

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Муринская средняя общеобразовательная школа №3»**

*Приложение к основной образовательной программе основного общего образования,
утвержденной приказом №_____ от _____*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

«Технология»

Для 5-8 классов

(Базовый уровень)

Рабочая программа составлена на основе Федерального компонента государственного образовательного стандарта общего образования, с учетом Примерной программы основного общего образования по технологии.

Разработчик программы:

Еременко Светлана Евгеньевна

Учитель технологии

Высшей квалификационной категории

г. Мурино 2019

СОДЕРЖАНИЕ

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

1 блок. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

2 блок. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

3 блок. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСА

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 5 КЛАСС

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 6 КЛАСС

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 7 КЛАСС

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 8 КЛАСС

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы предмета «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы предмета «Технология» являются:

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

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

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- 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;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

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 требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Содержание предмета выстроено в структуре из 3-х блоков:

1 блок. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

- *Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.*
- *История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.*
- *Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса.*

Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

- *Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.*
- *Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.*
- *Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.*
- *Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.*
- *Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.*
- *Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.*
- *Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.*
- *Современные промышленные технологии получения продуктов питания.*
- *Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков*
- *Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие*

препараты. Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

- Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.
- Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии
- Технологии в сфере быта.
- Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.
- Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.
- Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.
- Культура потребления: выбор продукта / услуги.
- В данный блок содержания входят следующие учебные модули:
- кулинария;
- свойства текстильных материалов;
- элементы машиноведения;
- оформление интерьера;
- электротехника.

2 блок. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

- Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.
- Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.
- Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

- *Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы*
- *Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.*
- *Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.*
- *Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.*
- *Опыт проектирования, конструирования, моделирования.*
- *Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания - спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.*
- *Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.*
- *Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.*
- *Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.*

- *Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного и организации).*
- *Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).*
- *Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».*
- *Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.*
- *Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.*
- *Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).*
- *Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)*
- *Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.*
- *Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.*

- *Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.*
- *Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.*
- В данный блок содержания входят следующие учебные модули:
- конструирование швейных изделий ;
- моделирование швейных изделий;
- технология изготовления швейных изделий;
- художественные ремесла;
- технология исследовательской и опытнической деятельности.

3 блок. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

- *Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.*
- *Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».*
- *Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.*
- *Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.*

○ В данный блок содержания входит следующий учебный модуль:

современное производство и профессиональное самоопределение.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСА

Учебный предмет «Технология» обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из направлений: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома».

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием рабочей программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Их содержание определяется соответствующими технологическими направлениями (индустриальные технологии и технологии ведения дома). Каждый компонент рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в рабочей программе направлены на освоение различных технологий.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов.

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 238 учебных часа для обязательного изучения курса «Технология» (инвариантная обязательная часть в объеме 204 ч и вариативный авторский компонент, рассчитанный на 34 ч . В том числе: в 5, 6, 7 и 8 классах — по 34 ч, из расчета 1 ч

Рабочая программа составлена на основании авторской программы О.А.Кожиной.

Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа», 2012 г и ориентирована на использование учебников:

Кожина, О.А. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учебник / О.А. Кожина, Е.А.Кудакова, С.Э.Маркуцкая. М.: Дрофа, 2018./

Кожина, О.А. Технология. Обслуживающий труд. 6 кл.: учебник / О.А. Кожина, Е.А.Кудакова, С.Э.Маркуцкая. М.: Дрофа, 2018./

7 кл.: учебник / О.А. Кожина, Е.А.Кудакова, С.Э.Маркуцкая. М.: Дрофа, 2018./

8 кл.: учебник / О.А. Кожина, Е.А.Кудакова, С.Э.Маркуцкая. М.: Дрофа, 2018./

3. И. Зимина «Текстильные обрядовые куклы» ООО Издательство «Ладога-100» Москва 2007 г.

Содержание учебного предмета**Распределение часов:**

Общее количество часов по программе	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
	68	68	68	34
Количество часов в неделю	2	2	2	1

Основные разделы программы	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Кулинария	14	12	13	7
Создание изделий из текстильных материалов (свойства текстильных материалов, элементы машиноведения, конструирование и моделирование швейных изделий, технология изготовления швейных изделий)	32	32	30	9
Художественные ремёсла	10	8	12	4
Электротехника		1	1	2
Современное производство и профессиональное самоопределение				2
Семейная экономика. Технология ведения дома Оформление интерьера	2	2	2	3
Технология исследовательской и опытнической деятельности	12	13	10	7

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 5 КЛАСС (68 ЧАСОВ)

Основные разделы программы	5 класс
Кулинария	14
Создание изделий из текстильных материалов (свойства текстильных материалов, элементы машиноведения, конструирование и моделирование швейных изделий, технология изготовления швейных изделий)	32
Художественные ремёсла	10
Электротехника	
Современное производство и профессиональное самоопределение	
Семейная экономика. Технология ведения дома Оформление интерьера	2
Технология исследовательской и опытнической деятельности	12

Содержание курса	Модуль учебника	Характеристика видов деятельности обучающихся
Раздел 1. Кулинария – 14 ч.	Раздел 1. Кулинария	
<p>Тема 1. Физиология питания – 1 час</p> <p>1.Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах.</p> <p>Физиологические основы рационального питания.</p> <p>Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях. 1ч</p>	83 Основы рационального питания. 1ч	<p>Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.</p> <p>Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p>
<p>Тема 2. Санитария и гигиена – 1 час</p> <p>2. Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. 1ч</p>	84. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда. 1ч	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p>

		Оказывать первую помощь при ожогах и порезах. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях
Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки – 4 часа		Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам. Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе». Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей.
<p>3. Особенности приготовления различных видов бутербродов.</p> <p>Виды горячих напитков.</p> <p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов..</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад).</p> <p>Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.</p> <p>Сорта кофе и какао. 1ч</p>	§7 Приготовление бутербродов и горячих напитков 1ч	

4. Практическая работа №1: Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. 1ч	Практическая работа : Приготовление бутербродов 1ч	<p>Экономно расходовать продукты.</p> <p>Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей.</p> <p>Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.</p> <p>Органолептически оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду</p>
5. Значение яиц в питании человека. Технология приготовления блюд из яиц. 1ч	88 Приготовление блюд из яиц	
6. Практическая работа №2: Приготовление блюд из яиц. 1ч	Лабораторно-практическая работа «Определение доброкачественности яиц» Практическая работа «Приготовление вареных яиц» Практическая работа «Приготовление омлета» 1ч	
Тема 4. Блюда из овощей -4 часа	89 Овощи в питании человека. Приготовление блюд из сырых овощей	
7. Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. 1ч.		
8. Практическая работа 3: Определение доброкачественности овощей. Приготовление салата из сырых овощей. 1ч	Лабораторно-практическая работа « Определение качества овощей, зелени органолептическим методом. Приготовление салата из сырых овощей» 1ч	
9. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. 1ч.		

10. Практическая работа 4: Приготовление блюд из вареных овощей: винегрета, салата «Оливье» 1ч.	§10. Приготовление блюд из вареных овощей. Оформление блюд Практическая работа «Винегрет овощной»	и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню.
Тема 5.Сервировка стола – 1 час	§6 Сервировка стола к завтраку. Этикет. 1ч.	Выполнять сервировку стола к завтраку.
11. Особенности сервировки стола. Правила пользования столовыми приборами. 1ч.		Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Овладевать навыками эстетического оформления стола. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».
Тема 6. Заготовка продуктов – 1 час		Выполнять проект «Праздничный стол»
12. Практическая работа № 5 «Замораживание зелени петрушки» 1ч.	§11 Заготовка продуктов Практическая работа «Замораживание зелени петрушки»	
Тема 7. Оформление интерьера -2 часа		Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.
13. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. 1ч	§5. Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. Практическая работа № 25 «Планирование интерьера кухни» 1ч	Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой
14. Практическая работа № 6 «Планирование интерьера кухни» 1ч		

