

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Русско-Янгутская средняя общеобразовательная школа»**

Программа рассмотрена на заседании ШМО учителей, работающих по АООП от августа 2021 года № _____ протокол № _____ от августа 2021 года _____ Зам. директора по УМР _____ Директор школы _____ Руководитель ШМО _____ Щадова И.Н. _____ Холодкова Л.Г.
_____ Русанова Г.А.

**Рабочая программа
для 5-9 классов
по технологии
на 2021-2022 учебный год
(уровень: общеобразовательный)**

Учитель технологии: Русанова Г.А.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии разработана на основе Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2019 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждена приказом Минобрнауки России от 17.12.2018 № 1897 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования», Примерной программы основного общего образования по технологии, и авторской программы по технологии под редакцией В.Д.Симоненко для общеобразовательных школ.

Цели и задачи учебного предмета «Технология»:

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

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

Задачи:

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

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

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

В результате обучения, учащиеся овладеют:

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

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

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

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

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

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

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

В результате изучения технологии обучающиеся ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями.

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

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

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

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

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в деятельности.

3. Место учебного предмета «Технология» в базисном учебном плане

Базисный учебный план: в 5- 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 и 9 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счёт резерва времени в базисном (образовательном) учебном плане.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

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

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

Содержание программы 5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

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

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

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём.

Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

Тема 2. Физиология питания

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество

напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

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

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

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод- гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни- столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика».

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фито дизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы.

Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса

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

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд.

Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы

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

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема 3. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкройки на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - выметывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Вязание крючком

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 2. Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

Содержание программы 7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, на столешные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептатура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьёвого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

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

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

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.

Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Содержание программы 8 класс

Раздел. Творческий проект (3 ч)

Проектирование как сфера профессиональной деятельности

Раздел. Бюджет семьи (8 ч)

Способы выявления потребностей семьи

Технология построения семейного бюджета

Технология совершения покупок

Способы защиты прав потребителя

Технология ведения бизнеса

Раздел. Технологии домашнего хозяйства (3 ч)

Инженерные коммуникации в доме

Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы

Раздел. Электротехника (11 ч)

Электрический ток и его использование

Электрические цепи

Потребители и источники электроэнергии

Электроизмерительные приборы

Организация рабочего места для электромонтажных работ

Электрические провода

Монтаж электрической цепи

Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»

Электроосветительные приборы

Бытовые электронагревательные приборы

Цифровые приборы

Творческий проект «Дом будущего»

Раздел. Современное производство и профессиональное самоопределение (8 ч)

Профессиональное образование

Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение

Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении

Психические процессы, важные для профессионального самоопределения

Мотивы выбора профессии

Профессиональная пригодность. Профессиональная проба

Творческий проект

«Мой профессиональный выбор»

Обобщение.

Краткое изложение системы оценки достижений

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования должна:

1) определять основные направления и цели оценочной деятельности, ориентированной на управление качеством образования, описывать объект и содержание оценки, критерии, процедуры и состав инструментария оценивания, формы представления результатов, условия и границы применения системы оценки;

Объект оценки знания, умения, навыки, компетентности. Пятибалльная система и портфолио. Полнота выполнения задания и точность, умение применять теоретический материал на практике, применение теоретических знаний в нестандартной ситуации.

Инструментом оценки является зачет, контрольная, словарная работа, диктант. Формы представления результатов в виде предметной недели, контрольных работ, выставок, конкурсов, олимпиад.

2) ориентировать образовательный процесс на духовно-нравственное развитие и воспитание обучающихся, реализацию требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования;

3) обеспечивать комплексный подход к оценке результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования, позволяющий вести оценку предметных, метапредметных и личностных результатов основного общего образования;

4) обеспечивать оценку динамики индивидуальных достижений обучающихся в процессе освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования;

Индивидуализация является основой учебной деятельности. Ведутся индивидуальные занятия, даются индивидуальные задания.

5) предусматривать использование разнообразных методов и форм, взаимно дополняющих друг друга (стандартизированные письменные и устные работы, проекты, практические работы, творческие работы, самоанализ и самооценка, наблюдения); Личностные результаты учитываются в подготовке проектов, участии в различных конкурсах, выставках.

6) позволять использовать результаты итоговой оценки выпускников, характеризующие уровень достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования, как основы для оценки деятельности образовательного учреждения и системы образования разного уровня.

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования должна включать описание организации и содержания государственной (итоговой) аттестации обучающихся, промежуточной аттестации обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности, итоговой оценки по предметам, не выносимым на государственную (итоговую) аттестацию обучающихся, и оценки проектной деятельности обучающихся.

Используемые технологии, методы, формы работы

Рабочая программа по технологии подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

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

7. Учебно – методический и материально- техническое обеспечение образовательного процесса учебного предмета технология.

Материально-техническое обеспечение рабочей программы

Учебно-методический комплект

1. ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2017 г.
2. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 5 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2016.
3. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 6 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2018.
4. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 7 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2017.
5. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 8 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2017.

