

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 28» г. Уссурийска УГО

РАССМОТРЕНО

Протокол от 30.08.18 № 1

Руководитель ШМО



СОГЛАСОВАНО

ЗДУВР



Питолина С.Н.

«31» августа 2018г



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №28

Тригуба М.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

5-8 класс

Срок реализации

2018-2023уч.год

Уссурийск -2018

I. Пояснительная записка

Рабочая программа составлена в соответствии с нормативными документами:

- Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 № 1897; с изменениями приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 № 1644;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", утвержденные Постановлением № 189 Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010.
- Примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (Протокол заседания от 8 апреля 2015 г. № 1).
- Письмом Министерства образования и науки РФ от 19.04.2011 года № 03-255 «О введении ФГОС»
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 года № 1897
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 4.10.2010 года № 986 (по оснащению учебных учреждений)
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253 "Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования"
- учебным планом МБОУ СОШ №28.

Структура рабочей программы соответствует школьному Положению о рабочей программе.

Цели учебного предмета «Технология»

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Предмет 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.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

II. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной 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;
- 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.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Каждый компонент примерной программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы.

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 направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ выбирается такой объект или тема проекта для учащихся, которые обеспечат охват всей совокупности технологических операций, посильность выполнения, а так же имеющих общественную или личную ценность.

Для реализации программы используется авторская программа УМК ««Алгоритм успеха» Издательского центра «Вентана-Граф». Завершенная предметная линия УМК

«Алгоритм успеха», по технологии — это продукт нового поколения, сориентированный на усвоение учащимся базовых технологических знаний и в большей степени на формирование и отработку навыков самостоятельного получения ими новых знаний и умений, включая организацию этого процесса. УМК разработан с целью формирования универсальных учебных действий и достижения учащимся такой ключевой компетенции, как умение учиться. УМК обеспечивает создание единого информационного пространства на основе взаимодействия всех его составных частей, позволяя индивидуализировать процесс обучения и дает нам инструмент для достижения результатов.

Учебник – центральный элемент информационно-образовательной среды предмета выстроен на основе интеграции со всеми учебными предметами уровня основного общего образования, способствует развитию мотивации к обучению, интеллектуальной и творческой деятельности учащихся, реализации системно-деятельностного подхода в обучении, обеспечивает формирование навыков самооценки и самоанализа учащихся. Содержание способствует формированию патриотизма, любви и уважения к семье, своему народу, отечеству.

Содержание соответствует требованиям современной информационно-образовательной среды.

Текстовый материал учебников соответствует нормам современного русского языка, а также предоставляет возможность для расширения информационного поля. Язык изложения учитывает особенности данной возрастной группы.

Изложение учебного материала характеризуется структурированностью, систематичностью и последовательностью, разнообразием используемых видов текстовых и графических материалов (разнообразные цветовые и шрифтовые выделения, условные обозначения, иллюстрации, схемы, таблицы).

Рабочая тетрадь выступает основным инструментом реализации системно-деятельностного подхода в составе УМК. Отличительные особенности:

- систематизирован по темам в соответствии с темами учебника;
- задания сгруппированы по видам деятельности ;
- служит для формирования УУД средствами предмета.

Дополнительными материалами данного УМК могут служить:

- электронное приложение к учебникам;

III. Описание места учебного предмета «Технология» в учебном плане

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет учащимся возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, что является главной составляющей окружающей человека действительности.

Учебный план школы включает 210 учебных часов.

В том числе: 5,6 и 7 класс – по 68 ч, из расчёта 2 часа в неделю,

8 класс – 34 ч, из расчёта 1 час в неделю.

IV. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты изучения предмета «Технология» в основной школе выражаются в следующих качествах:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетенции в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой

деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты

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

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

V.Содержание учебного предмета «Технология»

№ п/п	Название раздела (темы)	Содержание учебного раздела (темы)	Кол-во часов
	«Технологии домашнего хозяйства»		2
	Интерьер кухни, столовой	<i>Теоретические сведения.</i> Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических	2

		<p>требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.</p>	
	«Электротехника»		1
	Бытовые электроприборы	<p><i>Теоретические сведения.</i> Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>	1
	«Кулинария»		14
	Санитария и гигиена на кухне	<p><i>Теоретические сведения.</i> Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.</p> <p>Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.</p> <p>Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.</p>	1
	Физиология питания	<p><i>Теоретические сведения.</i> Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.</p>	1

	<u>Бутерброды</u> и <u>горячие напитки</u>	<p><i>Теоретические сведения.</i> Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Лабораторно-практические и практические работы. <i>Приготовление и оформление бутербродов.</i> Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью</p>	2
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<p><i>Теоретические сведения.</i> Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.</p>	2
	Блюда из овощей и фруктов	<p><i>Теоретические сведения.</i> Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.</p>	4

		<p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.</p> <p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.</p> <p>Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.</p> <p>Определение содержания нитратов в овощах.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.</p> <p>Дегустация блюд. Оценка качества.</p>	
	Блюда из яиц	<p><i>Теоретические сведения.</i> Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.</p>	
	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	<p><i>Теоретические сведения.</i> Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.</p>	
	«Создание изделий		22

	из текстильных материалов»		
	Свойства текстильных материалов	<p><i>Теоретические сведения.</i> Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p> <p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.</p> <p>Лабораторно-практические и практические работы.</p> <p><i>Определение направления долевой нити в ткани.</i></p> <p>Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.</p> <p>Сравнительный анализ прочности окраски тканей.</p> <p>Изучение свойств тканей из хлопка и льна.</p>	4
	Конструирование швейных изделий	<p><i>Теоретические сведения.</i> Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою</p>	4
	Швейная машина	<p><i>Теоретические сведения.</i> Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p>	4

		<p>Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.</p> <p>Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.</p> <p>Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.</p> <p>Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.</p> <p>Упражнение в выполнении закрепок.</p>	
	<p>Технология изготовления швейных изделий.</p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.</p> <p>Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.</p> <p>Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Требования к выполнению машинных работ.</p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов впод- гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).</p> <p>Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.</p>	<p>10</p>

		Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.	
	«Художественные ремёсла»		8
	Декоративно-прикладное искусство	<i>Теоретические сведения.</i> Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.	1
	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	<i>Теоретические сведения.</i> Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.	3
	Лоскутное шитьё	<i>Теоретические сведения.</i> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой).	4

		<p>Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.</p>	
	«Технологии творческой и опытнической деятельности»		21
	Исследовательская и созидательная деятельность	<p><i>Теоретические сведения.</i> Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.</p> <p>Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.</p> <p><i>Практические работы.</i> Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Творческий проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p>Презентация и защита творческого проекта.</p> <p><i>Варианты творческих проектов:</i> «Планирование кухни- столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.</p>	21

VI. Тематическое планирование с определением основных видов деятельности
5 класс

№ урока	Тема	Кол-во часов	Дата	Основные виды учебной деятельности	Примечание (можно указать использование элементов УМК, виды контроля и т.д.)
	«Технологии домашнего хозяйства»	2			
1-2	Интерьер кухни, столовой			Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов.	
	«Электротехника»	1			
3	Бытовые электроприборы	1		Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	
	«Кулинария»	14			
4	Санитария и гигиена на кухне	1		Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные	

				<p>приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.</p>	
5	Физиология питания	1		<p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>	
6-7	Бутерброды и горячие напитки	2		<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>	
8-9	Блюда из круп, бобовых и	2		<p>Читать маркировку и штриховые коды на</p>	

	макаронных изделий			упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар	
10-13	Блюда из овощей и фруктов	4		Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по	

				<p>технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>	
14-15	Блюда из яиц	2		<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>	
14-17	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	4		<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.</p> <p>Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками</p>	

				эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	
	«Создание изделий из текстильных материалов»	22			
18-21	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	4		<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований</p>	
22-25	Конструирование швейных изделий	4		Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	

				<p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>	
26-29	Швейная машина	4		<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p> <p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p> <p>Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда</p>	
30-39	Технология изготовления швейных изделий	10		<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направ-</p>	

			<p>ления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать</p>	
--	--	--	---	--

				безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	
	«Художественные ремёсла»	8			
40	Декоративно-прикладное искусство	1		Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Отделывать изделие вышивкой, тесьмой; изготавливать сувениры к праздникам	
41-43	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	3		Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	

44-47	Лоскутное шитьё	4		<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья.</p> <p>Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора.</p> <p>Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.</p> <p>Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.</p> <p>Изготавливать образцы лоскутных узоров.</p> <p>Обсуждать наиболее удачные работы.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья</p>	
	«Технологии творческой и опытнической деятельности»	21			
48-68	Исследовательская и созидательная деятельность	21		<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p>	

Планируемые предметные результаты освоения предмета «Технология» 6 класс

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

Содержание учебного предмета с указанием форм организации занятий, основных видов учебной деятельности

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Основное содержание	Характеристики основных видов деятельности обучающихся
1	Вводный урок	2	Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологии.	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомиться с правилами безопасного труда. Знакомиться с примерами творческих проектов по разделу «Технология домашнего хозяйства» Определять цель и задачи проектной деятельности по темам раздела.
2	Интерьер жилого дома	2	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната,	Находить и представлять информацию об

			<p>многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.</p> <p>Понятие о композиции интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера»</p> <p>Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.</p>	<p>устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.</p> <p>Планировать комнату подростка с помощью шаблона.</p> <p>Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.</p> <p>Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.</p> <p>Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и пр.</p>
3	Комнатные растения в интерьере	2	<p>Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.</p> <p>Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные,</p>	<p>Различать перевалку растений от пересадки.</p> <p>Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, их происхождении.</p> <p>Понимать значения понятий, связанных с уходом за растениями.</p> <p>Знакомиться с профессией фитодизайнер.</p>

			<p>декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.</p> <p>Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.. пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.</p>	
4	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.	Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома»
5	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон.	2	<p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.</p>	<p>Составлять коллекцию тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять</p>

				<p>информацию о современных материалах химических волокон и их применение в текстиле.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p> <p>Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.</p>
6	<p>Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом.</p>	2	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формуле отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.</p>
7	<p>Моделирование плечевой одежды.</p>	2	<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия.</p> <p>Изучать приемы моделирования формы выреза горловины</p> <p>Изучать приемы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах.</p> <p>Изучать приемы моделирования отрезной по линии талии.</p> <p>Моделировать проектное швейное изделие.</p> <p>Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия.</p> <p>Готовить выкройку</p>

				проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.
8	Раскрой плечевого изделия.	2	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Практическая работа: раскрой плечевого изделия	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку, припуски на обработки.
9	Ручные швейные работы.	2	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения деталей. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линии выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краёв – вымётывание. Практическая работа: дублирование ткани, выполнение образцов ручных работ.	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: переноса контурных линий.
10	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине.	2	Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине. Технология	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по ее виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нити. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества

			<p>обметывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение вида дефекта строчки по её виду. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы</p>	<p>зигзагообразной и прямой строчки с помощью регулятора натяжения верхней нити. Выполнять чистку и смазку швейной машины. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Находить и представлять информацию об уходе за швейными машинами последнего поколения. Владеть безопасными приемами труда на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, истории пуговиц.</p>
11	Машинные работы	2	<p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание. Соединение деталей по кругу с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной шов)</p>	<p>Изготавливать образцы машинных швов: притачной, обтачной. Проводить ВТО</p>
12	Подготовка деталей кроя к обработке	2	<p>Способы переноса линии выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Перевод контурных линий с помощью копировального резца.</p>	<p>Выполнять подготовительные работы изделия к дальнейшей обработке, Владеть безопасными приемами труда. Выбирать способы перевода контурных линий.</p>

13	Подготовка изделия к примерке, проведение примерки.	2	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Практическая работа: Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.
14	Технология изготовления плечевого изделия. Обработка горловины подкройной обтачкой	2	Обработка мелких деталей швейного изделия. Вырезание подкройной обтачки, косой бейки. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением ее на изнаночной стороне изделия. Обработка застежки подбортом. Практическая работа: Обработка мелких деталей проектного изделия.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик.
15	Технология изготовления плечевого изделия. Обработка боковых срезов.	2	Обработка боковых швов. Практическая работа : обработка боковых срезов изделия.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией швея.
16	Технология изготовления	2	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная	Обрабатывать проектное изделие по

