления пищи.. Уход за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне.	-знать: общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, роли витаминов в обмене веществ. -понимать: для чего нужно питаться человеку, что такое культура питания. -использовать: для правильного питания.	Личностные оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся. Познавательные: осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей. Регулятивные учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно), необходимые действия, операции, действует по плану.			
43-44	Бутерброды и горячие напитки. П./р. «Приготовление бутербродов и чая» (комбинированный)	2	Ознакомить учащихся с питательной ценностью бутербродов и горячих напитков, с технологией их приготовления; научить приготовлению бутербродов; воспитывать эстетический вкус прививать навыки культуры труда.	Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Виды, требования к качеству. Виды гор. Напитков. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых блюд.	-знать: виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления. -понимать: различия в бутербродах, сортах чая, кофе. -уметь: нарезать правильно хлеб, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки. -использовать: согласно технологическим требованиям готовить выше названные блюда .	Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами.			
45-46	Блюда из овощей и фруктов. П./р. «Приготовление	2	Ознакомить со значением фруктов и овощей в питании человека; с первичной обработкой и формой	Значение в питании. Этапы первичной обработки. Способы хранения овощей и фруктов. Холодные	-знать: о роли овощей в питании, способах кулинарного использования.				

47-48	е салата из сырых овощей» (комбинированный) Тепловая кулинарная обработка овощей. П./р. «Приготовлении винегрета» (комбинированный)	2	нарезки; сформировать знания по хранению фруктов и ягод; научить грамотно готовить блюда из варёных и сырых овощей; воспитывать бережное отношение к продуктам питания	блюда из овощей. Блюда из варёных овощей. Виды тепловой обработки овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	- понимать : что от правил кулинарной обработки зависит сохранность питательных веществ. - уметь : определять качество овощей, проводить первичную и тепловую обработку овощей. - использовать : для приготовления блюд из сырых и вареных овощей в домашних условиях.				
49-50	Блюда из яиц. П./р. «Приготовлении омлета» (комбинированный)	2	Ознакомить с питательной ценностью блюд из яиц; научить определять их свежесть; готовить блюда из яиц, находить и представлять информацию о способах хранения, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.	Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача готовых блюд.	- знать : способы определения свежести яиц; использование в кулинарии ; - понимать : что использование яиц в питании имеет огромное значение. - уметь : определять доброкачественность яиц, готовить простейшие блюда.				
51-52	Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	2	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям.			Предметные сервировка стола к завтраку, правила защиты проекта; готовить яйца, бутерброды, чай; сервировать стол к завтраку, защищать проект. Метапредметные Познавательные : сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные : диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и выступать. Личностные УУД Формирование нравственно-эстетической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной			

						организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

Художественные ремесла. (8ч)

53-54	Декоративно - прикладное искусство. П./р. «Зарисовка образцов рукоделия» (комбинированный)	2	Ознакомить уч-ся с лучшими работами мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.	- знать : сведения из истории возникновения и развития вышивки, правила разметки размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань, технологию выполнения простейших ручных швов, организацию рабочего места и правила т/б. - понимать : что декоративное искусство даёт неограниченные возможности реализации творческого начала каждой личности - уметь : переводить рисунки на ткань, отделять вышивкой изделие (по выбору), готовить сувениры к праздникам.	Личностные оценивает ситуацию на уроке с точки зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества; испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, созидательном процессе. Познавательные : анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке эскизов для вышивки; учится выполнять эскиз вышивки с учётом требований к композиции; с учётом цветового решения. представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; создавать композиции на ПК с помощью графического редактора. Знакомится с различными видами техники лоскутного шитья. Учится изготавливать изделия в технике лоскутной пластики. Использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта. Регулятивные учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.			
55-56	Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. П./р. «Композиция для вышивки» (комбинированный)	2	Научить зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте. Основные	- знать : правила, приёмы и средства композиции, понятие орнамента, цветовые сочетания в орнаменте. - понимать : что качество выполненной работы зависит от соблюдения приёмов и средств	Коммуникативные : задаёт вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно - познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку			

	ный)			и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.	композиции, её цветового решения. -уметь: создавать композиции на ПК с помощью графического редактора.	зрения другого.			
57-58	Лоскутное шитьё. П./р. «Технология соединения отдельных элементов». (комбинированный)	2	Ознакомить уч-ся с назначением и технологией выполнения ручных стежков строчек.	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Виды ручных стежков и строчек. Терминология ручных работ. Правила т/б.	-знать: терминологию ручных работ, классификацию прямых стежков. -уметь: выполнять строчки с использованием прямых стежков. -использовать: при выполнении ручных работ.				
59-60	Технология изготовления лоскутного изделия. П./р. «Лоскутное шитьё по шаблонам» (комбинированный)	2	Ознакомить уч-ся с различными видами техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.	-знать: виды техники лоскутного шитья. Историю создания изделий из лоскута. Правила подготовки материалов к работе, технологию соединения деталей между собой. -понимать: что декоративное искусство даёт неограниченные возможности реализации творческого начала каждой личности. -уметь: изготавливать декоративные изделия в технике лоскутной пластики (прихватка, салфетка, грелка на чайник).				