Дидактические пособия

1. Модели женских юбок. Под редакцией Александровой Г.Н.
2. Технология женской легкой одежды. Составитель Труханова А.Т
3. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.
4. Самоучитель по конструированию и моделированию одежды. Книга в 2 частях. Составитель Л.Я.Красникова-Аксенова.
5. Экспресс-подготовка закройщика. Автор Т.А.Сунцова
6. Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова.
7. Как шить красиво. Чудесные аксессуары для дома. Популярное издание.
8. Азбука вязания. Учимся вязать крючком. Автор Е.Борисова
9. Все о вязании. От совета до секрета. Автор С Мещерякова.
10. Узоры вязания на спицах и крючком. Составители: С.С.Павлович, А.И.Шпаковская
11. Уроки рукоделия. От простого к сложному. Составители: А.А.Власова, И.Ю. Карельская
12. 100 лучших моделей оригами. Составители: И.С.Ильин, С.Д.Ильин
13. Ткань в интерьере. Ламбрекены. Занавески. Чехлы для мебели
14. Шитье и рукоделие. Энциклопедия. Составители: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А.Загребаева.
15. Как украсить стол за 10 минут: оригинальное решение.

Печатные демонстрационные пособия

1. Комплект тематических таблиц по кулинарии.
2. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
3. Комплект тематических таблиц по материаловедению.
4. Комплект тематических таблиц по машиноведению.

Натуральные объекты

1. Коллекция "Хлопок"
2. Коллекция "Лен"
3. Коллекция "Волокна животного происхождения"

Технические средства обучения.

1. Классная магнитная доска
2. Настенная доска с приспособлением для крепления наглядности
3. Компьютер.
4. Мультимедийный проектор.

5. Экран.
6. Колонки.
7. Проигрыватель.
8. Фотоаппарат

Цифровые образовательные ресурсы.

1. http://pulset.ru/tov/find14_a1.php?id=33520 сайт Троицкая швейная фабрика
 2. <http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства
 3. <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
 4. <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
 5. http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/ Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
 6. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
 7. http://rodonews.ru/news_1282664628.htmlhttp://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32 Культура дома
 8. http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc Контрольная работа по теме «Кулинария»
 9. <http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение».
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Технология — <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/3/mc/discipline%2000/mi/4.22/p/page.html>
- Журнал «Технология» (Газета «1 сентября») – <https://my.1september.ru/magazine/delivery/teh/2013>.

Технические средства обучения: ноутбук

Оборудование для швейной мастерской: швейные машины, оверлок, утюги, гладильные доски.

Оборудование для кухни: электрические плита, вытяжка, холодильник, чайник, посуда, приспособления.

8. Планируемые результаты.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варенных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно – гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать 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;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно – прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно – тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно – прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формировать 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; предоставлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Календарно-тематический план 5 класс

| № урока | № урока темы | Тема урока | Неурочная деятельность | Дата по плану | Дата факт. | Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий). |
|---|--------------|--|---|---------------|------------|--|
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч) | | | | | | |
| 1. | 1. | Интерьер кухни - столовой | | 07.09 | | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК |
| | 2. | Практическая работа № 1 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой» | Виртуальная экскурсия | 07.09 | | |
| Раздел «Электротехника» (2 ч) | | | | | | |
| 2. | 1. | Бытовые <u>электроприборы</u> | | 14.09 | | 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 |
| | 2. | Практическая работа № 2 «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами» | Конкурс на знание ТБ с электроприборами | 14.09 | | |
| Раздел «Кулинария» (14 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч) <i>Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</i> | | | | | | |
| 3. | 1. | <u>Санитария и гигиена на кухне</u> | Экскурсия в школьную столовую | 21.09 | | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах |
| | 2. | Физиология питания | Просмотр кинофильма | 21.09 | | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |

| | | | | | |
|-----|--|---|-------|--|--|
| 3. | Бутерброды и горячие напитки | Конкурс на лучшее приглашение «Заходи на чай» | 28.09 | | 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 |
| 4. | Практическая работа № 3 «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков» | | 28.09 | | |
| 5. | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | | 05.10 | | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять 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 |
| 6. | Практическая работа № 4 «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий» | | 05.10 | | |
| 7. | Блюда из овощей и фруктов | Викторина «Лучшая хозяйка» | 12.10 | | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные |
| 8. | Практическая работа № 5 «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей» | | 12.10 | | |
| 9. | Блюда из овощей и фруктов | | 19.10 | | |
| 10. | Практическая работа № 6 «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей» | | 19.10 | | |