<p>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов-32 часа</p>	<p><i>Раздел 2. Материаловедение.</i> <i>Раздел 3. Машиноведение.</i> <i>Раздел 4. Ручные и машинные швы.</i> <i>Раздел 5. Влажно-тепловая обработка изделий.</i> <i>Раздел 6. Конструирование и моделирование.</i> <i>Раздел 7. Технология изготовления фартука</i></p>	<p>Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p> <p>Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон.</p> <p>Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований</p>
<p><i>Тема 1.Материаловедение. Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани. 4 ч.</i></p>	<p><i>Раздел 2. Материаловедение. 4 ч</i></p>	
<p>15.Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна.1 ч</p>	<p>§12 Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани. 1ч</p>	
<p>16. Практическая работа. №7 Определение в ткани направления нитей основы и утка.1 ч</p>	<p>Практическая работа. Определение волокнистого состава х/б и льняных тканей 1ч</p>	
<p>17. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Полотняное переплетение. 1ч</p> <p>18. Практическая работа №8 : Определение лицевой и изнаночной сторон ткани, направления долевой нити в ткани 1 ч.</p>	<p>§13 Общее понятие о пряже и процессе прядения. Полотняное переплетение 1 ч</p> <p>Практическая работа : Определение лицевой и изнаночной сторон ткани, направления долевой нити в ткани. 1 ч</p>	

Тема 2. Элементы машиноведения – 6 ч.	Раздел 3. Машиноведение. 6 ч.	Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Выполнять зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой. Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения. Чистить и смазывать швейную машину.
19. Классификация машин швейного производства. Устройство и техническая характеристика бытовой швейной машины. 1 ч	§14, 15. Швейная машина. Устройство бытовой швейной машины и работа на ней.	
20. Практическая работа №9: Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нити. 1ч	Практическая работа : Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нити. 1ч	
21. Челночное устройство универсальной швейной машины. Устройство и установка машинной иглы. 1 ч	§16. Устройство, подбор и установка машинной иглы. 1ч.	
22. Практическая работа №10: «Установка машинной иглы.» 1ч	Практическая работа : «Установка машинной иглы.» 1ч.	
23. Виды приводов швейной машины, их устройство. 1ч.	§14, 15. Швейная машина. Устройство бытовой швейной машины и работа на ней. 1ч.	
24. Практическая работа №11: Формирование навыка выполнения ровной строчки. 1ч.	Практическая работа : Формирование навыка выполнения ровной строчки. 1ч.	
Тема 3. Ручные и машинные швы 6 ч. 25. Ручные стежки и строчки. 1ч.	Раздел 4. Ручные и машинные швы. 4ч. §17. Ручные работы. Выполнение смёточных, замёточных, копировальных стежков и строчек. 1ч.	

26. Практическая работа №12: «Выполнение ручных строчек прямыми стежками» 1ч.	Практическая работа: «Выполнение ручных строчек прямыми стежками» 1ч.	Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине. Овладеть безопасными приемами труда.
27. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Соединительные швы: стачной, накладной. 1ч.	§18. Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку. 1ч.	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.
28. Практическая работа №13: «Выполнение образцов машинных швов» 1ч.	Практическая работа : «Выполнение образцов соединительных машинных швов» 1ч.	Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.
29. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Краевые машинные швы: вподгибку, обтачной. 1ч	§18. Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку. 1ч.	
30. Практическая работа №14: «Выполнение образцов краевых машинных швов» 1ч.	Практическая работа : «Выполнение образцов краевых машинных швов» 1ч.	
Тема 4. Влажно-тепловая обработка изделий 1ч.	Раздел 5. Влажно-тепловая обработка изделий. 1ч	Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.
31. Влажно-тепловая обработка изделий 1ч. Тема 5. Конструирование и моделирование швейных изделий – 4 часа.	§19. Основные правила влажно –тепловой обработки изделия 1ч. Раздел 6. Конструирование и моделирование. 4ч.	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с

32. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. 1ч.	§20. Чтение чертежа фартука. §21. Построение основы чертежа фартука 1ч.	фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие. Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения) Находить информацию о современных направлениях моды. Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.
33. Практическая работа № 15. Построение основы чертежа фартука. 1ч.	Практическая работа. Построение основы чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. 1ч	
34. Способы моделирования швейных изделий. Виды художественного оформления швейных изделий. 1ч	§22 Моделирование фартука. 1ч	
35. Практическая работа № 16 . «Эскизы рабочего и нарядного фартуков.» 1ч	Практическая работа. «Эскизы рабочего и нарядного фартуков.» 1ч	
Тема 6. Технология изготовления швейных изделий (фартук) - 11 ч.	Раздел 7. Технология изготовления фартука. 11ч.	
36. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. 1ч	§23 Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. 1ч.	

		Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою
37. Практическая работа № 17 . Выполнение раскладки выкройки на ткани. Раскрой фартука. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.1 ч.	§24.Подготовка деталей кроя к обработке. 1ч.	Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.
38. Технология обработки бретелей и деталей пояса фартука. 1ч.	§25. Обработка бретелей и деталей пояса фартука.1ч.	Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Овладевать безопасными приемами труда.
39. Практическая работа № 18 . « Обработка бретелей и деталей пояса фартука.» 1ч.		
40. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. 1ч.	§26. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. 1ч.	
41. Практическая работа № 19 . Обработка нагрудника фартука. 1ч		
42. Способы обработки накладных карманов. Отделка карманов.1ч.		
43. Практическая работа № 20. Обработка карманов 1ч		
44. Технология обработки нижней и	§28 Обработка боковых и нижнего срезов	

боковых срезов фартука. 1ч.	нижней части фартука.1ч.	
45. Практическая работа №21: Обработка боковых и нижнего срезов нижней части фартука. 1ч.		
46.Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия. Расчет затрат на изготовление швейного изделия 1ч.	§28, Контроль качества готового изделия. §29 Расчет затрат на изготовление швейного изделия 1ч.	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
Раздел 3. Художественные ремесла 10 ч.	Раздел 8. Рукоделие. 10ч.	Изучать лучшие работы мастеров деко- ративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно- прикладном искусстве. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ. Посещать музей этнографии.
Тема 1. Декоративно-прикладное искусство. 47. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Инструменты и приспособления, применяемые в вышивке.1ч	§30. Вышивание.	
48. Практическая работа № 22 «Выполнение вышивки простыми швами».1ч.	Практическая работа «Выполнение вышивки простыми швами».	
49. Вышивка - традиционный вид	§30 Вышивание. .	

декоративно-прикладного искусства. Виды вышивок 1ч.		Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ модели декоративно-прикладных изделий, пользуясь технологической документацией.
50. Практическая работа № 23 «Выполнение вышивки простыми швами». 1ч.	Практическая работа «Выполнение вышивки простыми швами». 1ч.	
51. Обработка краев изделия. Выбор способа обработки края салфетки. 1ч.	§31 Обработка краев изделия. 1ч.	проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве;
52. Практическая работа № 24 Обработка краев изделия 1ч.		изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства		Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять статичную, динамичную, симметричную и
53. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно - прикладного искусства. Статичная и динамичная композиции. Виды батика. Узелковый батик. Способы складывания и завязывания ткани. 1ч.	§32. Цвет . Композиция на основе контрастов. 1ч	асимметричную композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.

54. Практическая работа № 25 Окраска ткани методом узелкового батика 1ч	§33. Узелковый батик 1ч	Выполнять орнаменты с помощью графического редактора компьютера. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам. Выбирать краситель и ткань для изделия. Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика. Организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти.
55. Приемы стилизации реальных форм. Символика в орнаменте. 1ч		
56. Практическая работа № 26. Выполнение эскизов орнаментов с помощью графического редактора компьютера. 1ч		
Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности.- 12 ч. Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность – 12 ч.	Введение. §2 Что такое проектная деятельность. Раздел 1. Кулинария §11. Проектная деятельность <i>Раздел 6. Конструирование и моделирование. §22 Проектная деятельность</i> Раздел 8. Рукоделие. §33 Проектная деятельность	Собирать коллекцию декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять интерьер декоративными растениями. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготавливать сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества. Создавать эскизы
57. Введение в проектную деятельность. Виды проектов. Организация работы над проектом. Формулировка проблемы и поиск путей её решения.1ч.		
58. Разработка вариантов проектируемых изделий. Анализ лучших вариантов.1ч.		
59. Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений для изготовления изделия. 1ч.		

60. Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа № 27 1ч		карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Участвовать в проектах социальной направленности
61. Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа № 28 1ч		
62. Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа №29 1ч		
63. Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа № 30 1ч		
64 Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа №31 1ч		
65. Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа №32 1ч		
66. Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа № 33 1ч		
67. Оформление проектной документации. 1ч		
68. Защита проекта. 1ч		

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 6 КЛАСС (68 ЧАСОВ)

Основные разделы программы	6 класс
Кулинария	12
Создание изделий из текстильных материалов (свойства текстильных материалов, элементы машиноведения, конструирование и моделирование швейных изделий, технология изготовления швейных изделий)	32
Художественные ремёсла	8
Электротехника	1
Современное производство и профессиональное самоопределение	
Семейная экономика. Технология ведения дома Оформление интерьера	2
Технология исследовательской и опытнической деятельности	13

Содержание курса	Модуль учебника	Характеристика видов деятельности обучающихся
<p>Раздел 1. Кулинария 12 ч.</p> <p>Тема 1. Физиология питания-1 ч.</p> <p>1. Рациональное питание. Минеральные вещества. Понятие о пищевой пирамиде, пользе микро- и макроэлементов в составе пищевых продуктов. 1ч</p>	<p>Раздел 1. Кулинария.</p> <p>§3. Физиология питания 1ч.</p>	<p>Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</p>
<p>Тема 2. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. 2ч.</p> <p>2. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 1ч.</p>	<p>§4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий – 1ч.</p>	<p>составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;</p>

<p>3. Практическая работа №1 Макароны с сыром.</p>	<p>Практическая работа. Макароны с сыром 1ч.</p>	<p>организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;</p> <p>применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;</p> <p>экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;</p> <p>соблюдать правила этикета за столом;</p> <p>определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;</p> <p>выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</p>
<p>Тема 3. Молоко и кисломолочные продукты 3ч</p> <p>4 Молоко. Блюда из молока.1ч</p>	<p>85. Молоко. Блюда из молока. Практическая работа</p> <p>Каша рисовая молочная</p>	

5 Практическая работа №2 Каша рисовая молочная	86. Кисломолочные продукты и блюда из них. Лабораторно-практическая работа «Определение примесей крахмала в сметане» 1ч. «Приготовление сырников» 1ч.	
6.Кисломолочные продукты и блюда из них. 1ч	Практическая работа Приготовление печенья «Творожные рогалики» 1ч.	
Практическая работа №3 «Приготовление сырников» 1ч. Приготовление печенья «Творожные рогалики» 1ч.		
Тема 4 Рыба. Блюда из рыбы. 7. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. 1ч	87. Рыба. Блюда из рыбы. Практическая работа «Механическая обработка рыбы» Лабораторно-практическая работа «Определение свежести рыбы органолептическим методом» Приготовление заправочного супа с рыбными консервами «Горбуша натуральная» 1ч.	Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа. Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон для заправочного супа. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Готовить и оформлять заправочный суп. Определять консистенцию супа.

<p>8. Практическая работа №4</p> <p>«Приготовление жареной трески с гарниром» Приготовление заправочного супа с рыбными консервами «Горбуша натуральная»</p>	<p>Практическая работа «Приготовление жареной трески с гарниром»</p> <p>Практическая работа «Приготовление салата из морской капусты» 1ч.</p>	<p>Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.</p>
<p>Тема 5. Сервировка стола. Правила этикета – 1ч</p> <p>9. Способы подачи блюд. Общие правила сервировки стола к ужину. Правила этикета поведения за столом, в гостях 1ч</p>	<p>§9. Сервировка стола.</p>	<p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>
<p>Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях 1ч</p> <p>10. Расчёт количества и состава продуктов для похода. Способы обеззараживания воды. 1ч</p>	<p>§10 Приготовление обеда в походных условиях – 1ч.</p>	
<p>Тема 7. Заготовка продуктов-2ч.</p> <p>11. Заготовка продуктов. 1ч.</p>	<p>§11. Заготовка продуктов. 1ч.</p>	
<p>12.Практическая работа № 5</p> <p>Приготовление квашеной капусты с</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Приготовление квашеной капусты с</p>	

КЛЮКВОЙ 1ч.	КЛЮКВОЙ 1ч.	
-------------	-------------	--

<p>Раздел 2. Электротехника 1ч.</p> <p>Тема1. Бытовые электроприборы. 1ч.</p> <p>13. Эксплуатация бытовых электрических приборов. 1ч.</p>	<p>Раздел 8. Электротехника.</p> <p>§40. Эксплуатация бытовых электрических приборов. 1ч.</p>	<p>Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии. Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов. Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
<p>Раздел 3. Технология ведения дома 2ч.</p> <p>14. Уборка жилища по-научному. Уход за одеждой и обувью. 1ч.</p>	<p>§37 Уборка жилища по-научному или советы Домовенка.</p> <p>§38 Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен.</p> <p>§39. Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплаты. 1ч.</p>	<p>Выполнять мелкий ремонт обуви, мебели, восстанавливать лакокрасочные покрытия и сколы. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды и обивки мебели</p>
<p>15. Практическая работа №6</p> <p>Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплаты. 1ч.</p>		
<p>Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов- 32 ч.</p>	<p>Раздел 2. Материаловедение.</p> <p>Раздел 3. Машиноведение.</p> <p>Раздел 4. Конструирование и моделирование юбок.</p>	

	Раздел 5. Технология изготовления юбок.	
Тема 1. Материаловедение. 4 ч. 16. Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей. 1ч.	Раздел 2. Материаловедение. §12. Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства.	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований
17. Практическая работа №7: Исследование волокнистого состава хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей 1ч.	Практическая работа : Исследование волокнистого состава хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей 1ч.	
18. Ткацкие переплетения. Прокладочные и клеевые материалы. 1ч.	§13. Ткацкие переплетения. §14 Прокладочные и клеевые материалы.	
19. Практическая работа №8. Определение лицевой стороны тканей саржевого и атласного переплетений. 1ч.	Практическая работа №2. Определение лицевой стороны тканей саржевого и атласного переплетений. 1ч.	
Тема 2. Элементы машиноведения – 4 ч. 20. Классификация машин швейного производства. Устройство и техническая характеристика бытовой швейной машины	Раздел 3. Машиноведение. §15. История швейной машины. §16. Регуляторы швейной машины 1ч	Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити.
21. Практическая работа №9: Регулирование качества машинной строчки для различных видов тканей. 1ч	Практическая работа: Регулирование качества машинной строчки 1ч	
22. Устройство и работа механизма двигателя	§17. Уход за швейной машиной. 1ч.	

ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. 1ч.		Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.
23. Практическая работа №10: Выполнение зигзагообразной строчки. Аппликация. 1ч	Практическая работа : Выполнение зигзагообразной строчки. Аппликация 1ч	Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Выполнять зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой. Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения. Чистить и смазывать швейную машину. Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине. Овладевать безопасными приемами труда. Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Обосновывать

		выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.
Тема 3. Конструирование и моделирование швейных изделий – 6 ч. 24. Из истории одежды. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия. 1ч.	<i>Раздел 4. Конструирование и моделирование.</i> §18. Из истории одежды. 1ч.	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие. Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения) Находить информацию о современных направлениях моды. Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Выбирать вид художественной отделки
25. Практическая работа №11 Снятие мерок для построения чертежа основы юбки. 1ч.	Практическая работа. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки. 1ч.	
26. Системы конструирования одежды. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. 1ч.	§19. Конструирование юбок § 20. Построение чертежа и моделирование конической юбки. 1ч.	
27. Практическая работа №12 Построение чертежей швейного изделия в М 1:4 и 1: 1. 1ч.	Практическая работа. Построение чертежей швейного изделия в М 1:4 и 1: 1. 1ч.	
28. Способы моделирования швейных изделий. Определение количества ткани на изделие. 1ч.	§ 21. Построение чертежа и моделирование клиневой юбки.	

