

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 163 Центрального района Санкт-Петербурга

РАЗРАБОТАНА И ПРИНЯТА

Педагогическим советом ГБОУ школы № 163

Протокол от «27» августа 2020 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ

Приказ от «31» августа 2020 г. № 109-О

Л.В. Антонова



**Рабочая программа учебного курса
по технологии
для 5-7 классов
68 часов
(2 часа в неделю)**

Санкт-Петербург
2020

Пояснительная записка

Рабочая программа на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования в соответствии с авторской программой по Технологии для 5-8(9) классов Сеница Н.В. Симоненко В.Д. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Рабочая программа по технологии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы №163 разработана в соответствии со статьями 15, 29 Закона РФ «Об образовании» на основе:

-приказа Минобрнауки России от 06.10.2009 № 373 "Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта общего образования";

-приказа Минобрнауки России от 26.11.2010 № 1241 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 октября 2009 г. № 373" (далее – приказ № 1241);

-постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

-письма министерства образования и науки Краснодарского края от 26.07.2013 № 47 – 10886/13 – 14 «О рекомендациях по оформлению рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).

Программа рассчитана на 68 ч (2 ч в неделю).

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из их интересов и склонностей, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

На основе данной программы в образовательном учреждении допускается построение комбинированной программы при различном сочетании разделов и тем указанных выше направлений с сохранением объёма времени, отводимого на их изучение.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

В результате изучения технологии обучающиеся *ознакомятся*:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической

культурой производства;

- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;

- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;

- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;

- производительностью труда, реализацией продукции;

- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);

- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;

- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями; *овладеют:*

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;

- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;

- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;

- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;

- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями личным качествам человека. Исходя из необходимости учёта потребностей личности

обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:

- распространённость изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

- возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся. Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда – изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Для более глубокого освоения предмета «Технология» следует организовать для учащихся летнюю технологическую практику за счёт времени из компонента образовательного учреждения. В период практики учащиеся под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций и др.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
 - освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
 - формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
 - овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
 - овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
 - развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
 - формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
 - воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
 - профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.
- разделов.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах – 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 7 классах – 34 ч из расчёта 1 ч в неделю, но из компонента образовательного учреждения выделено дополнительное время для обучения технологии, поэтому в 7 классах – 68 ч из расчёта 2 ч в неделю. С учётом местных социально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть).

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

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;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования

материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

■ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; *в эстетической сфере:*

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

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

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

■ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

■ участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт; *в коммуникативной сфере:*

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

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

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

■ адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных

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

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

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

■ сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

С учётом местных социально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть). В связи с тем, что уроки технологии являются сдвоенными, а на изучение тем «Бытовые электроприборы»(5класс), «Интерьер жилого дома»(бкласс) предусмотрено по 1 часу, то в целях системного и последовательного изучения материала добавлен ещё 1 час из темы «Исследовательская и созидательная деятельность». Из компонента образовательного учреждения выделено дополнительное время для обучения технологии в 7 классах – 68ч из расчёта 2 ч в неделю, поэтому в тематическом планировании в 7 классе увеличено количество часов по разделам «Кулинария»(12ч.), «Электротехника»(2ч.), «Создание изделий из текстильных материалов»(22ч.), «Художественные ремёсла»(10ч.), «Технологии творческой и опытнической деятельности»(20ч.).

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.

Содержание учебного предмета «Технология»

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне *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. Физиология питания *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. Бутерброды и горячие напитки *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. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий *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. Блюда из овощей и фруктов *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 свежемороженых продуктов.

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

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

Правила 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. Блюда из яиц*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. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку*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.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой*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.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы*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.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов*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.

Тема. Конструирование швейных изделий*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.

Тема. Швейная машина*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.

Тема. Технология изготовления швейных изделий*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 втаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

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

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство *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. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства *Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

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

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

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

Тема. Лоскутное шитьё *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.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность *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.

Таблица тематического распределения часов по классам

Разделы и темы	Количество часов						Основные виды учебной деятельности
	Теор 5	Практ 5	Теор 6	Практ 6	Теор 7	Практ 7	
Технология домашнего хозяйства	1	1	2	2	1,5	1	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера. Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер. Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде) Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
1.Интерьер жилого дома	1	1	2	2	-	-	
2.Комнатные растения в интерьер	1	1	1	1	-	-	
3Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	-	-	-	-	1	1	
4.Гигиена жилища	-	-	-	-	0,5	1	
5.Экология жилища.	-	-	-	-	-	-	
6. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации.	-	-	-	-	-	-	
Электротехника	1	1	-	-	0,5	-	Изучать потребность в бытовых электроприборах

1.Бытовые электроприборы	1	1	-	-	0,5	-	на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.
2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	-	-	-	Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи. Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения*.Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.* Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.* Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики*
3.Электротехнические устройства с элементами автоматики.	-	-	-	-	-	-	
Технологии обработки и конструкционных материалов	20	20	20	20	11	11	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.
1.Технологии ручной обработки древесных и древесных материалов	12	12	6	6	4	4	Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия. Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.
2. Технологии машинной обработки древесных материалов	-	-	4	4	-	-	Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок.
3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.	4	4	10	10	2	2	Отработать приёмы сверления на сверлильном станке Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия. Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы.
4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов.	2	2	-	-	2	2	
5. Технологии художественной обработки материалов.	2	2	-	-	3	3	