| | | | | | | |
|---|-----|--|---------------------------|-------|--|---|
| | | | | | | приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| | 11. | Блюда из яиц | | 26.10 | | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| | 12. | Практическая работа № 7 «Приготовление и оформление блюда из яиц» | | 26.10 | | |
| | 13. | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | Игра «Звездный час» | 09.11 | | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| | 14. | Практическая работа № 8 «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток» | | 09.11 | | |
| | 15. | Обработка проектного материала. | | 16.11 | | |
| | 16. | Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | Ролевая игра | 16.11 | | |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч) | | | | | | |
| 4. | 1. | Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. | Просмотр кинофильма | 23.11 | | 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 |
| | 2. | Лабораторная работа № 1 «Определение направления долевой нити в ткани» | | 23.11 | | |
| | 3. | Текстильные материалы и их свойства. | | 30.11 | | |
| | 4. | Лабораторная работа № 2 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна» | Дискуссия «А что если...» | 30.11 | | |

| | | | | | |
|--|-----|---|--|-------|---|
| | | | | | представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об 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 |
| | 5. | Изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия. | | 07.12 | Снимать мерки и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| | 6. | Практическая работа № 9 «Изготовление выкроек Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия» | | 07.12 | |
| | 7. | Швейные ручные работы | | 14.12 | Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. |
| | 8. | Практическая работа № 10 «Изготовление образцов ручных работ» | Соревнование «Самая аккуратная швея» | 14.12 | |
| | 9. | Швейная машина. | Виртуальная экскурсия в музей прошлого | 21.12 | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |
| | 10. | Лабораторная работа № 3 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» | Исследование «Как она работает» | 21.12 | |
| | 11. | Основные операции при машинной обработке изделия. | | 11.01 | |
| | 12. | Практическая работа № 11 «Изготовление образцов машинных работ» | | 11.01 | |

Запуск творческого проекта № 2 возможные темы «Наряд для завтрака», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне»

| | | | | |
|-----|--|-------------------------------|-------|--|
| 13. | Влажно-тепловая обработка ткани. | | 18.01 | <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обработать 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 приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p> |
| 14. | Практическая работа № 12 «Проведение влажно-тепловых работ» | | 18.01 | |
| 15. | Технология пошива фартука. | Консультация «Хочу все знать» | 25.01 | |
| 16. | Практическая работа № 13 «Раскрой швейного изделия» | | 25.01 | |
| 17. | Технология обработка нижней части фартука. | | 01.02 | |
| 18. | Практическая работа № 14 «Обработка нижней части фартука швом вподгибку» | | 01.02 | |
| 19. | Технология изготовления карманов. | | 08.02 | |
| 20. | Практическая работа № 15 «Изготовление и оформление карманов» | | 08.02 | |
| 21. | Технология соединения карманов с нижней частью фартука. | | 15.02 | |
| 22. | Практическая работа № 16 «Соединение карманов с нижней частью фартука» | | 15.02 | |
| 23. | Изготовление нагрудника с бретелями. | | 22.02 | |
| 24. | Практическая работа № 17 «Обработка бретелей и соединение с нагрудником» | | 22.02 | |
| 25. | Монтаж фартука. | | 01.03 | |
| 26. | Практическая работа № 18 «Соединение нагрудника с нижней частью фартука» | | 01.03 | |
| 27. | Монтаж фартука (продолжение). | | 15.03 | |
| 28. | Практическая работа № 19 «Обработка пояса» | | 15.03 | |

| | | | | | | |
|---|-----|--|--|-------|--|--|
| | 29. | Контроль и оценка качества готового изделия. | Викторина «Я самая ...» | 22.03 | | |
| | 30. | Практическая работа № 20 «Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка» | | 22.03 | | |
| | 31. | Обработка проектного материала. | | 29.03 | | |
| | 32. | Защита проекта «Наряд для завтрака» | Проект «Наряд для завтрака» | 29.03 | | |
| Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч) | | | | | | |
| 5. | 1. | Декоративно-прикладное искусство. | Виртуальная экскурсия в музей | 05.04 | | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| | 2. | Декоративно-прикладное искусство. | Виртуальная экскурсия в музей | 05.04 | | |
| | 3. | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | | 12.04 | | 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 |
| | 4. | Практическая работа № 21 «Создание орнамента. Цветовое сочетание» | | 12.04 | | |
| <i>Запуск творческого <u>проекта № 3</u> «Лоскутное изделие для кухни-столовой»</i> | | | | | | |
| | 5. | Технология изготовления лоскутного изделия. | Просмотр видеоролика «Как это сделано» | 19.04 | | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и |
| | 6. | Практическая работа № 22 «Изготовление шаблонов из картона» | | 19.04 | | |
| | 7. | Технология изготовления лоскутного изделия. | | 26.04 | | |

| | | | | | | |
|--|-----|---|--|-------|--|---|
| | 8. | Практическая работа № 23 «Изготовление образцов лоскутных узоров» | | 26.04 | | представлять информацию об истории лоскутного шитья |
| <i>Исследовательская и созидательная деятельность</i> | | | | | | |
| | 9. | Технология соединения деталей изделия. | | 03.05 | | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| | 10. | Практическая работа № 24 «Соединение деталей лоскутного изделия» | | 03.05 | | |
| | 11. | Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделка изделия» | | 10.05 | | |
| | 12. | Практическая работа № 25 «Окончательная отделка изделия » | | 10.05 | | |
| | 13. | Обработка проектного материала. | | 17.05 | | |
| | 14 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | 17.05 | | |
| <i>Запуск творческого проекта № 4 «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс»</i> | | | | | | |
| 6. | 1. | Обработка проектного материала. | | 24.05 | | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| | 2. | Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класс» | Брейн-ринг | 24.05 | | |