С/х труд.(8ч)

61-62	Весенняя обработка почвы. Техника безопасности.	2		Общие сведения о с/х труде, правила и техника безопасности при работе на пришкольном участке.	- знать: общие сведения о с/х. труде на пришкольном участке. - понимать: правила обработки почвы, посев семян, высадку рассады, уход за растениями. - уметь: пользоваться с/х инвентарем.	Личностные оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся. Познавательные: осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей. Регулятивные учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно), необходимые действия, операции, действует по плану. Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами.			
63-64	Состав почвы и ее свойства.	2		Общие сведения об обработке почв на пришкольном участке. Этапы обработки почв.					
65-66	Влияние продолжительности освещения на рост и развитие культурных растений.	2		Общие сведения об обработке почв. Виды удобрений.					
67-68	Севообороты.	2		Способы хранения и сбора урожая. Общие сведения о севооборотах.					

Календарно-тематическое планирование по технологии 6 класс

№ урока	Наименование разделов, тем		Основное содержание материала темы	Универсальные учебные действия	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата	Д/з
Раздел “ С/х труд ” (8ч)							
1-2	Вводное занятие. С/х труд, техника безопасности. Происхождение культурных растений.	2	Общие сведения о с/х труде, правила и техника безопасности при работе на пришкольном участке	Личностные оценивают ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.	Ознакомить с с/х трудом. Дать общие сведения об обработке почв, виды почв, виды удобрений, сведения о сборе и хранении урожая. Научить пользоваться с/х инвентарем.		
3-4	Организация технологического цикла производства продукции растениеводства. Подготовка почвы и внесение удобрений.	2	Общие сведения об обработке почв на пришкольном участке. Этапы обработки почв.	Регулятивные учатся обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно), необходимые действия, операции, действует по плану. Познавательные осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей			
5-6	Выбор способа хранения урожая.	2	Общие сведения об обработке почв. Способы хранения урожая.	из нескольких шагов; слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей.			
7-8	Подготовка урожая к закладке на хранение.	2	Способы хранения и сбора урожая. Общие сведения о севооборотах.	Коммуникативные задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами.			
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)							
9-10	«Интерьер жилого дома»	2	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в	Личностные учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, Регулятивные умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу Познавательные усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации Коммуникативные формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.		Стр 5-7

			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				
11-12	«Комнатные растения в интерьере»	2	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Личностные активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему Регулятивные умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу Познавательные формирование умения на основе анализа объектов делать выводы, формирование умения обобщать и классифицировать по признакам Коммуникативные формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.		
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)							
13-14	«Свойства текстильных материалов»	2	Классификация текстильных натуральных волокон. Способы их получения.	Личностные Понимание возможности умения распознавать различные виды тканей. Узнать свойства тканей. Учет разных мнений и умение обосновать собственное Регулятивные осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала Познавательные умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу Коммуникативные формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон		Стр 85-87

15-16	«Конструирование швейных изделий»	2	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	Личностные формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности Регулятивные принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность Познавательные владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации Коммуникативные оценка и самооценка учебной деятельности.	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 представлять информацию об истории швейных изделий	Стр 88-94
17-18	«Конструирование швейных изделий»	2				Стр 95-99
19-20	«Моделирование швейных изделий»	2	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	Личностные формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности Регулятивные принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность Познавательные владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации Коммуникативные оценка и самооценка учебной деятельности.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор	Стр 100
21-22	«Швейная машина»	2	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Личностные формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности Регулятивные принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность Познавательные владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации Коммуникативные оценка и самооценка учебной деятельности.	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять	Стр 105-111

					информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц		
23-24	«Технология изготовления швейных изделий»	2	Правила раскроя Технология соединения деталей. Основные операции при ручных работах.	<p>Личностные формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности</p> <p>Регулятивные принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность</p> <p>Познавательные владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации</p> <p>Коммуникативные оценка и самооценка учебной деятельности.</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>	Стр 101-105	
25-26	«Технология изготовления швейных изделий»	2	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей			Стр 112-114	
27-28	«Технология изготовления швейных изделий»	2	Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.				
29-30	«Технология изготовления швейных изделий»	2	Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия				
31-32	«Технология изготовления швейных изделий»	2	Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов.				
33-34	«Технология изготовления швейных изделий»	2	Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.				