							<p>Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов.</p> <p>Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту</p> <p>Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины. Выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте.</p> <p>Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля. Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиление металлических заготовок напильниками и надфилями. Определять плотность древесины по объёму и массе образца.</p> <p>Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала. Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок.</p> <p>Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель. Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали).</p> <p>Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы. Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком. Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать размеры детали. Вытачивать стержень для нарезания резьбы. Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины. Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств.</p> <p>Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла</p>
Создание изделий из текстильных материалов	20	20	20	20	11	11	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.</p> <p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор</p>
1.Свойства текстильных материалов	2	2	2	2	1	1	
2. Конструирование швейных изделий	2	2	2	2	1	1	
3.Моделирование одежды	-	-	2	2	1	1	
4.Швейная машина	2	2	2	2	1	1	
5.Технология изготовления швейных изделий	10	10	8	8	4	4	

<p>6.Художественные ремесла</p>	4	4	4	4	3	3	<p>прядильного производства и ткач.</p> <p>Оформлять результаты исследований. 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 предъявлять информацию об истории швейных изделий. Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица. Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.</p> <p>Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией</p>
---------------------------------	---	---	---	---	---	---	--

					<p>оператор на производстве химических волокон. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.</p> <p>Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства. Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство 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.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине. 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 иглами, булавками, 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 проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной. Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить</p>
--	--	--	--	--	--

							<p>чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках. Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине. Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>
Кулинария	10	10	10	10	5	5	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов
1. Санитария и гигиена на кухне	1	1	-	-	-	-	
2. Здоровое питание	1	1	-	-	-	-	
3. Бутерброды и горячие напитки	2	2	-	-	-	-	
4. Блюда из овощей и фруктов	2	2	-	-	-	-	
5. Блюда из яиц	2	2	-	-	-	-	
6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	2	-	-	-	-	

7. Блюда из круп и макаронных изделий	-	-	2	2	-	-	и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона. Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий. Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	-	2	2	-	-	
9.Блюда из мяса и птицы	-	-	2	2	-	-	
10.Первые блюда	-	-	2	2	-	-	
11.Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	-	-	2	2	-	-	
12.Блюда из молока и молочных продуктов	-	-	-	-	1	1	
13. Мучные изделия	-	-	-	-	2	2	
14. Сладкие блюда	-	-	-	-	1	1	

						<p>механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам. Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа. Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных 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. Готовить 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 предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания. 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. Готовить изделия из жидкого теста. Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества</p>
--	--	--	--	--	--	---

							выпечки. Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
15. Сервировка стола	-	-	-	-	1	1	
Семейная экономика	-	-	-	-	-	-	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность*
Бюджет семьи	-	-	-	-	-	-	
Современное производство и профессиональное самоопределение							Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение. Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение
1.Сферы производства и разделение труда	-	-	-	-	-	-	
2.Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	-	-	-	
Технологии творческой и опытнической деятельности	16	16	16	16	5	5	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект. Обосновывать тему творческого проекта.* Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.* Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера.* Выполнять проект и анализировать результаты работы.* Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта*
Исследовательская и созидательная деятельность	16	16	16	16	5	5	
Всего: 204ч	68	68	68	68	34	34	

Поурочное тематическое планирование с определением планируемых результатов

5 класс

Дата проведения	№ п/п	Тема урока	Решаемые проблемы	Планируемые результаты (в соответствии с ФГОС)					Вид контроля
				Понятия	Предметные результаты	УУД, ИКТ - компетентности	Личностные результаты		
				1	2	3	4	5	
Проектная деятельность (2ч)									
	1,2	Проектная деятельность на уроках «Технология»	Что такое проект? Каковы особенности и проектной деятельности? Какова цель проекта?	Проект, эскиз, план.	Знания: о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям.	1.Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, поиск информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, ориентировка на разнообразие способов решения задач, умение строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях, сопоставление, анализ. 2.Регулятивные: Принимать и сохранять учебную задачу, Планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, учитывать правило в планировании проекта. 3.Коммуникативные: Уметь формулировать собственное мнение и позицию, уметь	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	Фронтальный опрос	

						использовать речь для регуляции своего действия;	познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда.	
Оформление интерьера (6 ч)								
3,4	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни	В чем заключаются особенности и интерьера кухни, планирование кухни?	Интерьер, планировка, стили кухни, «правило треугольника»	Знания: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, размещении оборудования Умения: выполнение плана кухни в масштабе	1.Познавательные: умение вести исследовательскую работу, проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ. 2.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция 3. Коммуникативные: диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно – эстетическая ориентация	Опрос, контроль выполнения	
5,6	Творческий проект «Кухня моей мечты»	Какой должна быть кухня?	Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические, зонирование	Знания: о целях и задачах, этапах проектирования. Умения: выполнять проект по теме «Интерьер»	1.Познавательные: практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследования. 2.Регулятивные: 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	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;	Опрос, контроль выполнения	

						использование учебной и дополнительно, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда. 3.Коммуникативные: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта.		
7,8	Защита проекта «Кухня моей мечты»	В чем новизна моего проекта?	Презентация, понятие о бытовых электроприборах	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям	1.Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений 2. Регулятивные: рефлексия, самооценка 3.Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать.	Формирование самомотивации при защите проекта, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки умственных и физических способностей	Защита проекта.	
Кулинария (16ч)								
9,	Физиология питания. Режим питания.	Что нужно знать каждому о правилах здорового питания?	Питание, рацион, рациональное питание, витаминизация, режим	Знания: о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.	1.Познавательные: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, Оценка своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество	Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;	опрос	

				питания.	Умения: анализировать пищевую пирамиду.	результатов труда. 2.Регулятивные: Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ. 3.Коммуникативные: уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов.	Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам	
10,	Санитарно-гигиенические требования.	Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению и хранению пищи?	Санитария, гигиена, кухонная посуда, кухонный инвентарь, моющие средства	Знания: о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. Умения: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне.	1.Познавательные: 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 2.Регулятивные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	опрос	