	<p>§ 22. Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.</p> <p>§23. Оформление выкройки 1ч.</p>	<p>швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.</p> <p>Подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.</p> <p>Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p>
<p>29. Практическая работа №13:</p> <p>Моделирование швейного изделия.</p> <p>Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою. Расчёт количества ткани на изделие. 1ч.</p>	<p>Практическая работа: Моделирование швейного изделия. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою. Расчёт количества ткани на изделие. 1ч.</p>	
<p>Тема 4. Технология изготовления юбки - 18 ч.</p> <p>30. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани и раскрой изделия 1ч.</p>	<p>Раздел 5. Технология изготовления юбок.</p> <p>§24. Подготовка ткани к раскрою.</p> <p>§25. Особенности раскладки выкройки на ткани и раскрой изделия 1ч.</p>	
<p>31. Практическая работа №14:</p> <p>Выполнение раскладки выкроек 1ч.</p>		
<p>32. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. 1ч.</p>		
<p>33. Практическая работа №15:</p> <p>Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. 1ч.</p>	<p>§27. Обработка вытачек и складок.</p>	
<p>34. Подготовка деталей кроя к обработке.1ч.</p>	<p>§26. Подготовка деталей кроя к обработке.</p> <p>Первая примерка. Дефекты посадки.</p>	

35. Практическая работа №16 : Прокладывание контурных и контрольных линий и точек, копировальных стежков на деталях кроя.1ч.		
36. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.1ч.	§26. Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Овладевать безопасными приемами труда.
37. Практическая работа №17: Проведение примерки, исправление дефектов.1 ч.		
38. Стачивание деталей поясного изделия.1ч.	§28. Соединение деталей юбки и обработка срезов.	
39. Практическая работа №18: Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. 1ч.		
40. Технология обработки застёжки в пояском изделии. 1ч.	§29. Обработка застёжки 1ч.	
41. Практическая работа №19: Обработка застёжки поясного изделия. 1ч.		
42.Технология обработки верхнего края поясного изделия. 1ч.	§30. Обработка верхнего среза юбки	
43. Практическая работа №20: Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом.1ч.		
44. Технология обработка низа швейного изделия разными способами.1ч.	§31. Обработка низа юбки	

45. Практическая работа №21: Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. 1ч.		
46. Приёмы влажно - тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. 1ч.		
47. Практическая работа №22: Окончательная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия. 1ч.	§32. Окончательная отделка изделия.	
Раздел 5. Художественные ремесла – 8 ч. Тема 1. Лоскутное шитье - 4 ч. 48. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.1ч.	Раздел 6. Рукоделие. §33. Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов. 1ч.	Анализировать особенности различных видов декоративно-прикладного творчества. Формулировать техническое задание на изделие. Моделировать, макетировать, графически и документально оформлять проект. Выбирать материалы и средства для выполнения технологического процесса. Планировать технологические операции. Оптимизировать приемы выполнения работ. Соблюдать правила безопасности труда.
49. Практическая работа №23: Изготовление шаблонов из картонов или плотной бумаги. Раскрой деталей изделия. 1ч		Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.

50 Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. 1ч.	§33. Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов. 1ч.	Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья. Обсуждать наиболее удачные работы
51. Практическая работа №24: Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья. 1ч.		
Тема 2. Роспись ткани -2 ч. 52. Художественные особенности свободной росписи ткани. Орнамент. Понятие стилизации. Приёмы выполнения свободной росписи. 1ч.	§34. Роспись тканей. §35. Орнамент.	Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.
53. Практическая работа №25 Оформление изделия в технике свободной росписи тканей.1ч.		
Тема 3. Украшение одежды. 2ч. 54. Изделия из бисера. Вышивка.1ч.	§36. Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка.1ч.	
55. Практическая работа №26 Вышивка бисером и пайетками. 1ч.		
Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности- 13 ч. 56. Организация работы над проектом. Формулировка проблемы и поиск путей её решения. 1ч.	Введение. § 2. Творческие учебные проекты. Раздел 1. Проектная деятельность. Идеи творческих проектов. Раздел 2. Материаловедение. Проектная деятельность.	Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или

57. Разработка вариантов проектируемых изделий. Анализ лучших вариантов. Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений для изготовления изделия. 1ч.	Раздел 3. Машиноведение. Проектная деятельность. Раздел 4. Конструирование и моделирование юбок. Творческий проект «Новая юбка из старых джинсов»	желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс;
58. Конструирование и моделирование проектируемого изделия. 1ч.	Раздел 6. Рукоделие. Проектная деятельность.	
59. Разработка технологии последовательности изготовления изделия. 1ч.		контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для
60. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №27. 1ч.		
61. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа № 28 1ч.		
62. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №29 1ч.		
63. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №30 1ч.		

64. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №31 1ч.		
65. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №32 1ч.		
66. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия). Практическая работа №33 1ч.		
67. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №34 1ч.		
68. Оформление проектной документации. Защита проекта. 1ч.		

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 7 КЛАСС (68 ЧАСОВ)

Основные разделы программы	7 класс
Кулинария	13
Создание изделий из текстильных материалов (свойства текстильных материалов, элементы машиноведения, конструирование и моделирование швейных изделий, технология изготовления швейных изделий)	30
Художественные ремёсла	12
Электротехника	1
Современное производство и профессиональное самоопределение	
Семейная экономика. Технология ведения дома Оформление интерьера	2
Технология исследовательской и	10

опытнической деятельности	
------------------------------	--

Содержание курса	Модуль учебника	Характеристика видов деятельности обучающихся
-------------------------	------------------------	--

Раздел 1. Кулинария – 13 ч. Тема1. Понятие о микроорганизмах. 1ч. 1. Полезные и вредные микроорганизмы . Пищевые отравления. 1ч.	Раздел 1. Кулинария s1. Понятие о микроорганизмах 1ч	Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Изготавливать тесто и начинку для пельменей или вареников. Готовить вареники с начинкой. Готовить тесто для блинов. Выпекать блины. Готовить пресное слоеное тесто. Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста. Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
Тема 2. Блюда из теста – 6ч. 2. Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Продукты для начинок и оформление изделий из теста 1ч.	s2. Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. 1ч.	
3. Практическая работа №1 Приготовление песочного печенья Приготовление блинчиков 1ч.	Практическая работа. Приготовление песочного печенья Приготовление блинчиков 1 ч	
4. Приготовление дрожжевого теста Опарный и безопарный способы приготовления дрожжевого теста.1ч.	s 4. Приготовление дрожжевого теста	
5. Практическая работа №2 Приготовление пирогов из дрожжевого теста 1ч.	Практическая работа «Приготовление палочек с сыром из слоеного теста (полуфабриката)»	
6. Тесто для приготовления вареников, пельменей и домашней лапши.1ч.	s5. Тесто для приготовления вареников, пельменей и домашней лапши.1ч.	
7. Практическая работа №3 Приготовление вареников.	Практическая работа Приготовление вареников.	

Приготовление пельменей с мясным фаршем. 1ч.	Приготовление пельменей с мясным фаршем. 1ч.	
Тема 3. Десертные блюда. Сервировка десертного стола. 4ч. 8. Приготовление холодных десертов. 1ч.	s6. Приготовление холодных десертов.	
9. Практическая работа №4 Приготовление киселя из клюквы или брусники 1ч.	Практическая работа Приготовление киселя из клюквы или брусники 1ч.	
10. Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола. 1ч.	s7 Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола. 1ч.	
11. Практическая работа №5 Приготовление воздушного пирога с яблоками. 1ч.	Практическая работа Приготовление воздушного пирога с яблоками. Приготовление творожной запеканки с изюмом и курагой. 1ч.	
Тема 4. Заготовка продуктов. 2ч 12. Консервирование плодов и ягод 1ч.	s8. Консервирование плодов и ягод. 1ч	
13. Практическая работа №6. Приготовление варенья из яблок. Приготовление повидла из слив. 1ч	Практическая работа Приготовление варенья из яблок. Приготовление повидла из слив. 1ч.	
Раздел 2. Технология ведения дома 2ч. Тема 1. Комнатные растения в интерьере – 2 ч.	Раздел 7. Технология ведения дома s29. Оформление интерьера комнатными растениями	

14. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. 1ч.	s30. Выбор комнатных растений. s31. Уход за растениями. 1ч	определять функциональные, эстетические, санитарно-гигиенические требования к интерьеру выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере, пересаживать и ухаживать за комнатными растениями.
15. Практическая работа №7 Пересадка растений. 1ч.		
Раздел 3. Электротехника 1 ч. Тема 1. Бытовые электроприборы - 1 ч. 16. Общие сведения о бытовых электроосветительных приборах, микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. 1ч.	Раздел 8. Электротехника. s32 Электроосветительные приборы. s33 Электронагревательные приборы.	Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии. Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов. Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов-30 ч. Тема 1. Материаловедение. Химические волокна – 2 ч.	<i>Раздел 2. Материаловедение.</i> <i>Раздел 3. Машиноведение.</i> <i>Раздел 4. Конструирование и моделирование.</i> <i>Раздел 5. Технология изготовления швейных изделий.</i>	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определять способ
17. Классификация волокон. Способы получения и свойства химических	<i>Раздел 2. Материаловедение.</i> s9. Химические волокна.	