35-36	Защита проекта	2		<p>Личностные Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности,</p> <p>Регулятивные Целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Познавательные Правила защиты проекта; защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям</p> <p>Коммуникативные Диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и вступать.</p>	Изучать этапы выполнения проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект		
Раздел “Технологии творческой и опытнической деятельности”(6ч)							
37-38	Исследовательская и созидательная деятельность	2	Составные части годового творческого проекта. Творческий проект по разделу “Кулинария”, “Создание изделий из текстильных материалов”, ”Художественные ремесла”.	<p>Личностные Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности,</p> <p>Регулятивные Целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Познавательные Правила написания проекта; защищать проект, достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям</p> <p>Коммуникативные Умение слушать и вступать.</p>	Презентация и защита творческого проекта. Различные варианты написания проекта.		
39-40		2					
41-42		2					
Раздел «Художественные ремёсла» (8ч)							
43-44	Вязание крючком	2	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,	<p>Личностные Формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p> <p>Регулятивные принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность</p> <p>Познавательные развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности</p> <p>Коммуникативные самооценка учебной деятельности.</p>	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания		
45-46	Вязание крючком	2					

			способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий			
47-48	Вязание спицами	2	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		Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК	
49-50	Вязание спицами	2				
Раздел «Кулинария» (10ч)						
51-52	«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»	2	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	Личностные осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала Регулятивные умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу Познавательные развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта Коммуникативные формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	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 готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов	Стр. 47-53
53-54	«Блюда из мяса»	2	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и	Личностные осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению,	Определять качество мяса органолептическими методами.	

			<p>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</p>	<p>применение на практике и последующее повторение нового материала Регулятивные умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу Познавательные развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта Коммуникативные формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>		
55-56	«Блюда из птицы»	2	<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>Личностные осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала Регулятивные умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу Познавательные развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта Коммуникативные формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</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 представлять информацию о блюдах из птицы</p>		
57-58	Заправочные супы	2	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки,</p>	<p>Личностные осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала Регулятивные умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу Познавательные развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы</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 приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и</p>		

			овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта Коммуникативные формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах		
59-60	«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	2	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		Стр. 80-83
Раздел “С/х труд” (8ч)							
61-62	Направления растениеводства: плодородство, декоративное садоводство и цветоводство.	2	Общие сведения о с/х труде, правила и техника безопасности при работе на пришкольном участке.	Личностные оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся. Регулятивные учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно), необходимые действия, операции, действует по плану. Познавательные осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников.. Коммуникативные задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами.	знать: общие сведения о с/х труде на пришкольном участке. -понимать: правила обработки почвы, посев семян, высадку рассады, уход за растениями. -уметь: пользоваться с/х инвентарем.		
63-64	Высадка рассады в грунт. Развитие растениеводства в регионе.	2	Общие сведения об обработке почв на пришкольном участке. Этапы обработки почв.				
65-66	Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода	2	Расчет себестоимости				
67-68	Подготовка почвы для коллекционного участка, планирование участка. Обобщающий урок.	2	Планирование участка				

Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс

№ урока	Наименование разделов, тем		Основное содержание материала темы	Универсальные учебные действия	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата	Д/з
С/х труд. (8ч)							
1-2	Вводное занятие. Техника безопасности. Полеводство-основная отрасль растениеводства.	2	Общие сведения о с/х труде, правила и техника безопасности при работе на пришкольном участке	Личностные оценивают ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относятся к учению, к познавательной деятельности, желают приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся. Регулятивные учатся обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно), необходимые действия, операции, действует по плану. Познавательные осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей	Ознакомить с с/х трудом. Дать общие сведения об обработке почв, виды почв, виды удобрений, сведения о сборе и хранении урожая. Продолжать учить пользоваться с/х инвентарем.		
3-4	Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных культур. Правила уборки капусты.	2	Общие сведения о сельскохозяйственной продукции. Этапы обработки почв.	из нескольких шагов; слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей. Коммуникативные задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами.			
5-6	Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду. Уборка свеклы.	2	Способы хранения и сбора урожая. Общие сведения о севооборотах.				
7-8	Профессии, связанные с выращиванием растений. Осенняя обработка почвы.	2	Общие сведения об обработке почв. Способы хранения урожая.				
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)							
9-10	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентации	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		

			интерьере. Профессия дизайнер			
11-12	Гигиена жилища	2	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки		Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений	
Раздел «Электротехника» (2 ч)						
13-14	Бытовые электроприборы	2	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, умения слушать и выступать Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28ч)						
15-16	Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	2	Изучение видов и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, определение вида ткани по сырьевому составу. Уметь определять вид ткани	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления	Как классифицируют текстильные волокна? Из каких животных получают волокна и ткани? Каковы способы получения тканей из волокон животного происхождения?	
17-18	Конструирование поясной одежды Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа поясного швейного изделия»	2	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным	Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки». Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4, в натуральную величину. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4, в нату-	