						<p>гигиены.</p> <p>3.Коммуникативные: Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.</p>		
11, 12	Сервировка стола к завтраку. Меню завтрака.	Как правильно сервировать стол к завтраку? Как рассчитать калорийность продуктов?	Сервировка, Столовая посуда и приборы, салфетки, этикет, правила этикета, меню	Знания: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола. Умения: сервировать стол к завтраку	<p>1.Познавательные: Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда, Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.</p> <p>2.Регулятивные: Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда; Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;</p> <p>3.Коммуникативные: Установление рабочих отношений в группе для выполнения</p>	<p>1.Познавательные: Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда, Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.</p> <p>2.Регулятивные: Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда; Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;</p> <p>3.Коммуникативные: Установление рабочих отношений в группе для выполнения</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Самостоятельное определение и формулирование самых простых, общих для всех людей правил поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей). Умение делать выбор своих поступков в предложенной ситуации, опираясь на	Опрос, эскиз накрытого стола

						практической работы. Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;	данные правила.	
13, 14	Виды бутербродов и способы их оформления.	Какие бывают виды бутербродов? Какова технология их приготовления?	Понятия об открытых и закрытых, холодных и горячих, простых и сложных, закусочных бутербродах. Бутерброд, сэндвич, канапэ.	Знания: о видах бутербродов, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов.	1.Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами. 2.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. 3.Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе: развития познавательных интересов, воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознательность, культуру труда, экологическую культуру.	Опрос, контроль качества.	
15, 16	Горячие напитки, их питательная ценность.	Какие бывают горячие напитки? Какова технология их приготовления?	Понятия о чае, кофе, какао, их сортах и способах их приготовления. Заварочный чайник, доливной	Знания: о видах горячих напитков, технологии их приготовления. Умения: составлять технологические карты приготовления горячих напитков.	1.Познавательные: Самостоятельное создание способов решения проблем, осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества. 2.Регулятивные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за	Опрос, контроль качества.	

				чайник, турка, кофеварка, красный чай, белый чай.		безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены. 3.Коммуникативные: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.	качество своей деятельности.	
17, 18	Блюда из яиц, приспособление и оборудование для их приготовления. П/р «Приготовление яичниц и омлетов».	Каково значение яиц в питании человека? Как правильно приготовить яйца?	Яйцо диетическое, яйцо столовое, доброкачественное и недоброкачественное яйцо, овоскоп; яйцо вкрутую, яйцо всмятку, яйцо «в мешочек», омлет, яичница, кляр	Знания: о значении в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. Умения: определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц.	1.Познавательные: Опора на жизненный опыт учащихся. выбор оснований и критериев для сравнения, классификация объектов, подведение под понятие, выведение следствий; установление причинно-следственных связей; построение логической цепи рассуждений. 2.Регулятивные: Учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем; 3.Коммуникативные: Выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности; Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства	Опрос, контроль выполнения.	
19, 20	Классификация овощей, их роль в рациональном питании. П/р «Приготовление	Какие виды овощей вы знаете? Какова роль овощей в	Клубнеплод, корнеплод, тыквенные,	Знания: о пищевой ценности овощей и фруктов, способах	1.Познавательные: Оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы. Развитие трудолюбия и ответственности за	Опрос, контроль выполнения.	

		ие блюд из сырых овощей»	питании человека? Как правильно обработать овощи?	пасленовые, луковичные, органолептический метод.	хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. Умения: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей.	труда; Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; 2.Регулятивные: Планирование технологического процесса и процесса труда; Проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; 3.Коммуникативные: Адекватно воспринимать оценку учителя	результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей	
21, 22	Тепловая обработка овощей. П/р «Винегрет».	Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витамины при тепловой обработке? Какова технология	Механическая обработка , тепловая обработка , жарение, тушение, варка, припускание. Нарезка, брусочки, кубики, соломка,	Знания: о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд. Умения:	1.Познавательные: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда. 2.Регулятивные: Адекватно воспринимать оценку учителя, Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; достижений	Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной	Опрос, контроль выполнения.	

			приготовления блюд из вареных овощей?	дольки, шестеренки.	выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей.	необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций. 3.Коммуникативные: Формирование представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах.	технологической деятельности;	
23, 24	Заготовка продуктов	Какие способы приготовления домашних запасов вы знаете? Какова технология заготовки запасов фруктов, овощей, ягод, зелени в домашних условиях? Каковы способы хранения домашних заготовок?	Заготовка, консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, бланширование.	Знания: о роли запасов в экономном ведении домашнего хозяйства, о способах приготовления домашних запасов, способах их хранения. Умения: выполнять сушку и заморозку фруктов в домашних условиях.	1.Познавательные: Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни. Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности 2.Регулятивные: Следовать при выполнении работы инструкциям учителя или представленным в других информационных источниках различных видов (учебнике, дидактическом материале и пр.), Руководствоваться правилами при выполнении работы 3.Коммуникативные: В доброжелательной форме высказывать свои предложения и пожелания, а также проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.	Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;	Опрос.	
Элементы материаловедения (4 ч)								

25, 26	Производство текстильных материалов. П/р «Определение направления долевой нити в ткани», «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»,	Как определить основную и уточную нити в тканях? Как определить долевую нить?	Понятие о ткачестве. Волокно, текстильное волокно, натуральные волокна, растительные волокна, хлопок, лен, ткань. Уток, основа, переплетение, дефект, раппорт.	Знания: о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити Умения: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити.	<p>1.Познавательные: 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;</p> <p>2.Регулятивные: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;</p> <p>3.Коммуникативные: 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.</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Опрос, контроль выполнения.
--------	---	---	--	---	---	---	-----------------------------

27, 28	Свойства текстильных материалов. П/р «Изучение свойств тканей из хлопка и льна», «Полотняное Переплетение».	Как классифицируют текстильные волокна? Из каких растений получают волокна и ткани? Каковы способы получения тканей из волокон растительного происхождения?	Нить, пряжа, процесс прядения, изготовление тканей, полотняное переплетение	Знания: о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей. Умения: выполнять полотняное переплетение из пряжи в домашних условиях	1.Познавательные: Оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; 2.Регулятивные: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; 3.Коммуникативные: Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической	Опрос, контроль качества.
Ручные работы (4 часа)							
29, 30	Терминология ручных работ. Обучение безопасным приемам и методам работы с тканью. Выполнение швов «вперед иголку», «назад иголку», «козлик».	Какие термины использует при ручных работах? Какие правила нужно соблюдать во время работы с ручной иглой, ножницами	Рукоделие, вышивальные швы, декоративные швы, гобеленовые швы, термины	Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами Умения: использовать терминологию ручных работ,	1.Познавательные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда 2.Регулятивные: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой	Формирование мотивации самооценки умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; развитие готовности к самостоятельным	Качество образца.