	<p>плечевого изделия. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия</p>		<p>отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.</p>	<p>индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приемами труда.</p>
17	<p>Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»</p>	4	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.</p>	<p>Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»</p>
18	<p>Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.</p>	2	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины ниток. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Вывязывание полотна из столбиков, столбиков с накидами несколькими способами.</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы полотна крючком.</p>
19	<p>Вязание по кругу.</p>	2	<p>Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Практическая работа: Выполнение плотного вязания</p>	<p>Выполнять образцы плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с</p>

			по кругу	профессией вязальщица. Находить и представлять информацию об истории вязания.
20	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	2	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель узоров с условными обозначениями: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Вязать спицами образцы узоров из лицевых и изнаночных петель.	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать спицами образцы узоров из лицевых и изнаночных петель. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, вязанных с вязанием спицами.
21	Вязание цветных узоров.	2	Вязание цветных узоров	Вязать спицами образцы цветных узоров. Находить и представлять информацию о северном цветном узорном вязании. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства.
22	Вязание узоров по схеме	2	Создание схем для вязания. Профессия вязальщица текстильно- галантерейных изделий.	Вязать спицами узоры по схеме. Читать схемы узоров.
23	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.	Знакомиться с примерами творческих проектов. Определять цели и задачи проектной деятельности. Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла»
24	Блюда из рыбы.	2	Пищевая ценность рыбы.	Определять свежесть

			<p>Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбных продуктов. Маркировка консервов.</p> <p>Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Определение свежести рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Определение качества термической обработки рыбных блюд.</p>	<p>рыбы органолептическими методами.</p> <p>Определять срок годности рыбных консервов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.</p> <p>Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Разделять соленую рыбу.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией повара.</p> <p>Находить и предоставлять информацию о блюдах из рыбы.</p>
25	Блюда из нерыбных продуктов моряю	2	<p>Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.</p>	<p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов.</p> <p>Осваивать</p>

			<p>Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Практическая работа: Технология приготовления блюд из морепродуктов.</p>	<p>безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предоставлять информацию о блюдах из морепродуктов.</p>
26	Технология первичной и тепловой обработки мяса.	2	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Технология первичной и тепловой обработки мяса.</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p>
27	Приготовление блюд из мяса.	2	<p>Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача готовых блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам. Практическая работа: Технология приготовления блюд из мяса.</p> <p>Определение качества мясных блюд.</p>	<p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и</p>

				дегустировать готовые блюда.
28	Блюда из птицы.	2	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способу определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Технология приготовления блюд из птицы.</p>	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.</p>
29	Заправочные супы.	2	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Технология приготовления заправочного супа.</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приемы</p>

				<p>мья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд о технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p>
30	<p>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.</p>	2	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Особенности сервировки стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.</p>	<p>Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления.</p>
31	<p>Творческий проект по разделу «Кулинария»</p>	2	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.</p>	<p>Реализовать этапы выполнения творческого проекта. Выполнять требования к готовому изделию. Рассчитывать затраты на изготовление проекта. Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»</p>
32	<p>Подготовка к защите творческого проекта.</p>	2	<p>Оформление портфолио</p>	<p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию. Оставлять доклад к защите творческого</p>

				проекта.
33	Защита творческого проекта.	2	Защита проекта	Представлять и защищать творческий проект.

**Календарно-тематическое планирование
6 класс
Предмет «Технология»**

№ урока	Тема (не должны повторяться, должны отражать содержание)	Кол-во часов	Дата	Основные виды учебной деятельности (-в глагольной форме -все, что будут делать на уроке - привязаны к серии уроков - можно взять из авторских	Примечание (можно указать использование элементов

				программ)	УМК, виды контроля и т.д.)
1.	Вводный урок	2	05.09.17	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомиться с правилами безопасного труда. Знакомиться с примерами творческих проектов по разделу «Технология домашнего хозяйства» Определять цель и задачи проектной деятельности по темам раздела.	
2.	Интерьер жилого дома	2	12.09.17	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблона. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и пр.	
3.	Комнатные растения в интерьере	2	19.09.17	Различать перевалку растений от пересадки. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, их происхождении. Понимать значения понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер.	
4.	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	2	26.09.17	Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома»	
5.	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон.	2	03.10.17	Составлять коллекцию тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.	

				<p>Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.</p> <p>Находить и представлять информацию о современных материалах с химических волокон и их применение в текстиле.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p> <p>Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.</p>	
6.	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом.	2	10.10.17	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формуле отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.</p>	
7.	Моделирование плечевой одежды.	2	17.10.17	<p>Выполнять эскиз проектного изделия.</p> <p>Изучать приемы моделирования формы выреза горловины</p> <p>Изучать приемы моделирования плечевой одежды с застежкой на пуговицах.</p> <p>Изучать приемы моделирования отрезной по линии талии.</p> <p>Моделировать проектное швейное изделие.</p> <p>Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия.</p> <p>Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.</p> <p>Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.</p>	
8.	Раскрой плечевого изделия.	2	24.10.17	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку, припуски на обработки.</p>	
9.	Ручные швейные работы.	2	07.11.17	<p>Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.</p> <p>Выполнять правила</p>	

				безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: переноса контурных линий.	
10.	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине.	2	14.11.17	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по ее виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нити. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчки с помощью регулятора натяжения верхней нити. Выполнять чистку и смазку швейной машины. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Находить и представлять информацию об уходе за швейными машинами последнего поколения. Овладевать безопасными приемами труда на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, истории пуговиц.	
11.	Машинные работы	2	21.11.17	Изготавливать образцы машинных швов: притачной, обтачной. Проводить ВТО	
12.	Подготовка деталей кроя к обработке	2	28.11.17	Выполнять подготовительные работы изделия к дальнейшей обработке, Овладевать безопасными приемами труда. Выбирать способы перевода контурных линий.	
13.	Подготовка изделия к примерке, проведение примерки.	2	05.12.17	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.	