Календарно-тематический план 6 класс

| № урока | № урока темы | Тема урока | Неурочная деятельность | Дата по плану | Дата по факту | Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий). |
|---|--------------|--|---------------------------------------|---------------|---------------|--|
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч) | | | | | | |
| 1. | 1. | Интерьер жилого дома | | 09.09 | | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| | 2. | Практическая работа № 1 «Разработка плана жилого дома» | Виртуальная экскурсия | 09.09 | | |
| | 3. | Комнатные растения в интерьере. | Виртуальное путешествие в оранжерею. | 16.09 | | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |
| | 4. | Практическая работа № 2 «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями» | | 16.09 | | |
| Раздел «Кулинария» (14 ч)+ Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч) | | | | | | |
| <i>Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного семейного обеда»</i> | | | | | | |
| 2. | 1. | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. | Просмотр видеоролика «Обработка рыбы» | 23.09 | | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять |
| | 2. | Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из рыбы» | | 23.09 | | |
| | 3. | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. | | 30.09 | | |
| | 4. | Практическая работа № 4 «Приготовление блюда из морепродуктов» | | 30.09 | | |

| | | | | | |
|--|-----|--|--|-------|--|
| | | | | | качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| | 5. | Блюда из мяса. | | 07.10 | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| | 6. | Практическая работа № 5 «Приготовление блюда из мяса» | | 07.10 | |
| | 7. | Блюда из мяса. | Экскурсия в школьную столовую. Просмотр технологии приготовления котлет. | 14.10 | |
| | 8. | Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из мясных продуктов» | | 14.10 | |
| | 9. | Блюда из птицы. | | 11.10 | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| | 10. | Практическая работа № 7 «Приготовление блюда из птицы» | | 11.10 | |
| | 11. | Заправочные супы. | Викторина «Я знаю, как работать с горячими жидкостями» | 18.10 | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. |

| | | | | | | |
|---|-----|--|---|-------|--|---|
| | 12. | Практическая работа № 8 «Приготовление заправочного супа» | | 18.10 | | Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |
| | 13. | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. | Викторина «Шеф-повар» | 29.10 | | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. |
| | 14. | Практическая работа № 9 «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду» | Ролевая игра | 29.10 | | Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| | 15. | Обработка проектного материала. | | 11.11 | | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| | 16. | Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» | | 11.11 | | |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч) | | | | | | |
| <i>Запуск творческого проекта № 2 «Наряд для семейного обеда»</i> | | | | | | |
| 3. | 1. | Текстильные материалы их химических волокон и их свойства | «Виртуальная экскурсия на Троицкую швейную фабрику» | 18.11 | | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. |
| | 2. | Лабораторная работа № 1 «Изучение свойств материалов из химических волокон» | | 18.11 | | Оформлять результаты исследований. |

| | | | | | | |
|--|-----|---|---|-------|--|--|
| | | | | | | Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон |
| | 3. | Машинная игла. Уход за швейной машиной | | 25.11 | | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| | 4. | Практическая работа № 10 «Устранение дефектов машинной строчки» | | 25.11 | | |
| | 5. | Приспособления к швейной машине. | | 02.12 | | |
| | 6. | Практическая работа № 11 «Применение приспособлений к швейной машине» | | 02.12 | | |
| | 7. | Конструирование швейных изделий. | Экскурсия в ателье. | 09.12 | | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| | 8. | Практическая работа № 12 «Снятие мерок и построение чертежа изделия» | | 09.12 | | |
| | 9. | Моделирование плечевой одежды. | Консультация модельера по моделированию изделий (приглашение специалиста) | 23.12 | | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| | 10. | Практическая работа № 13 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою» | | 23.12 | | |
| | 11. | Раскрой плечевой одежды. | | 13.01 | | Выполнять экономную раскладку выкроек на |

| | | | | | |
|-----|--|--|-------|--|---|
| 12. | Практическая работа № 14 «Раскрой проектного изделия» | | 13.01 | | <p>ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали края клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали края с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p> |
| 13. | Технология дублирования деталей. | Просмотр видеоролика | 20.01 | | |
| 14. | Практическая работа № 15 «Дублирование деталей клеевой прокладкой» | | 20.01 | | |
| 15. | Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей. | Конкурс «А-швея-мотористка» | 27.01 | | |
| 16. | Практическая работа № 16 «Изготовление образцов ручных и машинных работ». | | 27.01 | | |
| 17. | Подготовка и проведение примерки. | | 03.02 | | |
| 18. | Практическая работа № 17 «Проведение примерки проектного изделия» | | 03.02 | | |
| 19. | Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. | | 10.02 | | |
| 20. | Практическая работа № 18 «Обработка шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» | | 10.02 | | |
| 21. | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. | Виртуальное путешествие на швейную фабрику | 17.02 | | |
| 22. | Практическая работа № 19 «Обработка горловины и застежки проектного изделия» | | 17.02 | | |
| 23. | Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. | | 24.02 | | |
| 24. | Практическая работа № 20 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия» | | 24.02 | | |
| 25. | Технология обработки нижнего | | 03.03 | | |