			?		соблюдать правила безопасной работы иглой, ножницами	деятельности с другими её участниками; 3.Коммуникативные: Готовность помочь другим.	действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления.	
31, 32	Выполнение швов «петельный» и «через край». Технология выполнения ручных стежков и строчек.	Как правильно выполнять ручные швы?	Вышивание, вышивальные швы, декоративные швы, гобеленовые швы, пальцы, копировальная бумага, калька, канва.	Знания: о технологии выполнения ручных стежков. Умения :выполнять образцы ручных стежков и строчек, обосновывать выбор вида швов в зависимости от технологии изготовления изделия	1.Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задач, умение работать по алгоритму 2.Регулятивные: анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка 3.Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Возможности применения этих умений в повседневной жизни Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности	Качество образца.	
Элементы машиноведения. Работа на швейной машине (4 ч.)								
33, 34	История создания швейной машины. Виды приводов швейной машины. Терминология машинных работ.	Какую терминологию использую т при выполнении и машинных работ ?Как правильно подготовит ь швейную машину к работе?	Швейная машина, регуляторы, привод, нитепритягиватель, нитенаправитель машинная игла, двигатель ткани, челночно	Знания: о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине	1.Познавательные: Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; 2.Регулятивные: Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности	Опрос, контроль выполнения.	

				е устройств о, шпулька, моталка.	Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машины.	культуры труда; 3.Коммуникативные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены		
35, 36	Виды машинных швов. П/р «Выполнение образцов машинных швов»	Какие машинные швы необходимо знать?	Номер иглы, Шов, стежок, строчка. Стачной, накладной и шов вподгибку, вразутюжку. графическое изображение.	Знания: о подготовке швейной машины к работе Умение: подготовить машину к работе, выполнять машинные швы.	1.Познавательные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; 2.Регулятивные: Внесение необходимых корректив в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. 3.Коммуникативные: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы	.Стремление к приобретению новых знаний при изучении машинных швов. Осознание своих возможностей при работе на швейной машине.	Качество образца.	
Проектирование и изготовление рабочей одежды (16 ч)								
37, 38	Конструирование швейных изделий. Определение	Как определить размер швейного	Плечевая одежда, поясная одежда,	Знания: об общих правилах снятия мерок для построения	1.Познавательные: Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и	Умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом	Контроль за действиями.	

		размеров. П/р «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	изделия? Какие мерки необходимо снять для построения чертежа фартука?	рабочая, домашняя, спортивная, праздничная одежда. Мерка, объем, обхват, полуобхват, длина, припуски на швы.	чертежа швейного изделия, правила измерения и условных обозначения Умения: снимать мерки с фигуры человека, записывать мерки	технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса; 2.Регулятивные: 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 решении общих задач коллектива; 3.Коммуникативные: 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	общности интересов и возможностей членов трудового коллектива, формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности.	
39, 40	Построение чертежа швейного изделия. П/р «Построение чертежа	Как построить чертеж швейного изделия?	Чертеж, основа чертежа. Эскиз, цветовое решение, назначени	Знания: общие правила построения чертежей швейного изделия Умения:	1.Познавательные: Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности; выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации,	Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности Формирование	Контроль чертежа.	

		швейного изделия»		е изделия.	выполнять чертеж швейного изделия 1:4, в натуральную величину	работа с графической информацией. 2.Регулятивные: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками; 3.Коммуникативные: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;	мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям,	
41, 42	Раскрой швейного изделия. П/р «Раскрой изделия»	Как правильно подготовит ь ткань к раскрою? Как выкроить детали швейного изделия?	Выкройка , раскладка , припуск на швы, контурные линии.	Знания: о последовательно сти и приемах раскроя швейного изделия Умения: выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани,	1.Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задач, построение цепи рассуждений, умение работать по алгоритму 2.Регулятивные: анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка 3.Коммуникативные: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, обоснование путей и средств устранения ошибок.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие познавательных	Контроль выполнения.	

					выкраивать детали изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям		интересов, учебных мотивов при подготовке ткани к раскрою и выкраиванию деталей швейного изделия.	
43, 44	Технология изготовления швейного изделия. Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне»	Каковы этапы и технология изготовления швейного изделия?	Скальвание и сметывание изделия, обработка деталей кроя, сборка изделия,	Знания: о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности; Умения: составлять план изготовления швейного изделия	1.Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задач, построение цепи рассуждений, умение работать по алгоритму 2.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка 3.Коммуникативные: Обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений, организация учебного сотрудничества	Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства.	Контроль качества.	
45, 46	Обработка накладного кармана. П/р «Обработка накладного кармана»	Какие способы обработки кармана можно использовать? Как обработать и пришить карман?	Запасы на обработку, отделочный шов, соединительный шов	Знания: о технологии обработки накладного кармана Умения: обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям	1.Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задач, построение цепи рассуждений, умение работать по алгоритму 2.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка 3.Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы, проявление технико-технологического и экономического	Контроль качества.	

