

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и примерной программы «Технология. Содержание образования: Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов». Данная программа позволяет получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, предлагает примерное распределение учебных часов по разделам курса, рекомендует последовательность изучения тем и разделов предмета с учётом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся. Так же при составлении программы учитывались следующие нормативно-правовое и инструктивно-методическое обеспечение.

### **Нормативные документы**

#### *Федеральный уровень*

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 23.07.2013).
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 г. № 1644, от 31.12.2015 г. № 1577) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (Зарегистрирован Минюстом России 01.02.2011 г. № 19644)
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12. 2015 г. № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12. 2010 г. № 1897»;
4. Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253
5. О федеральном перечне учебников / Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.04.2014 г. № 08-548
6. Об утверждении Порядка формирования федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.09.2013 г. № 1047
7. Об утверждении профессионального стандарта «Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)» / Приказ Минтруда России от 18.10.2013 г. № 544н (Зарегистрировано в Минюсте России 06.12.2013 г. № 30550)
8. Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1015 (Зарегистрировано в Минюсте России 01.10.2013 г. № 30067).

9. Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях» / Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 02-600 (Зарегистрирован Минюстом России 03.03.2011 № 23290)

10. Об утверждении перечня организаций, осуществляющих издание учебных пособий, которые допускаются к использованию в образовательном процессе в имеющих государственную аккредитацию и реализующих образовательные программы общего образования образовательных учреждениях / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.12.2009 г. № 729 (Зарегистрирован Минюстом России 15.01.2010 г. № 15987).

11. О внесении изменений в перечень организаций, осуществляющих издание учебных пособий, которые допускаются к использованию в образовательном процессе в имеющих государственную аккредитацию и реализующих образовательные программы общего образования образовательных учреждениях / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 13.01.2011 г. № 2 (Зарегистрирован в Минюсте РФ 08.01.2011 г. № 19739).

12. О внесении изменений в перечень организаций, осуществляющих издание учебных пособий, которые допускаются к использованию в образовательном процессе в имеющих государственную аккредитацию и реализующих образовательные программы общего образования образовательных учреждениях / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.02.2012 г. № 2 (Зарегистрирован в Минюсте РФ 08.02.2011 г. № 19739).

#### ***Региональный уровень***

1. Закон Челябинской области «Об образовании в Челябинской области» / Постановление Законодательного Собрания Челябинской области от 29.08.2013 г. № 1543.

2. Об утверждении Концепции региональной системы оценки качества образования Челябинской области / Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 28.03.2013 г. № 03/961.

3. Об утверждении Концепции профориентационной работы образовательных организаций Челябинской области на 2013-2015 год / Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 05.12.2013 г. № 01/4591.

4. Информационно-методическое письмо МО и Н Челябинской области от 17.06.2016 № 03-02/5361 «О преподавании учебного предмета «Технология» в 2016-2017 учебном году».

5. Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 31.12.2014 г. № 01/3810 «Об утверждении Концепции развития естественно-математического и технологического образования в Челябинской области «ТЕМП»

#### ***Муниципальный уровень:***

1. Устав МБОУ «Лицей № 11 г. Челябинска».

2. Приказ № 43 от 01.04.2016 об утверждении Положений о программах по ФГОС (ФГОС НОО, ФГОС ООО)

## Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Рабочая программа составлена с учётом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного обучающимися при обучении в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование у обучающихся трудовой и технологической культуры, системы технологических знаний и умений, воспитание у них трудовых, гражданских и патриотических качеств, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, развитие у учащихся гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учёта интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий, обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках направления «Технология. Обслуживающий труд».

Содержанием программы на направления «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение и обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми направлениями для программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Кроме того, программа обязательно включает в себя разделы «Электротехнические работы», «Технология ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учёта потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу был отобран с учётом следующих положений:

- распространённость изучаемых технологий в сфере производства, сервиса, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщённом виде). Изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце раздела каждого года обучения. При организации творческой или проектной деятельности учащихся их внимание акцентируется на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. В качестве приоритетных методов обучения используются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, метод проектов. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий обработки материалов, расчётных и проектных операций.