14.	Технология изготовления плечевого изделия. Обработка горловины подкройной обтачкой	2	12.12.17	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик.	
15.	Технология изготовления плечевого изделия. Обработка боковых срезов.	2	19.12.17	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией швея.	
16.	Технология изготовления плечевого изделия. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия	2	26.12.17	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приемами труда.	
17.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	2	16.01.18	Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	
18.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	2	23.01.18	Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	
19.	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.	2	30.01.18	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания.	

				Вязать образцы полотна крючком.	
20.	Вязание по кругу.	2	06.02.18	Выполнять образцы плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица. Находить и представлять информацию об истории вязания.	
21.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	2	13.02.18	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать спицами образцы узоров из лицевых и изнаночных петель. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, вязанных с вязанием спицами.	
22.	Вязание цветных узоров.	2	20.02.18	Вязать спицами образцы цветных узоров. Находить и представлять информацию о северном цветном узорном вязании. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства.	
23.	Вязание узоров по схеме	2	27.02.18	Вязать спицами узоры по схеме. Читать схемы узоров.	
24.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	2	06.03.18	Знакомиться с примерами творческих проектов. Определять цели и задачи проектной деятельности. Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла»	

25.	Блюда из рыбы.	2	13.03.18	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p>Определять срок годности рыбных консервов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.</p> <p>Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Разделять соленую рыбу.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией повара.</p> <p>Находить и предоставлять информацию о блюдах из рыбы.</p>	
26.	Блюда из нерыбных продуктов моря	2	20.03.18	<p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из нерыбных продуктов моря.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предоставлять информацию о блюдах из морепродуктов.</p>	

27.	Технология первичной и тепловой обработки мяса.	2	03.04.18	<p>Определять качество мяса органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p>	
28.	Приготовлению блюд из мяса.	2	10.04.18	<p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>	
29.	Блюда из птицы.	2	17.04.18	<p>Определять качество птицы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций.</p> <p>Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы.</p> <p>Проводить дегустацию блюд из птицы.</p> <p>Сервировать стол.</p> <p>Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.</p>	

30.	Заправочные супы.	2	24.04.18	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд о технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p>	
31.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2	08.05.18	<p>Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления.</p>	
32.	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	15.05.18	<p>Реализовать этапы выполнения творческого проекта. Выполнять требования к готовому изделию. Рассчитывать затраты на изготовление проекта. Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»</p>	

33.	Подготовка к защите творческого проекта. Защита творческого проекта.	2	22.05.18.	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию. Оставлять доклад к защите творческого проекта. Представлять и защищать творческий проект.	
-----	---	---	-----------	---	--

VII. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательной деятельности

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Печатные пособия	<p>УМК:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год • Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения); • Программы основного общего образования «Технология 5-8 класс», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, Москва, Вентана-Граф, 2012г • Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2013 год • Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Синица.- М.: Вентана-Граф, 2013 • Методические рекомендации по оборудованию мастерской.
		<p>Стенды и плакаты по т/б, таблицы:</p> <p>Правила по технике безопасности при работе на кухне Пищевые вещества Классификация блюд Санитарно-гигиенические правила Приемы работы ножом и приспособлениями Сервировка стола Правила пользования столовыми приборами Первичная обработка овощей Приготовление бутербродов Приготовление блюд из яиц Напитки (чай, какао, кофе) Машинная игла и моталка Техника безопасности при работе ручными инструментами Швейная машина типа ПМЗ Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами Раскрой швейных изделий (раскладка)</p>

			<p>Машинные швы Обработка швейных изделий Приводные устройства Ручные стежки и строчки Разработка моделей швейных изделий Заправка ниток в швейную машину</p>
2	Цифровые электронные образовательные ресурсы	и	<p>Компьютерные слайдовые презентации: Бутерброды; Овощи и блюда из них; Сервировка стола к завтраку, к обеду; Физиология питания; Бытовые приборы на кухне; Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. Растительные волокна; Лен; Хлопок; Машиноведение; История создания швейной машины; Лоскутное шитье; Пэчворк; Построение узоров в лоскутной пластике; Виды машинных швов; Виды одежды и ее назначение; Снятие мерок и их запись; Построение чертежа фартука, плечевого изделия в масштабе 1:4; Построение чертежа фартука в натуральную величину; Конструирование фартука, плечевого изделия; Моделирование фартука, плечевого изделия; Вышивка: Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко Интернет-ресурсы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://center.fio.ru/som • http://www.eor-np • http://www.eor.it.ru • http://www.openclass.ru/user • http://www/it-n.ru • http://eidos.ru • http://www.botic.ru • http://www.cnso.ru/tehn • http://files.school-collection.edu.ru • http://trud.rkc-74.ru • http://tehnologia.59442 • http://www.domovodstvo.fatal.ru • http://tehnologiya.narod.ru • http://new.teacher.fio.ru
3	Учебно-практическое учебно-лабораторное оборудование	и	<p>Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО</p>
4	Натуральные объекты		<p>Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов</p>

		Аптечка первой мед. Помощи Игрушки и развивающие игры Макеты, шаблоны: Шаблоны для изготовления лоскутных изделий Шаблон фартука, плечевого изделия для моделирования
5	Демонстрационные пособия	Образцы ручных и машинных швов Образцы поузловой обработки Образцы готовых изделий
6	Натуральный фонд	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Стол демонстрационный Машины швейные Гладильная доска, утюг Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц

Учебники:

Порядковый номер учебника	Автор/авторский коллектив	Наименование учебника	класс	Наименование издателя (-ей) учебника
1.2.6.1.6.1	Синица Н.В., Симоненко В.Д.	Технология. Технологии ведения дома.	5	Издательский центр «Вентана-Граф»
1.2.6.1.6.3	Синица Н.В., Симоненко В.Д.	Технология. Технологии ведения дома.	6	Издательский центр «Вентана-Граф»
1.2.6.1.6.5	Синица Н.В., Симоненко В.Д.	Технология. Технологии ведения дома.	7	Издательский центр «Вентана-Граф»
1.2.6.1.6.7	Симоненко В.Д., Электов А.А., Гончаров Б.А., Очинин О.П., Елисеева Е.В., Богатырёв А.Н.	Технология.	8	Издательский центр «Вентана-Граф»