							мышления	
47, 48	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. П/р « Обработка срезов фартука»	Как обрабатыва ть срезы фартука швом вподгибку с закрытым срезом?	Краевой шов, поузловая обработка изделия	Знания:о технологии обработки нижнего и бокового срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине; Умения:обработ ывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука.	1.Познавательные: Оценивание правильности собственных возможностей, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; 2.Регулятивные: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно- прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ; 3.Коммуникативные: Удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникаций, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникаций партнёра .интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями	Формирование усидчивости, целеустремленности, аккуратности мотивации и самотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы, проявление техничко- технологического и экономического мышления	Контроль качества.	
49, 50	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. П/р	Как обрабатыва ть верхний срез фартука?	Притачно й пояс, контроль ные точки, отделка	Знания: о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука	1.Познавательные: Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации при изготовлении изделия. Ориентация в имеющихся	Стремление к приобретению новых знаний при изучении машинных швов. Осознание своихвозможностей	Контроль качества.	

		«Обработка среза притачным поясом»		изделия	притачным поясом; Умения: обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом	и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; 2.Регулятивные: Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса; Поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; 3.Коммуникативные: Проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.	при работе на швейной машине. Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы.	
51, 52	Окончательная обработка фартука. ВТО изделия. Защита проекта « Фартук для работы на кухне»	Какие виды окончательной обработки изделия можно использовать? Каковы правила выполнения ВТО? Какие	Влажно-тепловая обработка, гладильная доска, регулятор температур, пульверизатор, проутюжильник.	Знания: о приемах влажно – тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом, правилах защиты проекта; Умения: выполнять ВТО изделия, защищать	1.Познавательные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; 2.Регулятивные: Внесение необходимых корректив в действие после его завершения на	Развитие готовности к самостоятельным действиям, стремление к приобретению новых знаний при изучении ВТО. Реализация творческого потенциала в предметно – продуктивной деятельности, нравственно –	Защита проекта.	

			термины нужно знать? Каковы достоинств а и недостатки моего проекта?		проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. 3.Коммуникативные: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы	эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.	
Художественные ремесла(16ч)								
53, 54	Декоративно – прикладное изделие для кухни	Знакомые виды декоративн о – прикладног о творчества ?	Виды декоратив но – прикладн ого искусства : узорное ткачество, вышивка, кружевоп летение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткач ество	Знания: о видах декоративно – прикладного искусства Умения: различать виды декоративно - прикладного искусства, составлять план выполнения проекта	1.Познавательные: Обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений 2.Регулятивные: Учитывать правило в планировании и контроле способа решения; Осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату. 3.Коммуникативные: адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, патриотизм, гражданская идентичность, реализация творческого потенциала в предметно – продуктивной деятельности	Опрос, контроль выполнения.	
55	Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного	Что такое композици я? Виды композици и, средства композици	Композиц ия статическ ая, динамиче ская,	Знания: о правилах и средствах композиции, этапах проектной	1.Познавательные: Оценивание правильности собственных возможностей, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым	Формирование мотивации выполнения проекта, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие	Опрос, контроль выполнения.	

		искусства	и	ритмическая, пластическая; симметрия, асимметрия; фактура, текстура, колорит, стилизация.	деятельности Умения: составлять план реализации проекта изделия из лоскутов	критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; 2.Регулятивные: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ; 3.Коммуникативные: Удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникаций, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникаций партнёра. интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями.	трудолюбия и ответственности	
56	Цветовые сочетания в орнаменте	Что такое орнамент? Принципы сочетания цветовых орнаментов?	Орнамент, ахроматические и хроматические цвета; теплые и холодные цвета; цветовые композиции	Знания: понятие орнамент, виды орнаментов, цветовые сочетания, символика орнаментов Умения: выполнять эскизы орнаментов для изделия	1.Познавательные: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. 2.Регулятивные: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; 3.Коммуникативные: Практическое освоение умений, составляющих основу	Проявление познавательной активной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, развитие творческой деятельности эстетического характера.	Опрос, контроль выполнения.	

						коммуникативной компетентности. Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы		
57, 58	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	Какие технологии лоскутного шитья лучше использовать в проектируемом изделии?	Лоскутная пластика, пэчворк. Шаблон, аппликация, стежка	Знания :о видах и технологиях лоскутного шитья Умения: разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны	1.Познавательные: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. 2.Регулятивные: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; 3.Коммуникативные: Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности. Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности	Опрос, контроль выполнения.	
59, 60	Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовле - ние образца изделия из лоскутов»	Какова технология изготовления изделия из лоскутов?	Блок изба, блок колодец, блок из треугольников, блок из квадратов	Знания: о технологии изготовления изделия из лоскутов. Умения: изготавливать изделия из лоскутов	1. Познавательные: сопоставление, умение работать по плану 2.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка. 3. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; выражение желания учиться	Качество образца.	
61 62	Обоснова - ние проекта	Какова цель проекта? Каковы	Этапы проекта, исследование	Знание: об этапах выполнения проекта	1.Познавательные: Обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной	Опрос, контроль выполнения.	

			этапы проекта? Какие ограничения?		Умения: выполнять обоснование проекта	решений 2.Регулятивные: Учитывать правило в планировании и контроле способа решения; Осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату. 3.Коммуникативные: адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.	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.	
63, 64	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	Как правильно шить изделие из лоскутов?	Прокладочные материалы, технология соединения материалов	Знания: о технологии изготовления изделия. Умения: шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы	1.Познавательные: Самостоятельное создание способов решения проблем. Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; 2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя. Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;	. Умение организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасного ведения работ. Провести самоанализ выполненной работы. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, бережного отношения к имуществу.	Опрос, контроль качества.	