В преподавании предмета используются разнообразные формы и методы обучения, побуждающие учащихся к мышлению, творческой активности: беседы, лекции, уроки-деловые игры, уроки-конкурсы, уроки-зачёты, защита проектов, и т.д.

Учитель с учётом имеющихся возможностей выбирает такой объект или тему работы для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций, соответствующих наименованию раздела. При этом учитывается посильность объекта труда для учащихся соответствующего возраста, а также его общественная и личная ценность.

При освоении курса «Технология» в основной школе учащиеся овладевают безопасными приёмами работы с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, особое внимание уделяется обеспечению безопасности труда учащихся при выполнении технологических операций. Специальные и общетехнические знания и умения в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, позволяют знакомиться с основными профессиями пищевой и лёгкой промышленности. В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки бесконфликтного делового общения.

Занятия по направлению «Технология. Обслуживающий труд» проводятся в швейном кабинете и в кабинете кулинарных работ. Кабинеты имеют рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, приборов и оборудования.

Интегрированный характер содержания обучения технологии построен на основе использования межпредметных связей: с алгеброй и геометрией при проведении расчётных и графических операций, с химией и биологией при изучении свойств материалов, с физикой при изучении устройств и принципов работы машин и механизмов, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов.

#### **Цели обучения:**

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приёмами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

#### **Задачи обучения:**

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций( учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, информационно-технологической, проектно-исследовательской).

#### Ценностные ориентиры содержания учебного предмета «Технология»

В результате обучения учащиеся овладевают:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предлагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
  - умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
  - навыками использования распространённых ручных инструментов и приборов, планирование бюджета домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.
- В результате изучения технологии независимо от изучаемого блока или раздела обучающиеся получают возможность познакомиться:
  - с основными технологическими понятиями и характеристиками;
  - с назначением и технологическими свойствами материалов;
  - с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, машин и оборудования;
  - с 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 своё рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделие,
- выполнять по данным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали),
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления 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 для:

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

## 2. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

### **Индустриальные технологии**

#### **Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов**

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

#### **Электротехника**

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по работе со швейными машинами.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- осуществлять процессы заправки швейных машин, их регулировки и работы.

#### **Технологии ведения дома**

##### **Кулинария**

Выпускник научится:

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- 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.*

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Выпускник научится:

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*
- *использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
- *определять основные стили в одежде и современные направления моды.*

### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

### **Современное производство и профессиональное самоопределение**

Выпускник научится:

- построению 2-3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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



Освоение данной программы создаст условия для достижения следующих личностных, метапредметных и предметных результатов:

*Личностные:*

- 1) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 2) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 3) развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 4) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

*Метапредметные:*

Познавательные:

Общеучебные:

- 1) самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- 2) выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- 3) постановка и формулировка проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого характера;

Логические:

- 1) анализ объектов с целью выделения признаков ( существенных, несущественных );
- 2) синтез – составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с выполнением недостающих компонентов.

Постановка и решение проблемы:

- 1) формулирование проблемы;
- 2) самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.

Регулятивные:

- 1) планирование – определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата, составление плана и последовательности действий;
- 2) коррекция – внесение необходимых дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата: внесение изменений в результат своей деятельности с учётом оценки этого результата самим обучающимся, учителем, товарищами.
- 3) Оценка результатов работы.