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение:

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Печатные пособия	Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
		Программы основного общего образования «Технология 5-8 класс», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, Москва, Вентана-Граф;
		Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома»

		Н.В.Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф»;
		Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Синица.- М.: Вентана-Граф;
		Методические рекомендации по оборудованию мастерской.
	Таблицы по теме «Обработка ткани»	
		Напитки
		Первичная обработка овощей
		Приемы работы ножом и приспособлениями
		Виды бутербродов
		Санитарно-гигиенические правила
		Пищевые вещества
		Правило пользования столовыми приборами
	Таблицы по теме «Обработка ткани»	
		Обработка фартука
		Раскрой швейных изделий
		Машинные швы
		Ручные стежки и строчки
		Цвета и формы
		Машинная игла и моталка
		Швейная машина типа ПМЗ
		Заправка ниток в швейную машину
		Приводные устройства
		Правила по технике безопасности при работе на кухне Пищевые вещества Классификация блюд Санитарно-гигиенические правила Приемы работы ножом и приспособлениями Сервировка стола Правила пользования столовыми приборами Первичная обработка овощей Приготовление бутербродов Приготовление блюд из яиц Напитки (чай, какао, кофе) Техника безопасности при работе ручными инструментами Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами Раскрой швейных изделий (раскладка) Машинные швы Обработка швейных изделий Ручные стежки и строчки Разработка моделей швейных изделий Карточки контроля знаний «Физиология питания»

		<p>«Бутерброды и горячие напитки» «Блюда из яиц» «Блюда из овощей» «Сервировка стола. Правила этикета» «Заготовка продуктов впрок методом закладки, ушки, замораживания» «Работа над вышивкой» «Основные характеристики ткани» «Бытовая швейная машина» «Терминология ручных и машинных работ» «Соединительные машинные швы» «Краевые машинные швы» «Терминология влажно-тепловых работ» «Благоустройство кухни» «Производство ткани из волокон растительного происхождения» «Мерки, необходимые для построения чертежа швейного изделия» «Процесс конструирования и моделирования» «Подготовка выкройки к раскрою» «Словарная работа (шов, строчка...)» «Уход за одеждой, обувью» «Конструкция швейного изделия» «Изготовление швейного изделия» «Изготовление швейного изделия»</p> <p>Инструкционные (технологические) карты Как правильно снять мерки Швы в вашу коллекцию (вышивальные) Яйца «Сюрприз» Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошком Приготовление овощных салатов (карточки) Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей Технология замораживания овощей Технология сушки яблок Технологическая последовательность при работе над вышивкой ОО прихватки, выполненной в лоскутной технике Технология изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике Построение фартука с нагрудником Подготовка выкройки к раскрою Обработка нижнего и боковых срезов фартука Обработка бретелей фартука Обработка нагрудника Обработка пояса Обработка верхнего среза фартука притачным поясом</p> <p>Памятки: Приготовление салатов из овощей Правила поведения за столом</p> <p>Карточки – задания Приготовление овощных салатов Анаграммы (технология обработки ткани)</p>
--	--	--

		<p>Метаграммы (технология обработки ткани) Кроссворды (технология обработки ткани) «Путаница» (технология обработки ткани)</p> <p>Демонстрационные карточки: Овощи, фрукты Оформление и подача первых блюд Интерьер кухни</p>
2	Цифровые электронные образовательные ресурсы	<p>и Компьютерные слайдовые презентации: Бутерброды; Овощи и блюда из них; Сервировка стола к завтраку, к обеду; Физиология питания; Бытовые приборы на кухне; Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. Растительные волокна; Лен; Хлопок; Машиноведение; История создания швейной машины; Лоскутное шитье; Пэчворк; Построение узоров в лоскутной пластике; Виды машинных швов; Виды одежды и ее назначение; Снятие мерок и их запись; Построение чертежа фартука, плечевого изделия в масштабе 1:4; Построение чертежа фартука в натуральную величину; Конструирование фартука, плечевого изделия; Моделирование фартука, плечевого изделия; Вышивка: Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко Интернет-ресурсы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.eor-np • http://www.eor.it.ru • http://www.openclass.ru/user • http://www/it-n.ru • http://eidos.ru • http://www.botic.ru • http://www.cnso.ru/tehn • http://files.school-collection.edu.ru • http://trud.rkc-74.ru • http://tehnologia.59442 • http://www.domovodstvo.fatal.ru • http://tehnologiya.narod.ru • http://new.teacher.fio.ru
3	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	<p>Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО</p>
4	Натуральные объекты	<p>Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. Помощи Игрушки и развивающие игры</p>

		Макеты, шаблоны: Шаблоны для изготовления лоскутных изделий Шаблон фартука, плечевого изделия для моделирования
5	Демонстрационные пособия	Образцы ручных и машинных швов Образцы поузловой обработки Образцы готовых изделий
6	Натуральный фонд	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Стол демонстрационный Машины швейные Гладильная доска, утюг Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц

7 класс

Планируемые предметные результаты изучения учебного предмета, курса

7 класс

Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
<u>Раздел Кулинария</u>	
самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные из молока и молочных продуктов, , различных видах теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления,	Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.
Составлять меню сладкого стола и сервировать стол.	составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.	Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
<u>Раздел Создание изделий из текстильных материалов</u>	
изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;	
выполнять влажно-тепловую обработку	

швейных изделий.	
Определять волокнистый состав тканей.	Определять по свойствам тканей вид тканей.
Снимать мерки с фигуры человека, записывать их. Выполнять чертеж швейного изделия в масштабе в натуральную величину.	
Выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям.	
Изготавливать швейное изделие по плану.	Составлять план изготовления швейного изделия.
	Обрабатывать верхний срез изделия притачным поясом.
<u>Раздел «Художественные ремёсла»</u>	
Различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта	
Составлять план реализации проекта в технике вышивки (на выбо)	находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
Выполнять эскизы	читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
Изготавливать панно. Соблюдать правила безопасной работы.	осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.
<u>Раздел «Технологии домашнего хозяйства».</u>	
Выполнять генеральную уборку.	
Правильно эксплуатировать бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в квартире.;	Выбирать бытовые приборы в зависимости от назначения.
Правильно подбирать предметы искусства и коллекции	
правильно эксплуатировать системы энергосбережения,;	
Правильно эксплуатировать осветительные приборы	Выбирать осветительные приборы в зависимости от назначения.
кла	
<u>Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности».</u>	
планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс;	

контролировать ход и результаты выполнения проекта;	
представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.	