						<p>3. Коммуникативные: обеспечивать бесконфликтную совместную работу в группе. 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 дополнительно, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;</p>		
65, 66	Подготовка проекта к защите	Соблюдала ли технология лоскутного шитья?	Экспертная оценка и самооценка, экономический расчет	Знания: о правилах и требованиях к докладу защиты проекта Умения: выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта	<p>1. Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы. 2. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. 3. Коммуникативные: диалог.</p>	<p>Установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в</p>	Контроль выполнения.	

							предметно – продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	
67, 68	Защита творческого проекта « Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок.	В чем особенность проекта? Каковы достоинства и недостатки проекта? Что получилось? Что не удалось выполнить и почему?	Презентация, портфолио	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта	1.Познавательные: Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни. Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности 2. Регулятивные: анализ продукта своей деятельности, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение выступать и слушать. 3. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и выступать.	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	Защита проекта.	

**Поурочное тематическое планирование с определением планируемых результатов
6 класс**

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
	1	Вводный урок. Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.	1	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологии	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе	Выделяют и формулируют познавательную цель. Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий	Составляют план и последовательность действий.	Определяют цели и функции участников, способы взаимодействия.	Проявление эмоционального настроения	Фронтальный опрос
Разделы «Технологии домашнего хозяйства» (3ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч).										
	2	Интерьер жилого дома.	1	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	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	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений.	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы.	Формирование мотивации и самомотивации изучаемого предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно-эстетической ориентации.	Фронтальный опрос

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
				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	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.					
	3-4	Комнатные растения в интерьере. Пересадка комнатных растений.	2	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения	Определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений.	Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Диалог, сотрудничество.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация	Опрос, контроль выполнения

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
				комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник					
	5-6	Творческая проектная деятельность. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома». Формулирование цели и проблемы проекта.	Определение понятий, смысловое чтение, анализ, умение вести исследовательскую и проектную деятельность	Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия.	Диалог, проявление инициативы, сотрудничество.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям.	Опрос, контроль выполнения
Разделы «Кулинария» (14ч.), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч.)										
	7-8	Блюда из рыбы. Технология первичной и тепловой обработки рыбы.	2	Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности	Определять свежесть рыбы органолептически методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и	Сопоставление, рассуждение, анализ, поиск информации, работа с таблицами.	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами	Опрос, контроль выполнения, практическая работа.

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
				ти 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. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. 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				научной организации умственного и физического труда.	
	9-10	Блюда из нерыбных продуктов моря.	2	Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов.	Сопоставление, рассуждение, анализ.	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, оценка и самооценка, рефлексия, волевая	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование нравственно-эстетической ориентации, познавательного интереса, навыков работы в	Контроль выполнения, практическая работа.

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
				нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов		регуляция.		группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания	
	11-12	Мясо, пищевая ценность. Технологи первичной и тепловой обработки мяса	2	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	Определять качество мяса органолептически методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах	Сопоставление, рассуждение, анализ, поиск информации, работа с таблицами.	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.	Опрос, контроль выполнения, практическая работа.

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
				обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.	к мясным блюдам					
	13-14	Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса.	2	Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	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.	Сопоставление, рассуждение, анализ.	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование нравственно-эстетической ориентации, познавательного интереса, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания	Опрос, контроль выполнения, практическая работа.
	15-16	Способы определения качества птицы, подготовка к тепловой обработке. Блюда из птицы	2	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы	Определять качество птицы органолептически методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной	Сопоставление, рассуждение, анализ, поиск информации, работа с таблицами.	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами	Опрос, контроль выполнения, практическая работа.

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
				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	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				научной организации умственного и физического труда.	
	17-18	Значение супов в рационе питания. Заправочные супы	2	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп.	Сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, оценка и самооценка, рефлексия, волевая регуляция.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование установками, нормами и	Опрос, контроль выполнения, практическая работа.

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
				<p>супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p>Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и</p>				<p>правилами научной организации умственного и физического труда.</p>	

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
					представлять информацию о различных супах					
	19-20	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	Анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, оценка и самооценка, рефлексия, волевая регуляция.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.	Опрос, контроль выполнения, практическая работа.
	21-22	Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление воскресного обеда».	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации.	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, оценка и самооценка, рефлексия, волевая регуляция.	Диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и выступать.	Формирование нравственно-эстетической ориентации, познавательного интереса, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Опрос, контроль выполнения, практическая работа.

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)										
	23-24	Классификация текстильных химических волокон. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	2	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор	Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, оценка и самооценка, рефлексия, волевая регуляция.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технического и экологического мышления.	Опрос, контроль выполнения, практическая работа.

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
					на производстве химических волокон					
	25-26	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом. Понятие о плечевой одежде.	2	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.	Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Опрос, контроль выполнения, практическая работа.	Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, оценка и самооценка, рефлексия, волевая регуляция.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технического и экологического мышления.	Опрос, контроль выполнения, практическая работа.
	27-28	Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок. Построение чертежа.	2	Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.					

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
	29-30	Моделирование плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою.	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	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.	Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие творческого потенциала.	Опрос, контроль выполнения, практическая работа.

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
	31-32	Раскрой плечевого изделия. Выполнение раскроя.	2	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие творческого потенциала.	Опрос, контроль выполнения, практическая работа.
	33-34	Ручные швейные работы. Изготовление образцов ручных швов.	2	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание;	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.	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы.	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие творческого потенциала.	Опрос, контроль выполнения, практическая работа.

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
				временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.						
	35-36	Швейная машина. Приспособления к швейной машине, устранение дефектов машинной строчки.	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	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	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать.	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям.	Опрос, контроль выполнения, практическая работа.