| | | | | | | |
|---|-----|--|---------------------------------------|-------|--|---|
| | | среза изделия. | | | | |
| | 26. | Практическая работа № 21 «Обработка нижнего среза изделия» | | 03.03 | | |
| | 27. | Окончательная обработка изделия. | | 10.03 | | |
| | 28. | Практическая работа № 22 «Влажно-тепловая обработка изделия» | | 10.03 | | |
| | 29. | Обработка проектного материала. | | 17.03 | | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| | 30. | Обработка проектного материала. | | 17.03 | | |
| | 31. | Обработка проектного материала. | Ролевая игра | 31.03 | | |
| | 32. | Защита проекта «Наряд для семейного обеда» | | 31.03 | | |
| Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)+ Исследовательская и созидательная деятельность(8 ч) | | | | | | |
| <i>Запуск творческого проекта № 3 «Вяжем аксессуары крючком»</i> | | | | | | |
| 4. | 1. | Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком. | Дидактическая игра «Кто знает больше» | 07.04 | | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания |
| | 2. | Практическая работа № 23 «Вязание цепочки из воздушных петель» | | 07.04 | | |
| | 3. | Вязание полотна. Вязание по кругу. | | 14.04 | | |
| | 4. | Практическая работа № 24 «Выполнение плотного вязания по кругу» | Дидактическая игра «Кто быстрее?» | 14.04 | | |
| | 5. | Вязание проектного изделия из столбиков без накида. | | 21.04 | | |
| | 6. | Практическая работа № 25 «Вязание салфетки столбиком без накида » | | 21.04 | | |
| | 7. | Вязание проектного изделия из столбиков с накидом. | | 28.04 | | |
| | 8. | Практическая работа № 26 | Урок | 28.04 | | |

| | | | | | | |
|---|-----|---|--|-------|--|---|
| | | «Вязание края салфетки столбиком с накидом» | творчества | | | |
| <i>Запуск творческого проекта № 4 «Вяжем аксессуары спицами»</i> | | | | | | |
| | 9. | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. | Просмотр видеоролика «Как это сделано» | 05.05 | | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК |
| | 10. | Практическая работа № 27 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» | | 05.05 | | |
| | 11. | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания. | | 12.05 | | |
| | 12. | Практическая работа № 28 «Разработка схемы жаккардового узора » | Конкурс рисунков «Жаккардовый узор» | 12.05 | | |
| | 13. | Вязание проектного изделия спицами. | Конкурс «Любитель вязания» | 19.05 | | |
| | 14. | Практическая работа № 29 «Изготовление проектного изделия » | | 19.05 | | |
| | 15. | Обработка проектного материала. | | 26.05 | | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| | 16. | Защита проекта «Вяжем аксессуары» | Ролевая игра | 26.05 | | |

Календарно-тематический план 7 класс

| № урока | № урока темы | Тема урока | Неурочная деятельность | Дата по плану | Дата по факту | Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий). |
|---|---------------------|--|---|----------------------|----------------------|--|
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)+Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч) | | | | | | |
| 1. | 1-2 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. | Виртуальная экскурсия «Конструкция и декор предметов народного быта» | 03.09 | | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| | 3-4 | Гигиена жилища | Игра «Умная хозяйка» | 10.09 | | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
| Раздел «Электротехника» (2 ч) | | | | | | |
| 2. | 5-6 | Бытовые электроприборы | Дидактическая игра «Кто знает больше» | 17.09 | | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи |
| Раздел «Кулинария» (16 ч)+ Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч) | | | | | | |
| <i>Запуск творческого проекта № 1 «Праздничный сладкий стол»</i> | | | | | | |
| 3. | 7-8 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | | 24.09 | | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и |

| | | | | | |
|--|----------------|---------------------------|----------------------|----------------|---|
| | | | | | кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания |
| | 9-10 | Изделия из жидкого теста. | Просмотр видеоролика | 01.10 | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| | 11-12 13-14 | Виды теста и выпечки. | | 08.10 15.10 | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях |

| | | | | | | |
|--|----------------|---|----------------------|----------------|--|---|
| | | | | | | приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста. |
| | 15-16 | Сладости, десерты, напитки. | Конкурс презентаций | 22.10 | | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| | 17-18 19-20 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | Просмотр видеоролика | 29.10 12.11 | | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК |
| | 21-22 | Обработка проектного материала | | 19.11 | | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| | 23-24 | Защита проекта «Праздничный сладкий стол» | Ролевая игра | 26.11 | | |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)+ Исследовательская и созидательная деятельность(4 ч) | | | | | | |
| <i>Запуск творческого проекта № 2 «Праздничный наряд»</i> | | | | | | |
| 4. | 25-26 | Свойства текстильных материалов. | Просмотр видеоролика | 03.12 | | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять |

| | | | | | | |
|--|-------|--|-------------------|-------|--|--|
| | | | «Как это сделано» | | | результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований |
| | 27-28 | Конструирование швейных изделий. | | 10.12 | | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |
| | 29-30 | Моделирование швейных изделий. | | 17.12 | | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках |
| | 31-32 | Швейная машина. | | 24.12 | | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения |
| | 33-34 | Готовая выкройка изделия из журнала мод или интернета. | | 14.01 | | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов |
| | 35-36 | Раскрой поясного изделия и дублирование деталей. | | 21.01 | | |
| | 37 | Подготовка изделия к примерке. | | 28.01 | | |
| | 38 | Примерка. Устранение дефектов. | Ролевая игра | 04.02 | | |
| | 39 | Машинная обработка изделия. | | 11.02 | | |
| | 40-41 | Окончательная обработка проектного изделия. | | 18.02 | | |

| | | | | | | |
|--|-------|--|-------------------|-------|---|---|
| | | | | | юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки | |
| | 42 | Обработка проектного материала | | 25.02 | | |
| | 43 | Защита проекта «Праздничный наряд» | | | | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)+ Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч) | | | | | | |
| <i>Запуск творческого проекта № 3 «Подарок своими руками»</i> | | | | | | |
| 5. | 44-45 | Ручная роспись тканей | | 04.03 | | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| | 46-47 | Технология выполнения росписи ткани в технике холодного батика | | 11.03 | | |
| | 48-49 | Ручные стежки и швы на их основе. | | 18.03 | | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; |
| | 50-51 | Вышивание счетными швами. | Конкурс «Любитель | 01.04 | | |

| | | | | | | |
|---|-------|---|--|-------|--|--|
| | | | вышивания» | | | швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. |
| | 52-53 | Вышивание по свободному контуру. | | 08.04 | | Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. |
| | 54 | Атласная и штриховая гладь. | | 15.04 | | Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. |
| | 55 | Швы французский узелок и рококо. | Виртуальное путешествие «Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки» | 22.04 | | Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| | 56-57 | Вышивание лентами. | | 29.04 | | |
| | 58-60 | Обработка проектного материала | | 06.05 | | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| | 61-62 | Защита проекта «Подарок своими руками» | | | | |
| Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч) | | | | | | |
| <i>Запуск творческого проекта № 4 «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс »</i> | | | | | | |
| 6. | 63-66 | Обработка проектного материала. | | 13.05 | | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| | 67-68 | Защита проекта « Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс» | | 20.05 | | |

Календарно-тематическое планирование «Технология» 8 класс (девочки)

| № урока | Дата проведения | | Тема урока | Количество часов | Домашнее задание |
|--|-------------------------|------|--|------------------|--|
| | план | факт | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Проектная деятельность. (3 ч) | | | | | |
| 1-3 | 08.09 15.09 22.09 | | Вводный инструктаж по технике безопасности. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. | 3 | Инструкции по ТБ и ОТ §1, с. 5-8 Вопросы и задание с. 9 |
| Бюджет семьи (8ч) | | | | | |
| 4-5 | 29.09 06.10 | | Способы выявления потребностей семьи. | 2 | §2, с.10-13 Вопросы и задание с.14 |
| 6-7 | 13.10 20.10 | | Технология построения семейного бюджета. | 2 | §3, с.14-21 Вопросы и задание с.22 |
| 8 | 03.11 | | Технология совершения покупок. | 1 | §4, с.22-25 Вопросы и задание с.25 |
| 9 | 10.11 | | Способы защиты прав потребителей. | 1 | §4, с.26-27 Вопросы и задание с.28 |
| 10-11 | 17.11 24.11 | | Технология ведения бизнеса. | 2 | §5, с.28-33 Вопросы и задание с.33 |
| Технология домашнего хозяйства (3ч) | | | | | |
| 12-13 | 01.12 08.12 | | Инженерные коммуникации в доме | 2 | §6, с.34-38 Вопросы и задание с.38 |
| 14 | 15.12 | | Система водоснабжения и канализации: конструкция и | 1 | §7, с.39-43 |