			швейного изделия.	действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления, толерантности	ральную величину». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		
19-20	Построение чертежа юбки в масштабе 1:4. Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам.	2	Построение чертежа юбки.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала	Знать о правилах построения чертежей. Уметь выполнять чертеж в масштабе 1:4 и в натуральную величину.		
21-22	Моделирование поясной одежды Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с фасоном»	2	Выполнить моделирование в соответствии с замыслом	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала	Знать о моделировании поясной одежды. Уметь выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия		
23-24	Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ	2	Правила выполнения ручных работ	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям	Знать требования к выполнению ручных работ, технологии выполнения ручных работ (способы обработки низа изделия ручными стежками). Уметь выполнять образцы ручных швов, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами		
25-26	Технология машинных работ Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов».	2	Потайной шов, втачивание застёжки-молнии и окантовка срезов косой бейкой	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация	Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. Самостоятельная работа: выполнение практической		

				учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	работы «Изготовление образцов машинных швов».		
27-28	Творческий проект Обоснование проекта.	2	Постановка целей и задач, этапов проектирования.	Познавательные: определение понятий, смысловое чтение, сопоставление, анализ, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям			
29-30	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса	2	Подготовка ткани к раскрою. Правила выкройки деталей проектного изделия.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные: диалог, монолог Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Правила и приемы раскроя швейного изделия, дублирование детали пояса, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Раскрой проектного изделия»		
31-32	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Дублирование деталей юбки.	2	Устранение дефектов после первой примерки изделия.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Знакомство с основными правилами подготовки изделия к примерке, со способами устранения дефектов. Выполнение практической работы «Подготовка к примерке и примерка изделия»		

33-34	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Практическая работа «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией»	2	Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Знакомство с технологией обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Беседа с использованием материалов учебника. Выполнение практической работы. Контроль и самоконтроль по предложенным критериям.		
35-36	Технология обработки складок, вытачек.	2	Технология обработки односторонней складки, встречной складки, бантовой складки	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям	Технология обработки односторонней складки, встречной складки, бантовой складки. Беседа с использованием материалов учебника. Выполнение практической работы		
37-38	Пр: Обработка верхнего среза прямым притачным поясом Пр: Обработка нижнего среза юбки.	2	Технология обработки верхнего и нижнего среза юбки.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Знакомство с технологией обработки односторонней складки, встречной складки, бантовой складки. Беседа с использованием материалов учебника. Выполнение практической работы. Контроль и самоконтроль по предложенным критериям		
39-40	Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите.	2	Знакомство с технологией обработки односторонней складки, встречной складки, бантовой складки. Беседа с использованием материалов учебника. Выполнение практической работы. Контроль и самоконтроль по предложенным критериям.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к	Поиск недостатков изделия. Тепловая обработка.		

				самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления			
41-42	Защита проекта. Контроль и самооценка изделия.	2	Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения	Познавательные: построение цепи рассуждений, умения делать выводы, вести исследовательскую и проектную деятельность. Регулятивные: рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать Личностные: Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	Защита проекта, анализ по предложенным критериям		
Художественные ремесла(8ч)							
43-44	Ручная роспись	2	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	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям	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		
45-46 47-48 49-50	Вышивание Вышивание Вышивание	2 2 2	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.	Познавательные: сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации выполнения работы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности	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		

			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		информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом		
Кулинария(10ч)							
51-52	«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	2	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	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания		
53-54	«Изделия из жидкого теста»	2	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	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование	Определять качество мёда 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		

			начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами		блинов		
55-56	«Виды теста и выпечки»	2	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p>		
57-58	«Сладости, десерты, напитки»	2	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей,</p>		

					десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления		
59-60	«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»	2	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала</p>	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК		
С/х труд.(8ч)							
61-62	Направления растениеводства: плодоводство, декоративное садоводство и цветководство.	2	Общие сведения о с/х труде, правила и техника безопасности при работе на пришкольном участке.	<p>Личностные оценивают ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относятся к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.</p> <p>Регулятивные учатся обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно), необходимые действия, операции, действует по плану.</p> <p>Познавательные осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей</p> <p>из нескольких шагов; слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей.</p> <p>Коммуникативные задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами.</p>	Продолжать знакомить с с/х трудом. Дать общие сведения о цветоводстве, садоводстве. Дать оценку развития растениеводства в регионе. Продолжать учить пользоваться с/х инвентарем. Учить рассчитывать себестоимость растениеводческой продукции, планировать доход.		
63-64	Высадка рассады в грунт. Развитие растениеводства в регионе.	2	Общие сведения об обработке почв на пришкольном участке. Этапы обработки почв. Правила высадки рассады.				
65-66	Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода.	2					
67-68	Подготовка почвы для коллекционного участка. Обобщающий урок.	2					