Содержание учебного предмета с указанием форм организации занятий, основных видов учебной деятельности

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Основное содержание	Характеристики основных видов деятельности обучающихся
1	Освещение жилого помещения, предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	<p>Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.</p> <p>Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные</p>	<p>Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе.</p> <p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения в жилом доме. выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».</p> <p>Знакомиться с понятием «Умный дом».</p>

			<p>висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.</p> <p>Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».</p>	<p>Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.</p> <p>Знакомиться с профессией дизайнер.</p>
2	Гигиена жилища.	2	<p>Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Генеральная уборка кабинета технологии.</p> <p>Подбор моющих</p>	<p>Выполнять генеральную уборку кабинета технология.</p> <p>Находить и представлять информацию о натуральных веществах, способных заменить вредные для окружающей среды моющие средства.</p> <p>Изучать средства для уборки помещения, имеющиеся в ближайшем магазине.</p> <p>Изучать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке помещения.</p>

			средств для уборки помещения.	
3	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	2	<p>Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме.</p> <p>Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции.</p> <p>Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.</p>	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.
4	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.	Выполнять проект по разделу «Интерьер жилого дома»
5	Свойства текстильных материалов.	2	<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения.</p> <p>Способы их получения.</p> <p>Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.</p> <p>Признаки определения вида</p>	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей.

			<p>тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.</p>	<p>Определять сырьевой состав тканей.</p> <p>Находить и представлять информацию о шелкоткачестве.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p>
6	Конструирование швейных изделий	2	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.</p> <p>Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертеж прямой юбки.</p> <p>Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.</p>
7	Моделирование поясной одежды.	2	<p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Моделирование юбки.</p> <p>Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.</p> <p>Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>	<p>Выполнять эскизы проектного изделия.</p> <p>Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу.</p> <p>Изучать приемы моделирования юбки со складками.</p> <p>Моделировать проектное изделие.</p> <p>Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.</p> <p>Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.</p> <p>Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.</p> <p>Находить и представлять информацию об</p>

				интернет-выкройках.
8	Раскрой швейного изделия	2	<p>Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работа.</i></p> <p>Раскрой проектного изделия.</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать косую бейку.</p> <p>Выполнять раскрой проектного изделия.</p>
9	Технология выполнения ручных работ.	2	<p>Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.</p> <p>Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.</p> <p>Практическая работа: Изготовление образцов ручных работ.</p>	<p>Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.</p> <p>Выполнять правила безопасной работы.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными косыми и крестообразными стежками</p>
10	Технология выполнения машинных работ	2	<p>Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.</p> <p>Практическая работа: Изготовление образцов машинных работ.</p>	<p>Знакомиться с видами приспособлений к швейной машине.</p> <p>Стачивать косую бейку.</p> <p>Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым, открытым срезом</p>
11	Подготовка и проведение примерки	2	<p>Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.</p> <p>Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки</p>	<p>Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией.</p> <p>Обрабатывать одностороннюю ли бантовую складку на проектного изделия ил образце.</p> <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.</p>

			<p>поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Практическая работа: Обработка складок.</p> <p>Подготовка и проведение примерки поясного изделия.</p>	<p>Проводить примерку проектного изделия.</p> <p>Устранять дефекты после проведения примерки.</p>
12	Технология обработки вытачек, боковых срезов.	2	<p>Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов. Практическая работа: Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов</p>	<p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять контроль и самоконтроль.</p> <p>Формировать тему, проблему, цель, задачи проекта</p>
13	Технология обработки верхнего среза юбки притачным поясом.	2	<p>Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Практическая работа: верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.</p>	<p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять контроль и самоконтроль.</p> <p>Технологический этап проекта.</p>
14	Технология изготовления поясного изделия.	2	<p>Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p> <p>Практическая работа: Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.</p> <p>Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.</p>	<p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять контроль и самоконтроль.</p> <p>Осуществлять контроль и самоконтроль готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и представлять информацию промышленном оборудовании для ВТО.</p> <p>Технологический этап проекта.</p>
15	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных	2	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»</p>

	материалов»		изготовление проекта.	
16	Ручная роспись тканей (горячий батик)	2	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике.	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи на ткани.
17	Ручная роспись тканей (холодный батик)	2	Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батика.
18	Основные стежки и швы на их основе.	2	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.	Подбирать материал и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными, косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Находить и представлять информацию лицевом шитье в период Древней Руси.
19	Вышивка швом «Крест», «Двойной крест»	2	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.. Практическая работа: Выполнение образца вышивки в технике крест.	Выполнять образцы вышивки швом «Крест», «Двойной крест». Выполнять поисковый этап проекта.

20	Техника выполнения счетной вышивки	2	Использование ПК в вышивке крестом	Создавать схемы для счетной вышивки помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица. Выполнять технологический этап проекта.
21	Вышивка гладью.	2	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Практическая работа: Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.	Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью, швами французский узелок и рококо. Выполнять эскизы для вышивки гладью. Выполнять технологический этап проекта.
22	Вышивка атласными лентами	2	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Практическая работа: Выполнение образца вышивки атласными лентами	Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Находить и предъявлять информацию об истории вышивки лентами с России и за рубежом. Выполнять технологический этап проекта.
23	Вышивка панно.	2	Разработка технологического этапа по изготовлению панно.	Составлять план выполнения панно. Выполнять панно в технике по выбору. Выполнять аналитический этап проекта.
24	Оформление готового панно	2	Правила оформления панно. Выбор композиции. правила ухода.	Определять композицию. Подбирать различные виды рамок для оформления панно.