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
					пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц					
	37-38	Машинные работы. Классификация машинных швов.	2	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы.	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям.	Контроль выполнения, практическая работа

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
	39-40	Обработка мелких деталей.	2	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.	Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям.	Контроль выполнения, практическая работа
	41-42	Подготовка и проведение примерки	2	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технического и экологического мышления.	Контроль выполнения, практическая работа
	43-44	Технология изготовления плечевого изделия. Окончательная отделка изделия.	2	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технического и	Контроль выполнения, практическая работа

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
				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	информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик				экологического мышления.	
	45-46	Творческий проект по разделу создание изделий из текстильных материалов. Выполнение проекта «Наряд для семейного обеда».	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям.	Контроль выполнения, практическая работа
	47-48	Выполнение проекта	2	Реализация этапов выполнения	Знакомиться с примерами	Сопоставление, анализ, выбор	Целеполагание, анализ ситуации,	Диалог, организация учеб	Развитие трудолюбия и	Контроль выполнения

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
		«Наряд для семейного обеда». Составление портфолио. Разработка электронной презентации.		проекта: составление портфолио, выполнение презентации.	творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.	способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).	планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	ного сотрудничества	ответственности за качество своей деятельности.	я, практическая работа
	49-50	Выполнение проекта «Наряд для семейного обеда». Подготовка проекта к защите.	2	Реализация этапов выполнения проекта: подготовка и выполнение пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	Умение находить и изучать материалы по созданию проекта, подбирать информацию по созданию проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Диалог, организация учебного сотрудничества	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.	Контроль выполнения, практическая работа
	51-52	Защита проекта «Наряд для семейного обеда».	2	Защита творческого проекта.	Умение защищать творческий проект	Сопоставление, анализ, умение делать выводы.	Целеполагание, рефлексия, оценка, самооценка.	Диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать	Смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация	Контроль выполнения, опрос.

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
								и выступать.	творческого потенциала, самооценка умственных и физических способностей.	
Разделы «Художественные ремесла» (8 ч), «Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности» (8 ч)										
	53-54	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.	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,	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.	Сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте)	Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка.	Диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации выполнения проекта, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.	Контроль выполнения, практическая работа

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
				применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.						
	55-56	Вязание по кругу	2	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания	Сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте)	Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка.	Диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации выполнения проекта, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала	Практическая работа
	57-58	Вязание спицами. Основные приемы вязания.	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	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.	Сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте)	Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка	Диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации выполнения проекта, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала	Практическая работа

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
				последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями						
	59-60	Вязание спицами. Вязание цветных узоров	2	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства	Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находит и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства	Сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте)	Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка	Диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации выполнения проекта, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала	Практическая работа
	61-62	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла»	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям.	Контроль выполнения, практическая работа

Дата	№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Вид контроля
	63-64	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2	Реализация этапов выполнения проекта: составление портфолио, выполнение презентации.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Диалог, организация учебного сотрудничества	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Контроль выполнения, практическая работа
	65-66	Подготовка к защите творческого проекта	2	Оформление портфолио. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.	Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).	Целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Диалог, организация учебного сотрудничества	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.	Контроль выполнения, практическая работа
	67-68	Защита творческого проекта	2	Защита проекта	Защищать творческий проект	Сопоставление, анализ, умение делать выводы.	Целеполагание, рефлексия, оценка, самооценка.	Диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и выступать.	Смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, самооценка умственных и физических способностей.	Контроль выполнения, опрос.

1. Пояснительная записка

Данное календарно-тематическое планирование по Технологии разработано для обучения в 7 классе.

Составлено на основе:

требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;

примерной программы по учебному предмету «Технология» 5-9 классы. М., «Просвещение»;

авторской программы по предмету «Технология» 5-8 классы, М., Издательский центр «Вентана – Граф» 2015, авторов А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко;

Количество часов по учебному плану МОУ «Колотиловская ООШ» на 2017-2018 учебный год:

7 класс – 68 часов.

Рабочая программа ориентирована на использование УМК: авторская программа по предмету «Технология» 5-8 классы, М., Издательский центр «Вентана – Граф», 2015, авторов А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница

Технологии ведения дома. 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2017. –158 с.

В календарно-тематическое планирование изменения не внесены.

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ уроков	тема урока	Кол-во часов	Дата проведения		Дом. задание	Характеристика основных видов деятельности ученика	Оборудование
			по плану	фактически			
1	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 4 часа Вводный инструктаж. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.					Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом».	МП, ПК
2	Инструктаж по т.б. Практическая работа №1 «Выполнение электронной				П.1-2 стр.5-12	Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнера	

	Презентации «Освещение жилого дома».						
3	Гигиена жилища					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	МП, ПК
4	Инструктаж по т.б. Практическая работа №2 «Подбор моющих средств для уборки помещения»				П.3стр.16-19		
5	Раздел «Технологии Творческой опытнической деятельности» Обработка проектного материала. Защита проекта по разделу «Технологии домашнего хозяйства»					Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	МП, ПК, коллекция проектов.
6	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 3 Творческий проект «Умный дом»				Стр. 22		
7	Раздел «Электротехника» 2 час Бытовые электроприборы					Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	Бытовые электроприборы
8	Инструктаж по т.б. Практическая работа №4				П.4 стр19-22		

	«Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата помещения»						
9	Раздел «Кулинария» 10 часов Блюда из молока и кисломолочных продуктов.					<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>	МП, ПК, Кух. посуда, продук
10	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 5 «Определение качества молока и молочных продуктов»				П.5. стр. 25-31		

11	Изделия из жидкого теста.					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 блинов	МП, ПК, Кух. посуда, продукт
12	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 6 «Определение качества меда»				П.6. стр. 31-35		
13	Виды теста и выпечки.					Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. 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)	МП, ПК, Кух. посуда, продукт