| | | | | | |
|---|-------|--|--|---|---|
| | | | элементы | | Вопросы и задание с.44 |
| Электротехника (11ч) | | | | | |
| 15 | 22.12 | | Электрический ток и его использование. | 1 | §8, с.45-48 Вопросы и задание с.48 |
| 16 | 12.01 | | Электрические цепи | 1 | §9, с.48-50 Вопросы и задание с.50 |
| 17 | 19.01 | | Потребители и источники электроэнергии | 1 | §10, с.50-53 Вопросы и задание с.53 |
| 18 | 26.01 | | Электроизмерительные приборы | 1 | §11, с.53-55 Вопросы и задание с.55 |
| 19 | 02.02 | | Организация рабочего места для электромонтажных работ | 1 | §12, с.56-61 Вопросы и задание с.61 |
| 20 | 09.02 | | Электрические провода | 1 | §13, с.61-71 Вопросы и задание с.71 |
| 21 | 16.02 | | Монтаж электрической цепи Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности» | 1 | §14, с.71-78 Вопросы и задание с.75-78 |
| 22 | 23.02 | | Электроосветительные приборы | 1 | §15, с.79-84 Вопросы и задание с.83-84 |
| 23 | 02.03 | | Бытовые электронагревательные приборы | 1 | §16, с.84-91 Вопросы и задание с.91 |
| 24 | 09.03 | | Цифровые приборы | 1 | §17, с.92-95 Вопросы и задание с.95 |
| 25 | 16.03 | | Творческий проект «Дом будущего» | 1 | Проект |
| Современное производство и профессиональное самоопределение (8ч) | | | | | |
| 26 | 30.03 | | Профессиональное образование. | 1 | §18, с.98-107 Вопросы и задание с.108 |
| 27 | 06.04 | | Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. | 1 | §19, с.108-123 Вопросы и задание с.123 |
| 28 | 13.04 | | Роль темперамента и характера в профессиональном | 1 | §20, с.124-126 |

| | | | | | |
|--------------|----------------|--|---|---|---|
| | | | самоопределении. | | Вопросы и задание с.126 |
| 29 | 20.04 | | Психические процессы важные, для самоопределения. | 1 | §21, с.126-132 Вопросы и задание с.132 |
| 30 | 27.04 | | Мотивы выбора профессии. | 1 | §22, с.132-137 Вопросы и задание с.137 |
| 31 | 04.05 | | Профессиональная пригодность и проба. | 1 | §22, с.138-143 Вопросы и задание с.143 |
| 32-33 | 11.05 18.05 | | Творческий проект «Мой профессиональный выбор» | 2 | С.144-155 Пояснительная записка Презентация |
| 34 | 25.05 | | Обобщение | 1 | |

Календарно-тематический план 9 класс

| № п/п | Дата по плану | Дата по факту | Тема урока | Кол-во уроков | Тип урока | Основные виды учебной деятельности | Результаты обучения | Примечание |
|----------|---------------|---------------|--|---------------|-----------------------------|---|--|------------|
| | 07.09 | | Вводное занятие. Инструктаж по охране труда | 1 | Введение новых знаний | Введение новых знаний | Знать: - правила охраны труда; - содержание предмета «Технология» в 9 классе; - суть понятия технология. | |
| 1 | | | Профессиональное самоопределение | 11 | | | | |
| | 14.09 | | Профессия и карьера | 1 | Новый материал (объяснение) | Лекция с элементами дискуссии. Работа с книгой. | Знать: - методы определения сфер деятельности в соответствии с психофизическими качествами конкретного человека; - виды карьеры; - цели и задачи профессиональной деятельности. | |
| | 21.09 | | Технология индустриального производства. | 1 | Комбинированный | Лекция с элементами дискуссии. Работа с книгой. | Знать: - сущность индустриального производства, его виды; - профессии тяжёлой индустрии; - функции работников основных профессий. Уметь находить информацию о профессиях, региональном рынке труда в различных источниках. | |
| | 28.09 | | Технология агропромышленного производства | 1 | Комбинированный | Лекция с элементами дискуссии. Работа с книгой. | Знать: - сущность агропромышленного производства, его структуру; - профессии АПК; - содержание труда и профессиональные качества работников АПК. | |
| | 05.10 | | Профессиональная | 1 | Комбини- | Практическая | Знать: | |

| | | | | | | | |
|-------|--|---|---|-----------------|---|---|--|
| | | деятельность в лёгкой и пищевой промышленности | | рованный | творческая работа. Введение новых знаний | - структуру и перспективы развития отдельных производств лёгкой и пищевой промышленности; - профессии лёгкой и пищевой промышленности; | |
| 12.10 | | Профессиональная деятельность в торговом и общественном питании | 1 | Комбинированный | Лекция с элементами дискуссии. Работа с книгой. Введение новых знаний | Знать: - виды предприятий торговли и общественного питания; - профессии и профессиональные требования к работникам торговли и общественного питания; - содержание труда и требования к работникам данных отраслей. | |
| 19.10 | | Арттехнологии | 1 | Комбинированный | Лекция с элементами дискуссии. Работа с книгой. Введение новых знаний | Знать: - содержание труда представителей профессии мира искусств; - требования, предъявляемые к работникам сферы арттехнологии. Уметь использовать приобретённые знания для выбора пути продолжения образования. | |
| 26.10 | | Универсальные перспективные технологии | 1 | Комбинированный | Лекция с элементами дискуссии. Работа с книгой. | Знать: - содержание деятельности специалистов в сфере универсальных перспективных технологий; - профессиональные качества данных работников. | |
| 09.11 | | Профессиональная деятельность в социальной сфере | 1 | Комбинированный | Лекция с элементами дискуссии. Работа с книгой. Введение новых знаний | Знать: - сущность и назначение социальной сферы; - содержание труда и требования, предъявляемые к человеку, выбравшему профессию в социальной сфере. Уметь находить информацию о региональных | |