25	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	Реализация этапов выполнения творческого проекта выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.	Знакомиться с творческими проектами одноклассниц. Выполнять проект по разделу «художественные ремесла»
26	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Определение качества молока и молочных продуктов.</p> <p>Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Осваивать безопасные приемы труда Приготавливать молочный су, кашу ли блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол, дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктов места проживания.</p>
27	Изделия из жидкого теста	2	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и</p>	<p>Определять качество меда органолептическим способом. Приготавливать изделия из жидкого теста.</p>

			<p>инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.</p> <p>Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Определение качества мёда.</p> <p>Приготовление изделий из жидкого теста.</p>	<p>Дегустировать и определять качество готового блюда.</p> <p>Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.</p> <p>Находить рецепты блюд из жидкого теста</p>
28	Виды теста и выпечки	2	<p>Продукты для приготовления выпечки.</p> <p>Разрыхлители теста.</p> <p>Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.</p> <p>Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.</p> <p>Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление изделий из пресного слоёного теста.</p> <p>Приготовление изделий из песочного теста.</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из песочного теста.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из слоеного теста.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.</p> <p>Знакомиться с профессией кондитер.</p> <p>Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жавовронков», пряников. Способы</p>

				создания выпуклого рисунка на пряниках. О классической и современной технологии приготовления слоеного теста, о происхождении традиционных названий изделий их теста.
29	Сладости, десерты, напитки	2	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление сладких блюд и напитков.</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты, приспособления для приготовления сладостей, десертов, напитков.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций о приготовлению изделий.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.</p> <p>Дегустировать и определять качество готовых блюд.</p> <p>Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий.</p> <p>Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов, напитков, способов нахождения рецептов для их приготовления.</p>
30	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2	<p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей.</p>	<p>Подбирать столовое белье для сервировки сладкого стола.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.</p> <p>Составлять меню сладкого стола.</p> <p>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.</p> <p>Выполнять</p>

			<p>Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работа.</i></p> <p>Разработка меню.</p> <p>Сервировка сладкого стола.</p> <p>Разработка приглашения на праздник с помощью ПК</p>	<p>сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p> <p>Разрабатывать пригласительный билет.</p>
31	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.</p>	<p>Выполнять проект о разделу «Кулинария»</p>
32	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации	2	<p>Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации</p>	<p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять план защиты проекта.</p>
33	Защита творческого проекта.	2	<p>Защита проекта.</p>	<p>Защищать творческий проект.</p>

**Календарно-тематическое планирование
7 класс
Предмет «Технология»**

№ урока	Тема (не должны повторяться, должны отражать содержание)	Кол-во часов	Дата	Основные виды учебной деятельности (-в глагольной форме -все, что будут делать на уроке - привязаны к серии уроков - можно взять из авторских программ)	Примечание (можно указать использование элементов УМК, виды контроля и т.д.)
1.	Освещение жилого помещения, предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	07.09.17	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения в жилом доме. выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «Умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.	& 1,2, презентация на тему «Освещение жилого дома»
2.	Гигиена жилища.	2	14.09.17	Выполнять генеральную уборку кабинета технология. Находить и представлять информацию о натуральных веществах, способных заменить вредные для окружающей среды моющие средства. Изучать средства для уборки помещения, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-гигиенические требования , предъявляемые к уборке помещения.	Практическая работа ;2 «Генеральная уборка кабинета», провести ежедневную уборку в своей комнате, придумать рекламный плакат о работе клининговой школьной компании.
3.	Бытовые приборы для уборки и	2	21.09.17	Изучать потребность в бытовых электроприборах	&4

	создания микроклимата в помещении.			для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.	
4.	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	2	28.09.17	Выполнять проект по разделу «Интерьер жилого дома»	
5.	Свойства текстильных материалов.	2	05.10.17	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований.	Лабораторная работа №3 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств», &12, составить коллекцию тканей шерстяных и шелковых тканей.
6.	Конструирование швейных изделий	2	12.10.17	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.	Практическая работа № 9 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки» , п. 13
7.	Моделирование поясной одежды.	2	19.10.17	Выполнять эскизы проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приемы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.	Практическая работа № 10 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою», практическая работа № 11 «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою», пп 14,15, ткань.

				Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию об интернет-выкройках.	
8.	Раскрой швейного изделия	2	26.10.17	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.	Практическая работа № 12 «Раскрой проектного изделия». 16, лоскуты ткани для выполнения образцов. Клеевая прокладка
9.	Технология выполнения ручных работ.	2	09.11.17	Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными косыми и крестообразными стежками	Практическая работа № 13 «Изготовление образцов ручных швов», лоскуты
10.	Технология выполнения машинных работ	2	16.11.17	Знакомиться с видами приспособлений к швейной машине. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым, открытым срезом	Практическая работа № 14 «Изготовление образцов машинных швов», детали кроя.
11.	Подготовка и проведение примерки	2	23.11.17	Обрабатывать средний шов юбки с застежкой-молнией. Обрабатывать одностороннюю ли бантовую складку на проектном изделии ил образце. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после проведения примерки.	Практическая работа № 15 «Обработка среднего шва юбки с застежкой –молнией», практическая работа № 16 «Обработка складок», практическая работа « 17 «Проведение примерки изделия».
12.	Технология обработки вытачек , боковых срезов.	2	30.11.17	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять контроль и самоконтроль. Формировать тему, проблему, цель, задачи	Практическая работа № 18, проектное изделие, пояс.

				проекта	
13.	Технология обработки верхнего среза юбки притачным поясом.	2	07.12.17	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять контроль и самоконтроль. Технологический этап проекта.	Практическая работа № 18, проектное изделие
14.	Технология изготовления поясного изделия.	2	14.12.17	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять контроль и самоконтроль. Осуществлять контроль и самоконтроль готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию промышленном оборудовании для ВТО. Технологический этап проекта.	Технологический и аналитический этап проекта
15.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	2	21.12.17	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Ткань, краски для холодного батика.
16.	Ручная роспись тканей (горячий батик)	2	28.12.17	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи на ткани.	Практическая работа № 19 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика»
17.	Ручная роспись тканей (холодный батик)	2	11.01.18	Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батика.	Практическая работа № 19. Канва, мулине, яльца, гладкокрашенная ткань.
18.	Основные стежки и швы на их основе.	2	18.01.18	Подбирать материал и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными, косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Находить и представлять	Канва, мулине, пяльца.