волокон. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. 1ч	§10. Свойства волокон. 1ч. Лабораторно-практическая работа «Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон» 1ч.	<p>подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.</p> <p>Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Овладевать безопасными приемами труда. Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>
18. Практическая работа №8: Распознавание нитей из химических волокон в тканях. 1ч.		
Тема 2. Элементы машиноведения – 2 ч.	Раздел 3. Машиноведение. §11. Общие сведения о соединении деталей в изделии. §12. Образование челночного стежка.	
19. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. 1ч.		
20. Практическая работа №9: «Выстегивание образца с утепляющей прокладкой.» 1ч	Практическая работа : «Выстегивание образца с утепляющей прокладкой.» 1ч.	
Тема 3. Конструирование швейных изделий – 4 ч. 21. Современные направления моды. Зрительные иллюзии в одежде. 1ч.	Раздел 4. Конструирование и моделирование. §14. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. §15. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 1ч	

22. Практическая работа №10: Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 1ч.	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.» 1ч.	
23. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М1:1. И в натуральную величину. 1ч.		
24. Практическая работа №11: Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М1:1. И в натуральную величину. 1ч.		
Тема 4. Моделирование швейных изделий – 4 часа. 25. Понятие композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. 1ч.	§17 Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 1ч.	
26. Практическая работа №12 Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Изменение длины изделия, формы выреза, длины рукавов горловины. 1ч		
27. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. 1ч.		

28. Практическая работа №13 Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование кокетки, сарафана, летнего платья, пончо, ветровки. 1ч	Практическая работа «Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом». 1ч.	
Тема 5. Технология изготовления швейных изделий – 18 часов. 29. Раскрой плечевого изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. 1ч	Раздел 5. Технология изготовления швейных изделий. §23. Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом	
30. Практическая работа №14 Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой блузки 1ч.	Практическая работа Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой блузки 1ч.	
31. Подготовка деталей кроя блузки к пошиву. 1ч		
32. Практическая работа №15. Обработка деталей кроя блузки. 1ч.	Практическая работа. Обработка деталей кроя блузки. 1ч.	
33. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Обработка плечевых и боковых срезов. 1ч.		
34. Практическая работа №16 Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Обработка плечевых и боковых срезов. 1ч	Проведение примерки	

35. Способы обработки горловины плечевого изделия. Обработка горловины плечевого изделия подкройной обтачкой на образце. 1ч.		
36 Практическая работа №17 Обработка горловины плечевого изделия подкройной обтачкой на образце. 1ч.	Практическая работа: Обработка горловины блузки.	
37. Обработка горловины плечевого изделия краевым окантовочным швом (косая бейка) 1ч.	Раскрой и обработка косой бейки стр.175 1ч.	
38. Практическая работа №18 Обработка горловины плечевого изделия краевым окантовочным швом (косая бейка) на образце. 1ч.		
39. Обработка горловины плечевого изделия выбранным способом. 1ч		
40. Практическая работа №19 Обработка горловины плечевого изделия выбранным способом. 1ч		
41.Обработка нижних срезов изделия. 1ч.	Обработка нижнего среза шорт стр.190 1ч.	
42. Практическая работа №20 Обработка нижних срезов изделия. 1ч.		
43.Обработка накладного кармана 1ч.		

44. Практическая работа №21 Обработка накладного кармана 1ч.	Обработка накладного кармана стр.184 1ч.	
45..Окончательная обработка изделия. Практическая работа: 1ч		
46. Практическая работа №22 Окончательная обработка, отделка и ВТО изделия. 1ч.		
Раздел 5. Художественные ремесла – 12 ч.	Раздел 6 Рукоделие	Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия; изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ модели декоративно-прикладных изделий, пользуясь технологической документацией.проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
Тема 1. Вязание крючком-23ч. 47. Материалы и инструменты для вязания. Условные обозначения. 1ч	s27. Вязание крючком	
48. Практическая работа №24 Вывязывание косички из воздушных петель 1ч	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных крючком»	
49.Технология выполнения образцов вязки крючком столбиками без накида за переднюю, заднюю и под обе стенки петли. 1ч		
0. Практическая работа №25 Вязание образцов столбиками без накида 1ч.		
51. Технология вязания простейших структурных узоров столбиками с накидом 1ч.		

52. Практическая работа №26 Вязание образцов столбиками с накидом. 1ч.		
53. Вязание круглого полотна. Убавление и прибавление петель. 1ч.		
54. Практическая работа №27 Вязание по кругу. 1ч.		
Тема 2. Макраме 4 ч. 55. Макраме. История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Техника плетения. 1ч.	s28 Макраме.	
56. Практическая работа №28 Плетение образцов 1ч.		
57. Основные узлы и узоры плетения 1ч.		
58. Практическая работа №29 Плетение образцов 1ч.	Практическая работа «Изготовление подвески для кашпо»	
<i>Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности- 10ч.</i> 59. Организация работы над проектом. Формулировка проблемы и поиск путей её решения. 1ч.	Проектная деятельность Стр. 55,144, 225, 235, 243	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять интерьер декоративными растениями. Организовывать и
60. Разработка вариантов проектируемых изделий. Анализ лучших вариантов.		

Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений для изготовления изделия. 1ч.		проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани.
61. Конструирование и моделирование проектируемого изделия. 1ч.		
62. Разработка технологии последовательности изготовления изделия. 1ч.		
63. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №30. 1ч.		
64. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа № 31 1ч.		Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготавливать сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества. Создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Участвовать в проектах социальной направленности
65. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №32 1ч.		
66. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №33 1ч.		
67. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия). Практическая работа №34 1ч		

68. Оформление проектной документации. Защита проекта. 1ч.		
--	--	--

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 8 КЛАСС (34 ЧАСА)

Основные разделы программы	8 класс
Кулинария	7
Создание изделий из текстильных материалов (свойства текстильных материалов, элементы машиноведения, конструирование и моделирование швейных изделий, технология изготовления швейных изделий)	9
Художественные ремёсла	4
Электротехника	2
Современное производство и профессиональное самоопределение	2

Семейная экономика. Технология ведения дома Оформление интерьера	3
Технология исследовательской и опытной деятельности	7

Содержание курса	Модуль учебника	Характеристика видов
-------------------------	------------------------	-----------------------------

		деятельности обучающихся
<p>Раздел 1. Кулинария- 7ч. Тема 1.Блюда из птицы-1 ч. 1. Физиология питания. Расчет калорийности блюд. Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. 1ч.</p>	<p>Раздел 1. Кулинария § 1. Физиология питания. Расчет калорийности блюд. Практическая работа «Расчет калорийности блюд.»</p>	<p>Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.</p> <p>Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории.</p> <p>Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций.</p> <p>Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы.</p> <p>Оформлять готовое блюдо из птицы и</p>
<p>2.Практическая работа №1 Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы. 1ч.</p>	<p>§2. Блюда из птицы-1 ч. Практическая работа « Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы» Практическая работа « Приготовление грудки курицы(индейки) фаршированной. 1ч.</p>	

		<p>подавать его к столу.</p> <p>Сервировать стол к обеду. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p>
<p>Тема 2. Блюда национальной кухни-1 ч.</p> <p>3. Блюда национальной кухни 1ч.</p>	<p>3 Блюда национальной кухни (на примере первых блюд)-1 ч.</p>	<p>Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа.</p>
<p>4. Практическая работа №2</p> <p>Приготовление блюда на выбор 1ч.</p>	<p>Практическая работа « Приготовление борща</p> <p>Практическая работа « Приготовление щей с картофелем-1ч.</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа.</p> <p>Готовить бульон для заправочного супа.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Готовить и оформлять заправочный суп.</p> <p>Определять консистенцию супа.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p>

5. Сервировка стола к обеду. Упаковка пищевых товаров и продуктов. Практическая работа №3 «Оформление стола салфетками» 1ч.	s4. Сервировка стола к обеду. Практическая работа «Оформление стола салфетками»	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню. Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину
6. Консервирование плодов и ягод. Практическая работа №4 «Приготовление плодово-ягодных консервов» 1ч.	s5. Консервирование плодов и ягод. Практическая работа «Приготовление плодово-ягодных консервов» Практическая работа «Приготовление компота из груш.» 1ч.	
7. Упаковка пищевых продуктов и товаров. Практическая работа №5 Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара. Изучение качества продукта. 1ч.	s6. Упаковка пищевых продуктов и товаров. Практическая работа Изучение подлинности товара по штриховому коду. Практическая работа Чтение информации на этикетке упакованного товара. Практическая работа Изучение качества продукта. 1ч.	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ в продуктах.
Раздел 2. Технология изготовления швейных изделий. 9 ч. Тема 1. История костюма 1ч	Раздел 2. Конструирование и моделирование. Раздел 3 Технология изготовления швейных изделий.	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину
8. История костюма 1ч	s 7 История костюма 1ч	