| | | | | | | | | |
|----------|----------------|--|--|----------|---|--|---|--|
| | | | | | | | учреждениях профессионального образования и о путях трудоустройства. | |
| | 16.11 | | Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности | 1 | Комбинированный | Лекция с элементами дискуссии. Работа с книгой. | Знать: - роль предпринимательства в системе экономики; - юридические основы предпринимательства; | |
| | 23.11 | | Технология управленческой деятельности | 1 | Комбинированный | Лекция с элементами дискуссии. Работа с книгой. | Знать: - структуру управленческого процесса; - цели, методы и стили управления; Уметь сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии. | |
| | 30.11 | | Итоговое занятие по разделу «Технология основных сфер профессиональной деятельности» | 1 | Урок-обобщение. Повторение и систематизация знаний. | Проверка знаний, умений, навыков. | Знать: - сферы и отрасли современного производства; - виды массовых профессий сферы производства и обслуживания; Уметь: - сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии; | |
| 2 | | | Радиоэлектроника. | 4 | | | | |
| | 07.12 14.12 | | Радиоэлектроника и сферы её применения. Передача информации с помощью радиоволн. | 2 | Новый материал (объяснение) | Лекция с элементами дискуссии. Работа со схемами, таблицами, наглядными пособиями. | Знать: - роль радиоэлектроники в современном мире; - правила охраны труда при проведении электромонтажных работ. Уметь: - читать простые электронные схемы; - собирать по схеме простейшее электронное устройство. | |
| | 21.12 11.01 | | Бытовые радиоэлектронные приборы. Правила безопасности при пользовании ими. | 2 | Комбинированный | Инструктаж. Работа в тетради. | Знать: - виды бытовых радиоэлектронных приборов; - правила безопасности и эксплуатации видео- и радиоаппаратуры. Уметь правильно эксплуатировать бытовую | |

| | | | | | | | | |
|----------|-------------------------|--|---|-----------|-----------------------------|---|--|--|
| | | | | | | | радиоэлектронную аппаратуру. | |
| 3 | | | Технология обработки конструкционных материалов | 5 | | | | |
| | 18.01 25.01 | | Конструкционные материалы: их получение, применение, утилизация. | 2 | Новый материал (объяснение) | Изучение нового материала. Практикум. | Знать: - области применения основных видов конструкционных материалов; - источники загрязнения окружающей среды; - способы утилизации отходов. Уметь разрабатывать и изготавливать изделия с применением бытовых отходов. | |
| | 01.02 08.02 15.02 | | Пластмассы: получение, применение, утилизация. | 3 | Комбинированный | Беседа. Фронтальный опрос. Работа с учебником. | Знать: - области применения пластмасс; - виды пластмасс, их достоинства и недостатки; - способы вторичного использования пластмасс. | |
| 4 | | | Вязание крючком. | 12 | | | | |
| | 22.02 01.03 | | Основные элементы вязания крючком. Инструктаж по охране труда. | 2 | Новый материал (объяснение) | Беседа. Практикум. Анализ конкретных ситуаций. ТБ. | Знать: - инструменты и материалы, используемые при вязании крючком; - условные обозначения на схемах; - правила безопасной работы. Уметь: - организовывать рабочее место; - читать схемы вязания, выполнять основные приёмы вязания крючком. | |
| | 15.03 22.03 | | Вязание полотна | 2 | Комбинированный | Беседа. Практикум. Анализ образцов изделий. | Знать: - способы и схемы вязания полотна; - приёмы выполнения прибавления и убавления столбиков, кромочных петель. Уметь: | |

| | | | | | | | | |
|----------------|--|--|---|--|--|--|---|--|
| | | | | | | | <ul style="list-style-type: none"> - выполнять вязание полотна крючком; - прибавлять и убавлять столбики. | |
| 05.04 12.04 | | Техника филейного вязания | 2 | Комбинированный | Изучение нового материала. Работа с журналами. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные элементы филейного вязания; - приёмы убавления и прибавления ячеек в ряду; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять вязание филейного полотна; - составлять схемы для филейного вязания; | | |
| 19.04 26.04 | | Построение выкройки-основы для изготовления трикотажной одежды | 2 | Комбинированный | Работа с журналами. Практическая работа. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности выкроек-основ для изготовления трикотажной одежды; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строить выкройку-основу для изготовления одежды; - рассчитывать количество петель для вязания изделия. | | |
| 03.05 10.05 | | Вязание по выкройке | 2 | Комбинированный | Работа с журналами. Практическая работа. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приёмы вязания изделий по выкройке; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять приёмы убавления петель по краям полотна; - выполнять необходимый расчёт петель; | | |
| 17.05 | | Итоговый урок. | 2 | Урок-обобщение. Систематизация знаний. | Проверка знаний умений. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы соединения деталей, связанных крючком; - приёмы выполнения влажно-тепловой обработки деталей изделия; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять швы, используемые для соединения деталей; - обвязывать край изделия. | | |
| | | Итого часов: 34 | | | | | | |