				информацию лицевом шитье в период Древней Руси.	
19.	Вышивка швом «Крест», «Двойной крест»	2	25.01.18	Выполнять образцы вышивки швом «Крест», «Двойной крест». Выполнять поисковый этап проекта.	
20.	Техника выполнения счетной вышивки	2	01.02.18	Создавать схемы для счетной вышивки помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица. Выполнять технологический эта проекта.	Гладкокрашенная ткань, мулине, пальца
21.	Вышивка гладью.	2	08.12.18	Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью, швами французский узелок и рококо. Выполнять эскизы для вышивки гладью. Выполнять технологический этап проекта.	Атласные ленты узкие, мягкая канва, глы
22.	Вышивка атласными лентами	2	15.02.18	Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Находить и предъявлять информацию об истории вышивки лентами с России и за рубежом. Выполнять технологический этап проекта.	
23.	Вышивка панно.	2	22.02.18	Составлять план выполнения панно. Выполнять панно в технике по выбору. Выполнять аналитический этап проекта.	
24.	Оформление готового панно	2	01.03.18	Определять композицию. Подбирать различные виды рамок для оформления панно.	
25.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	2	15.03.18	Знакомиться с творческими проектами одноклассниц. Выполнять проект по разделу «художественные ремесла»	
26.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	2	22.03.18	Знакомиться с творческими проектами одноклассниц. Выполнять проект по разделу «художественные ремесла»	
27.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2	05.04.18	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами.	Лабораторная работа №1 «Определение качества молока

				<p>Определять срок годности молочных продуктов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и молочных продуктов.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда</p> <p>Приготавливать молочный су, кашу ли блюдо из творога.</p> <p>Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.</p> <p>Находить и представлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктов места проживания.</p>	и молочных продуктов», практическая работа №3 «Приготовление молочного супа, каши или блюда из творога»
28.	Изделия из жидкого теста	2	12.04.18	<p>Определять качество меда органолептическим способом.</p> <p>Приготавливать изделия из жидкого теста.</p> <p>Дегустировать и определять качество готового блюда.</p> <p>Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.</p> <p>Находить рецепты блюд из жидкого теста</p>	Лабораторная работа №2 «Определение качества меда», практическая работа №4 «Приготовление изделий из жидкого теста»
29.	Виды теста и выпечки	2	19.04.18	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из песочного теста.</p>	Практическая работа № 5 «Приготовление изделий из пресного слоеного теста», практическая работа № 6 «Приготовление изделий из песочного теста»

				<p>Выбирать и готовить изделия из слоеного теста.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.</p> <p>Знакомиться с профессией кондитер.</p> <p>Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жавовронков», пряников. Способы создания выпуклого рисунка на пряниках.</p> <p>О классической и современной технологии приготовления слоеного теста, о происхождении традиционных названий изделий их теста.</p>	
30.	Сладости, десерты, напитки	2	26.04.18	<p>Подбирать продукты, инструменты, приспособления для приготовления сладостей, десертов, напитков.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций о приготовлению изделий.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.</p> <p>Дегустировать и определять качество готовых блюд.</p> <p>Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий.</p> <p>Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов, напитков, способов нахождения рецептов для их приготовления.</p>	Практическая работа № 7 «Приготовление сладких блюд и напитков»
31.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2	03.05.18	<p>Подбирать столовое белье для сервировки сладкого стола.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.</p> <p>Составлять меню сладкого стола. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого</p>	Практическая работа № 8 «Разработка приглашения в программе Publisher»

				стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет.	
32.	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	10.05.18	Выполнять проект о разделе «Кулинария»	
33.	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации	2	17.05.18	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять план защиты проекта.	
34.	Защита творческого проекта.	2	24.05.18	Защищать творческий проект.	

8 класс

VIII. Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные, управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, биотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
 - описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
 - анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
 - проводить и анализировать разработку или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
 - проводить и анализировать разработку или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта;
- разработку инструкций, технологических карт;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией /потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта или технологии.

5 класс

Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
<u>Раздел Кулинария</u>	
самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные из сырых и варёных овощей, , круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления,	Анализировать пищевую пирамиду.
Соблюдать правила мытья посуды, безопасной работе на кухне.	Составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая
Составлять меню и сервировать стол к завтраку	составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
Выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых,	читать маркировку, штриховые коды на упаковках
применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.	Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
Выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту.	Выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека
Выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей.	
Готовить салаты из вареных и сырых овощей,	

соблюдая правила безопасной работы на кухне.	
Определять свежесть яиц, готовить блюда из них.	
Готовить бутерброды.	
<u>Раздел Создание изделий из текстильных материалов</u>	
изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;	
выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.	
Определять лицевую и изнаночные стороны ткани, направление долевой нити.	Определять по свойствам тканей вид тканей.
Снимать мерки с фигуры человека, записывать их. Выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1:4, т.е. натуральную величину.	
Выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям.	
Выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами.	
Подготавливать швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине.	Выполнять образцы швов
Выполнять влажно-тепловую обработку	
Изготавливать швейное изделие по плану.	Составлять план изготовления швейного изделия.
	Обрабатывать накладной карман и соединять его с фартуком
<u>Раздел «Художественные ремёсла»</u>	
Различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта	
Составлять план реализации проекта изделия из лоскута	находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
Выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов	читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
Разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны	выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
Изготавливать изделия из лоскутов. Соблюдать правила безопасной работы.	осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.
<u>Раздел «Технологии домашнего хозяйства».</u>	
Выполнять план кухни в масштабе.	
осуществлять технологические процессы мелкого ремонта деталей интерьера, одежды и обуви;	
правильно эксплуатировать системы	

энергосбережения, теплоснабжения, водопровода и канализации;	
Правильно эксплуатировать микроволновую печь, холодильник.	Выбирать бытовые приборы для использования на кухне
<u>Раздел «Электротехника».</u>	
разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике.	
<u>Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности».</u>	
планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;	
представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.	