<p>Тема 2.Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. 2ч</p> <p>9. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.</p> <p>Практическая работа №6 Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. 1ч.</p>	<p>§ 9. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. 1ч.</p> <p>§10. Построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.</p> <p>§ 11 Построение чертежа основы одношовного рукава.</p> <p>Практическая работа Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. 1ч.</p>	<p>по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие. Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения) Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов. Находить информацию о современных направлениях моды.</p>
<p>10. Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.</p> <p>Практическая работа №7 Моделирование нарядной блузки 1ч 1ч.</p>	<p>Практическая работа Моделирование нарядной блузки 1ч</p>	
<p>Тема 3. Текстильные обрядовые куклы. - 6ч.</p> <p>11. Неигрушечный мир народных кукол. Волшебство славянских кукол. 1ч.</p>	<p>З. И. Зимина «Текстильные обрядовые куклы» ООО Издательство «Ладога-100» Москва 2007 г.</p>	<p>Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Выполнять эскизную разработку модели спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки</p>
<p>12. Классификация народных кукол.</p> <p>Практическая работа №8 Технология изготовления текстильных обрядовых кукол .Куклы- «закрутки»(«скрутки», «мотанки») Изготовление «пеленашки», « кукол-трясовиц» 1ч.</p>		

13 Волшебство куклы в фольклоре. Магия народных кукол. Практическая работа №9 Технология изготовления текстильных обрядовых кукол . Изготовление «столбушки» с детками 1ч.		недостатков фигуры. Подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою
14. Практическая работа №10 Технология изготовления текстильных обрядовых кукол «Двойная свадебная куватка» 1ч		
15 Практическая работа №11 Технология изготовления текстильных обрядовых кукол «Зерновушка» 1ч.		
16. Практическая работа №12 Технология изготовления текстильных обрядовых кукол. «Подорожница» 1ч.		
Раздел 3 Художественные ремесла. Тема 1. Фелтинг-художественный войлок. 4ч. 17.История валяния. Основные виды шерсти и их применение. Виды валяния 1ч	Раздел 4 Рукоделие. Фелтинг-художественный войлок. 1ч	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Проводить
18. Практическая работа №10 Выполнение работ в технике фелтинга. 1ч	Практическая работа Сувенир «Новогодняя елка.» Практическая работа «Аксессуары из цветов»1ч.	

19. Практическая работа №11 Выполнение работ в технике фелтинга. 1ч.	Практическая работа «Оформление шарфа в технике фелтинга» Практическая работа «Изготовление декоративного панно «Снегири» «Зимняя сказка» 1ч.	сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ. Посещать музей этнографии
20. Практическая работа №12 Выполнение работ в технике фелтинга. 1ч.		
Раздел 4. Технология ведения дома. Семейная экономика. 3ч. Тема 1. Семейное хозяйство. 1ч	Раздел 5. Технология ведения дома.	
21. Семейное хозяйство. Бюджет семьи. Потребительский кредит. 1ч.	§ 23 Семейное хозяйство. § 24 Бюджет семьи. § 25 Потребительский кредит. 1ч.	
22. Семейное дело. Рациональное использование свободных средств. 1ч.	§ 26 Как правильно распорядиться свободными средствами. § 27 Семейное дело	
23. Ремонт помещений. Уход за одеждой и обувью. Практическая работа №13 Ремонт помещений Практическая работа №14 Уход за одеждой и обувью 1ч.	§ 28 Ремонт помещений. Практическая работа Ремонт помещений § 29 Уход за одеждой и обувью. Практическая работа Уход за одеждой и обувью 1ч.	
Раздел 5 Электротехника 2ч.	Раздел 6 Электротехнические работы в быту.	Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.

Тема1. Бытовые электроприборы. Электродвигатели. Источники света. 1ч.		Находить информацию и анализировать технические характеристики
24. Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Источники света. 1ч.	§ 30 Бытовые электрические обогреватели. § 31 Электродвигатели. §32 Источники света. 1ч.	энергосберегающих осветительных приборов. Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
25. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения , воспроизведения и преобразования информации 1ч	§33 Использование электромагнитных волн для передачи информации. §34, 35 Устройства отображения , воспроизведения и преобразования информации 1ч.	
Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение 2ч. Тема 1. Основы выбора профессии 2ч 26. Основы выбора профессии. Классификация профессий. Практическая работа №15 « Выбор направления дальнейшего образования» « Определение сферы интересов» 1ч.	Раздел 7. Профессиональное самоопределение 2ч. §36 Основы выбора профессии. Практическая работа « Выбор направления дальнейшего образования» « Определение сферы интересов» §37 Классификация профессий. 1ч.	Анализировать типовые структуры предприятия и профессионального деления работников. Знакомиться с технологической культурой современного производства. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями. Находить информацию о возможностях получения профессионального образования.

<p>27. Требования к качествам личности при выборе профессии. Профессиональная пригодность.</p> <p>Практическая работа №16 « Определение темперамента» 1ч.</p>	<p>с 38 Требования к качествам личности при выборе профессии.</p> <p>с39 Профессиональная пригодность. 1ч.</p> <p>Практическая работа « Определение темперамента»</p>	<p>Посещать предприятие легкой промышленности</p>
<p>Раздел 7 Технологии творческой и опытнической деятельности</p> <p>28 Организация работы над проектом. Формулировка проблемы и поиск путей её решения.</p> <p>Разработка вариантов проектируемых изделий. Анализ лучших вариантов.</p>		<p>Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья.</p> <p>Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять интерьер декоративными растениями.</p> <p>Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.).</p> <p>Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготавливать сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества. Создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Участвовать в проектах социальной направленности</p>
<p>29 Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений для изготовления изделия.</p>		
<p>30 Конструирование и моделирование проектируемого изделия.</p>		
<p>31 Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия)</p> <p>Практическая работа №17</p>		
<p>32 Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия)</p> <p>Практическая работа №18</p>		
<p>33 Оформление проектной документации.</p>		

34 Защита проекта.	
--------------------	--

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Муринская средняя общеобразовательная школа №3»**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МО

_____/_____
_____ г.

**Календарно-тематическое планирование
по технологии
5 -8 классы
на 2019-2020 уч.г**

Составитель: Еременко Светлана Евгеньевна

Учитель высшей категории

**г. Мурино
2019**

5 классы

№ п/п	№ раздела	Тема урока	Кол-во часов	Дата (план)	Дата (факт)
1	1.	Кулинария Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах	14 ч. 1		
2		Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.	1		
3		Особенности приготовления различных видов бутербродов. Виды горячих напитков. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов.. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад).	1		

		Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао.			
4		Практическая работа №1: Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	1		
5		Значение яиц в питании человека. Технология приготовления блюд из яиц.	1		
6		Практическая работа №2: Приготовление блюд из яиц.	1		
7		Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей.	1		
8		Практическая работа 3: Определение доброкачественности овощей. Приготовление салата из сырых овощей.	1		
9		Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	1		
10		Практическая работа 4: Приготовление блюд из вареных овощей: винегрета, салата «Оливье»	1		
11		Особенности сервировки стола. Правила пользования столовыми приборами.	1		
12		Практическая работа № 5	1		

		«Замораживание зелени петрушки» 1ч.			
13		Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.	1		
14		Практическая работа № 6 «Планирование интерьера кухни»	1		
15	2.	Создание изделий из текстильных материалов Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. 1 ч	32 1		
16		Практическая работа. №7 Определение в ткани направления нитей основы и утка. 1 ч	1		
17		Общее понятие о пряже и процессе прядения. Полотняное переплетение. 1ч	1		
18		Практическая работа №8 : Определение лицевой и изнаночной сторон ткани, направления долевой нити в ткани	1		
19		Классификация машин швейного производства. Устройство и техническая характеристика бытовой швейной машины.	1		
20		Практическая работа №9: Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и	1		