14	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 7 «Приготовление изделий из пресного слоеного теста»				П.8 стр. 35-39	технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста.	
15	Сладости, десерты, напитки.					Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда.	МП, ПК, Кух. посуда, продукты
16	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 8 «Приготовление сладких блюд и напитков»				П.10. стр.43-48	Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	
17	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.					Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.	МП, ПК, посуда

18	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 9 «Разработка меню. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК»				П.11. стр. 48-52	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	
19	Раздел «Технологии Творческой опытнической деятельности» Обработка проектного материала					Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	МП, ПК, коллекция проектов.
20	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 10 «Праздничный сладкий стол»				Творческие задания		
21	Защита проекта «Праздничный сладкий стол»					Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	МП, ПК, коллекция проектов.
22	Защита проекта «Праздничный сладкий стол»				Творческие задания		
23	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 16 час Свойства текстильных материалов.					Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять	МП, ПК, Коллекции тканей

24	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 11 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»				П. 12. Стр. 55- 63	результаты исследований	
25	Конструирование швейных изделий.					Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	CD, МП, ПК, Сант. лента
26	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 12 «Снятие мерок и построение чертежа юбки в натуральную величину»			П.13. стр.63- 69			
27	Моделирование швейных изделий.					Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках	МП, ПК
28	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 13 «Моделирование юбки. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою»				П.13. стр. 69- 75		

29	Швейная машина.					Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения	Швейные машины МП, ПК,
30	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 14 «Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивани окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машин				Творческие задания		
31	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани.					Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.	МП, ПК
32	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 15 «Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ»				П.15-16. Стр. 75-81		
33	Основные машинные операции					Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать	Швейные машины МП, ПК,

34	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 16 «Обработка среднего шва юбки с застёжкой – молнией»				П.18-19. Стр.81-89	образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.	
35	Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.					Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия.	Швейные машины МП, ПК,
36	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 17 «Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия»				П.20. стр.92-96		
37	Последовательность обработки поясного изделия после примерки.					Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки	Швейные машины МП, ПК,
38	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 18 «Обработка юбки после примерки»				П.21-22. Стр. 96-103		
39	Раздел «Технологии Творческой и опытнической деятельности» Обработка проектного материала					Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять	МП, ПК, коллекция проектов.

40	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 19 «Праздничный наряд»				Творческие задания	портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	
41	Защита проекта «Праздничный наряд»					Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	МП, ПК, коллекция проектов.
42	Защита проекта «Праздничный наряд»				Творческие задания		
43	Раздел «Художественные ремёсла» 16 часов Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике.					Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика.	МП, ПК, Краски для батика
44	Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике.				П.23. стр.109		

45	Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.					Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах	МП, ПК, Краски для батика
46	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 20 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика»				Творческие задания		
47	Материалы и оборудование для вышивки. Технология выполнения ручных стежков.					Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками;	МП, ПК, Нитки и рабочие инструменты
48	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 21 «Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками»				П.24. стр.116-123		
49	Техника вышивания швом крест Использование ПК в вышивке крестом.					Выполнять образцы вышивки швом крест;	МП, ПК, Нитки и рабочие инструменты
50	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 22 «Выполнение образца вышивки в технике крест»				П.25. стр.123-129		

51	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Атласная и штриховая гладь.					Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью,	МП, ПК, Нитки и рабочие инструменты
52	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 23 «Выполнение образцов вышивки гладью»				П.26-27. Стр.129-134		
53	Швы французский узелок и рококо.					Выполнять образцы вышивки швами узелок и рококо,	МП, ПК, Нитки и рабочие инструменты
54	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 24 «Выполнение образцов французским узелком и рококо»				П.28. стр. 134-136		
55	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами.					Выполнять образцы вышивки атласными лентами.	МП, ПК, Нитки и рабочие инструменты
56	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 25 «Выполнение образца вышивки атласными лентами»				П.29. стр.136-145		
57	Стирка и оформление готовой работы.					Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об	МП, ПК

58	Профессия вышивальщица.				Творческие задания	истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	
59	Раздел «Технологии творческой опытнической деятельности» Обработка проектного материала					Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.	МП, ПК, коллекция проектов.
60	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 26 «Подарок своими руками»				Творческие задания		
61	Защита проекта «Подарок своими руками»					Защищать творческий проект	МП, ПК, коллекция проектов.
62	Защита проекта «Подарок своими руками»				Творческие задания		

63	Раздел «Технологии Творческой и опытнической деятельности» Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Поисковый (подготовительный) этап Технологический этап					Выбор темы проекта в соответствии со своими возможностями, обоснование выбора темы Изготовление детали, сборка и отделка изделия.	МП, ПК, коллекция проектов.
64	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 29 «Выполнение годового творческого проекта				Выполнение годового творческий проекта		
65	Заключительный (аналитический) этап					Оценка стоимости материалов для изготовления изделия. Оформление проектных материалов	МП, ПК, коллекция проектов.
66	Инструктаж по т.б. Практическая работа № 30 «Выполнение годового творческого проекта				Выполнение годового творческий проекта		
67	Защита проекта					Защита проекта.	МП, ПК, коллекция проектов.
68	Защита проекта						

Список учебно-методической литературы

Программа реализована в предметной линии учебников «Технология. Технологии ведения дома», подготовленных авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко) в развитие учебников, созданных под руководством проф. В. Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф».

Результаты изучения учебного предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся обще учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения, учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность *ознакомиться*:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; *выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы*:
 - рационально организовывать рабочее место;
 - находить необходимую информацию в различных источниках;
 - применять конструкторскую и технологическую документацию;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
 - выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
 - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. *Выпускник получит возможность научиться:*
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *Выпускник научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. *Выпускник получит возможность научиться:*
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
 - представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. *Выпускник получит возможность научиться:*
 - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
 - осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Направление «Технологии ведения дома»

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. Содержание раздела «Электротехника» в 5–7 классах изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