		нижней нити.			
21		Челночное устройство универсальной швейной машины. Устройство и установка машинной иглы.	1		
22		Практическая работа №10: «Установка машинной иглы.»	1		
23		Виды приводов швейной машины, их устройство.	1		
24		Практическая работа №11: Формирование навыка выполнения ровной строчки.	1		
25		Ручные стежки и строчки.	1		
26		Практическая работа №12: «Выполнение ручных строчек прямыми стежками» 1ч.	1		
27		Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Соединительные швы: стачной, накладной.	1		
28		Практическая работа №13: «Выполнение образцов машинных швов» .	1		
29		Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Краевые машинные швы: вподгибку, обтачной.	1		
30		Практическая работа №14: «Выполнение образцов краевых машинных швов»	1		
31		Влажно-тепловая обработка изделий	1		
32		Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры	1		

		человека.			
33		Практическая работа № 15. Построение основы чертежа фартука.	1		
34		Способы моделирования швейных изделий. Виды художественного оформления швейных изделий.	1		
35		Практическая работа № 16 . «Эскизы рабочего и нарядного фартуков.»	1		
36		Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. 1ч	1		
37		Практическая работа № 17 . Выполнение раскладки выкройки на ткани. Раскрой фартука. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. 1 ч.	1		
38		Технология обработки бретелей и деталей пояса фартука. 1ч.	1		
39		Практическая работа № 18 . « Обработка бретелей и деталей пояса фартука.» 1ч.	1		
40		Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. 1ч.	1		
41		Практическая работа № 19 . Обработка нагрудника фартука. 1ч	1		

42		Способы обработки накладных карманов. Отделка карманов.1ч.	1		
43		Практическая работа № 20. Обработка карманов 1ч	1		
44		Технология обработки нижней и боковых срезов фартука. 1ч.	1		
45		Практическая работа №21: Обработка боковых и нижнего срезов нижней части фартука. 1ч.	1		
46		Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия. Расчет затрат на изготовление швейного изделия 1ч.	1		
47	3.	Художественные ремесла Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Инструменты и приспособления, применяемые в вышивке.	10 ч. 1		
48		Практическая работа № 22 «Выполнение вышивки простыми швами».	1		
49		Вышивка - традиционный вид декоративно-прикладного искусства. Виды вышивок	1		

50		Практическая работа № 23 «Выполнение вышивки простыми швами»	1		
51		Обработка краев изделия. Выбор способа обработки края салфетки.	1		
52		Практическая работа № 24 Обработка краев изделия	1		
53		Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно - прикладного искусства. Статичная и динамичная композиции. Виды батика. Узелковый батик. Способы складывания и завязывания ткани.	1		
54		Практическая работа № 25 Окраска ткани методом узелкового батика 1ч	1		
55		Приемы стилизации реальных форм. Символика в орнаменте.	1		
56		Практическая работа № 26. Выполнение эскизов орнаментов с помощью графического редактора компьютера.	1		
57	4	Технология исследовательской и опытнической деятельности Введение в проектную деятельность. Виды проектов. Организация работы над проектом. Формулировка проблемы и поиск путей её решения.	12		

58		Разработка вариантов проектируемых изделий. Анализ лучших вариантов.	1		
59		Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений для изготовления изделия.	1		
60		Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа № 27	1		
61		Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа № 28	1		
62		Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа №29	1		
63		Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа № 30	1		
64		Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа №31	1		
65		Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа №32	1		
66		Технологический этап выполнения творческого проекта. Практическая работа № 33	1		
67		Оформление проектной документации.	1		
68		Защита проекта.	1		

6 классы

№ п/п	№ раздела	Тема урока	Кол-во часов	Дата (план)	Дата (факт)
1	1	Кулинария Рациональное питание. Минеральные вещества. Понятие о пищевой пирамиде, пользе микро- и макроэлементов в составе пищевых продуктов.	12 ч. 1		
2		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий –	1		
3		Практическая работа №1. Макароны с сыром	1		
4		Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.	1		
5		Практическая работа №2. «Каша рисовая молочная» «Приготовление сырников»	1		

6		Практическая работа №3. Приготовление печенья «Творожные рогалики»	1		
7		Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.	1		
8		Практическая работа №4. «Приготовление жареной трески с гарниром»	1		
9		Способы подачи блюд. Общие правила сервировки стола к ужину. Правила этикета поведения за столом, в гостях. Технология сервировки стола. Особенности поведения и нормы приглашения и принятия гостей.	1		
10		Расчёт количества и состава продуктов для похода. Способы обеззараживания воды. Первая помощь при пищевых отравлениях.	1		
11		Методы и способы продления сроков хранения продуктов. Консервирование.	1		
12		Практическая работа №5. Приготовление квашеной капусты с клюквой	1		
13	2	Электротехника Эксплуатация бытовых электрических приборов.	1 1		

14	3	Технология ведения дома 2ч. Уборка жилища по-научному. Уход за одеждой и обувью.	2 1		
15		Практическая работа №6 Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплаты.	1		
16	4	Создание изделий из текстильных материалов Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей.	32 1		
17		Практическая работа №7: Исследование волокнистого состава хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей 1ч.	1		
18		Ткацкие переплетения. Прокладочные и клеевые материалы.	1		
19		Практическая работа №8. Определение лицевой стороны тканей саржевого и атласного переплетений. 1ч.	1		
20		Классификация машин швейного производства. Устройство и техническая характеристика бытовой швейной машины	1		
21		Практическая работа №9: Регулирование качества машинной строчки для различных видов тканей.	1		
22		Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.	1		
23		Практическая работа №10: Выполнение зигзагообразной строчки. Аппликация.	1		

24		Из истории одежды. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	1		
25		Практическая работа №11 Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.	1		
26		Системы конструирования одежды. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.	1		
27		Практическая работа №12 Построение чертежей швейного изделия в М 1:4 и 1: 1.	1		
28		Способы моделирования швейных изделий. Определение количества ткани на изделие.	1		
29		Практическая работа №13: Моделирование швейного изделия. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою. Расчёт количества ткани на изделие.	1		
30		Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани и раскрой изделия	1		
31		Практическая работа №14: Выполнение раскладки выкроек	1		
32		Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.	1		
33		Практическая работа №15: Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.	1		
34		Подготовка деталей кроя к обработке.	1		
35		Практическая работа №16: Прокладывание контурных и контрольных линий и точек, копировальных стежков на деталях кроя.	1		

36		Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.	1		
37		Практическая работа №17: Проведение примерки, исправление дефектов.	1		
38		Стачивание деталей поясного изделия.	1		
39		Практическая работа №18: Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	1		
40		Технология обработки застёжки в поясном изделии.	1		
41		Практическая работа №19: Обработка застёжки поясного изделия.	1		
42		Технология обработки верхнего края поясного изделия.	1		
43		Практическая работа №20: Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом.	1		
44		Технология обработка низа швейного изделия разными способами.	1		
45		Практическая работа №21: Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.	1		
46		Приёмы влажно - тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.	1		
47		Практическая работа №22: Окончательная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия.	1		
48	5	Художественные ремесла	8 1		

		48. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. 1ч.			
49		Практическая работа №23: Изготовление шаблонов из картонов или плотной бумаги. Раскрой деталей изделия.	1		
50		Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.	1		
51		Практическая работа №24: Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья.	1		
52		Художественные особенности свободной росписи ткани. Орнамент. Понятие стилизации. Приёмы выполнения свободной росписи.	1		
53		Практическая работа №25 Оформление изделия в технике свободной росписи тканей.	1		
54		Изделия из бисера. Вышивка.	1		
55		Практическая работа №26 Вышивка бисером и пайетками.	1		
56	6	<i>Технологии творческой и опытнической деятельности-</i> Организация работы над проектом. Формулировка проблемы и поиск путей её решения.	13		
57		Разработка вариантов проектируемых изделий. Анализ лучших вариантов. Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений для изготовления изделия.	1		
58		Конструирование и моделирование проектируемого изделия.	1		

59		Разработка технологии последовательности изготовления изделия.	1		
60		Практическая работа №27 Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия)	1		
61		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа № 28	1		
62		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №29	1		
63		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №30	1		
64		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №31	1		
65		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №32	1		
66		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия). Практическая работа №33	1		
67		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №34	1		
68		Оформление проектной документации. Защита проекта.	1		

7 классы

№ п/п	№ раздела	Тема урока	Кол-во часов	Дата (план)	Дата (факт)
1	1	Раздел 1. Кулинария – 13 ч. 1. Полезные и вредные микроорганизмы . Пищевые отравления. 1ч.	13 ч. 1		
2		Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Продукты для начинок и оформление изделий из теста	1		
3		Практическая работа №23 Приготовление песочного печенья Приготовление блинчиков	1		
4		Приготовление дрожжевого теста Опарный и безопарный способы приготовления дрожжевого теста.	1		
5		Практическая работа №24 Приготовление пирогов из дрожжевого теста	1		
6		Тесто для приготовления выреников, пельменей и домашней лапши.	1		

7		Практическая работа №25 Приготовление вареников. Приготовление пельменей с мясным фаршем.	1		
8		Приготовление холодных десертов.	1		
9		Практическая работа №26 Приготовление киселя из клюквы или брусники 1ч.	1		
10		Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола.	1		
11		Практическая работа №27 Приготовление воздушного пирога с яблоками.	1		
12		Консервирование плодов и ягод	1		
13		Практическая работа №28. Приготовление варенья из яблок. Приготовление повидла из слив. 1ч	1 1		
14	2	Технология ведения дома Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.1ч.	2 1		
15		Практическая работа №22 Пересадка растений.	1		
16	3	Электротехника 1 ч. Общие сведения о бытовых электроосветительных приборах, микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. 1ч.	1 1		
	4	Создание изделий из текстильных материалов	30		

17		Классификация волокон. Способы получения и свойства химических волокон. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон.			
18		Практическая работа №1: Распознавание нитей из химических волокон в тканях.	1		
19		Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине.	1		
20		Практическая работа №2: «Выстегивание образца с утепляющей прокладкой.»	1		
21		Современные направления моды. Зрительные иллюзии в одежде.	1		
22		Практическая работа №3: Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
23		Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М1:1. И в натуральную величину.	1		
24		Практическая работа №4: Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М1:1. И в натуральную величину.	1		
25		Понятие композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. 1ч.	1		
26		Практическая работа №5 Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Изменение длины изделия, формы выреза, длины рукавов горловины.	1		
27		Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.	1		

28		Практическая работа №6 Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование кокетки, сарафана, летнего платья, пончо, ветровки.	1		
29		Раскрой плечевого изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.	1		
30		Практическая работа №7 Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой блузки	1		
31		Подготовка деталей кроя блузки к пошиву.	1		
32		Практическая работа №8. Обработка деталей кроя блузки.	1		
33		Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Обработка плечевых и боковых срезов.	1		
34		Практическая работа №9 Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Обработка плечевых и боковых срезов.	1		
35		Способы обработки горловины плечевого изделия. Обработка горловины плечевого изделия подкройной обтачкой на образце.	1		
36		Практическая работа №10 Обработка горловины плечевого изделия подкройной обтачкой на образце.	1		
37		Обработка горловины плечевого изделия краевым окантовочным швом (косая бейка)	1		
38		Практическая работа №11 Обработка горловины плечевого изделия краевым окантовочным швом (косая бейка) на образце.	1		

39		Обработка горловины плечевого изделия выбранным способом.	1		
40		Практическая работа №12 Обработка горловины плечевого изделия выбранным способом.	1		
41		Обработка нижних срезов изделия.	1		
42		Практическая работа №13 Обработка нижних срезов изделия.	1		
43		Обработка накладного кармана	1		
44		Практическая работа №14 Обработка накладного кармана	1		
45		Практическая работа: Окончательная обработка изделия.	1		
46		Практическая работа №15 Окончательная обработка, отделка и ВТО изделия.	1		
47	5	Художественные ремесла Материалы и инструменты для вязания. Условные обозначения.	12		
48		Практическая работа №16 Вывязывание косички из воздушных петель	1		
49		Технология выполнения образцов вязки крючком столбиками без накида за переднюю, заднюю и под обе стенки петли.	1		
50		Практическая работа №17 Вязание образцов столбиками без накида	1		
51		Технология вязания простейших структурных узоров столбиками с накидом	1		

52		Практическая работа №18 Вязание образцов столбиками с накидом.	1		
53		Вязание круглого полотна. Убавление и прибавление петель.	1		
54		Практическая работа №19 Вязание по кругу.	1		
55		Макраме. История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Техника плетения.	1		
56		Практическая работа №20 Плетение образцов	1		
57		Основные узлы и узоры плетения	1		
58		Практическая работа №21 Плетение образцов	1		
59	6	<i>Технологии творческой и опытнической деятельности- 10ч.</i> Организация работы над проектом. Формулировка проблемы и поиск путей её решения.	10		
60		Разработка вариантов проектируемых изделий. Анализ лучших вариантов. Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений для изготовления изделия.	1		
61		Конструирование и моделирование проектируемого изделия.	1		
62		Разработка технологии последовательности изготовления изделия.	1		

63		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №29.	1		
64		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа № 30	1		
65		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №31	1		
66		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №32	1		
67		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия). Практическая работа №33	1		
68		Оформление проектной документации. Защита проекта.	1		

8 классы

№ п/п	№ раздела	Тема урока	Кол-во часов	Дата (план)	Дата (факт)
1	1.	Кулинария Физиология питания. Расчет калорийности блюд. Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление.	7 1		
2		Практическая работа №1 Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.	1		
3		Блюда национальной кухни	1		
4		Практическая работа №2 Приготовление блюда на выбор	1		
5		Сервировка стола к обеду. Упаковка пищевых товаров и продуктов. Практическая работа №3 «Оформление стола салфетками»	1		

6		Консервирование плодов и ягод. Практическая работа №4 «Приготовление плодово-ягодных консервов»	1		
7		Упаковка пищевых продуктов и товаров. Практическая работа №5 Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара. Изучение качества продукта.	1		
8	2	Технология изготовления швейных изделий.	9		
9		История костюма Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Практическая работа №6 Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. 1ч.	1		
10		Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. Практическая работа №7 Моделирование нарядной блузки	1		
11		Неигрушечный мир народных кукол. Волшебство славянских кукол. 1ч.	1		
12		Классификация народных кукол. Практическая работа №8 Технология изготовления текстильных обрядовых кукол .Куклы- «закрутки»(«скрутки», «мотанки») Изготовление «пеленашки», « кукол-трясовиц»	1		
13		Волшебство куклы в фольклоре. Магия народных кукол. Практическая работа №9 Технология изготовления текстильных обрядовых кукол . Изготовление «столбушки» с детками	1		

14		Практическая работа №10 Технология изготовления текстильных обрядовых кукол «Двойная свадебная куватка»	1		
15		Практическая работа №11 Технология изготовления текстильных обрядовых кукол «Зерновушка»	1		
16		Практическая работа №12 Технология изготовления текстильных обрядовых кукол. «Подорожница»	1		
17	3	Художественные ремесла. История валяния. Основные виды шерсти и их применение. Виды валяния	4 1		
18		Практическая работа №10 Выполнение работ в технике фелтинга.	1		
19		Практическая работа №11 Выполнение работ в технике фелтинга.	1		
20		Практическая работа №12 Выполнение работ в технике фелтинга.	1		
21	4	Технология ведения дома. Семейная экономика. Семейное хозяйство. Бюджет семьи. Потребительский кредит.	3 1		
22		Семейное дело. Рациональное использование свободных средств.	1		
23		Ремонт помещений. Уход за одеждой и обувью. Практическая работа №13 Ремонт помещений Практическая работа №14 Уход за одеждой и обувью	1		
24		24. Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Источники света. 1ч.	1		

25		25. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения , воспроизведения и преобразования информации 1ч	1		
26	5	Современное производство и профессиональное самоопределение Основы выбора профессии. Классификация профессий. Практическая работа №15 « Выбор направления дальнейшего образования» « Определение сферы интересов»	2 1		
27		Требования к качествам личности при выборе профессии. Профессиональная пригодность. Практическая работа №16 « Определение темперамента»	1		
28	6	Технологии творческой и опытнической деятельности Организация работы над проектом. Формулировка проблемы и поиск путей её решения. Разработка вариантов проектируемых изделий. Анализ лучших вариантов.	7 1		
29		Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений для изготовления изделия.	1		
30		Конструирование и моделирование проектируемого изделия.	1		

31		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №17	1		
32		Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия) Практическая работа №18	1		
33		Оформление проектной документации.	1		
34		Защита проекта.	1		