Коммуникативные:

- 1) планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- 2) управление поведением партнёра – контроль, оценка его действий;
- 3) умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

*Предметные:*

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 3) проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- 4) подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;
- 5) проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- 6) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 7) соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- 8) подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;
- 9) контроль промежуточных и конечных результатов по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- 10) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 11) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 12) расчёт себестоимости продукта труда;

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- 3) разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- 4) эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- 5) опрятное содержание рабочей одежды;

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- 2) достижения необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

### **3. Содержание учебного предмета «Технология» 5 класс**

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (48час)**

##### ***Элементы материаловедения (6час)***

###### *Основные теоретические сведения:*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

###### *Практические работы:*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

###### *Варианты объектов труда:*

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

##### ***Элементы машиноведения (8час)***

###### *Основные теоретические сведения:*

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, её технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов швейных машин, их устройство, преимущества и недостатки.

###### *Практические работы:*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

###### *Варианты объектов труда:*

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

##### ***Конструирование и моделирование рабочей одежды (8час)***

###### *Основные теоретические сведения:*

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и её измерения. Правила снятия мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии, асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

### *Практические работы:*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в М1:4, в М1:1 по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

### *Варианты объектов труда:*

Чертёж и выкройка фартука. Виды отделок.

### **Технология изготовления рабочей одежды (18час)**

#### *Основные теоретические сведения:*

Прямые стежки. Строчки выполняемые прямыми стежками: смёточная, замёточная, намёточная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

Конструкции машинного шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовления швейных изделий.

#### *Практические работы:*

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и косынки. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий на ткань. Обработка мелких деталей фартука.( карманов, пояса, бретелей ). Обработка нагрудника и нижней части фартука. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### *Варианты объектов труда:*

Образцы ручных стежков и строчек. Образцы фартуков и косынка.

### **Рукоделие. Художественные ремёсла (8час)**

#### **Вышивка.**

#### *Основные теоретические сведения:*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном творчестве. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение монограммы, узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

#### *Практические работы:*

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Заправка изделия в пяльцы. Выполнение простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперёд иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой салфетки, фартука, платочка.

*Варианты объектов труда:*

Салфетка, фартук, носовой платок.

## **Кулинария (16час)**

### ***Санитария и гигиена (2час)***

*Основные теоретические сведения:*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

*Практические работы:*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

*Варианты объектов труда:*

Рабочее место бригады на кухне.

### ***Физиология питания (2час)***

*Основные теоретические сведения:*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

*Практические работы:*

Работа с таблицами по составу витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

*Варианты объектов труда:*

Таблицы, справочные материалы.

### ***Технология приготовления пищи (8час)***

#### ***Бутерброды, горячие напитки***

*Основные теоретические сведения:*

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания чая, кофе и какао.

*Практические работы:*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

*Варианты объектов труда:*

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

### ***Блюда из яиц***

*Основные теоретические сведения:*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

*Практические работы:*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

*Варианты объектов труда:*

Омлет, яичница, варённые яйца.

### ***Блюда из овощей***

*Основные теоретические сведения:*

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров и углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки овощей. Тепловая обработка овощей и определение их готовности.

*Практические работы:*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Выполнение эскизов оформления салатов. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Приготовление овощных гарниров.

*Варианты объектов труда:*

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых и варёных овощей. Овощные гарниры.

### ***Сервировка стола (2час)***

*Основные теоретические сведения:*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

*Практические работы:*

Выполнение эскизов художественного оформления стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

*Варианты объектов труда:*

Посуда для сервировка стола к завтраку. Салфетки. Эскизы художественного оформления стола к завтраку.

### ***Заготовка продуктов (2час)***

*Основные теоретические сведения:*

Роль продовольственных запасов в экономии ведения домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов. Условия и сроки хранения сушённых и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

*Практические работы:*

Закладка яблок на хранение. Сушка ягод, фруктов, зелени. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей в домашнем холодильнике.

*Варианты объектов труда:*

Ягоды, фрукты, зелень, овощи.

### ***Технологии ведения дома (4час)***

#### ***Эстетика и экология жилища***

*Основные теоретические сведения:*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Рациональное размещение оборудования на кухне и уход за ним.

Клининг. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

*Практические работы:*

Уборка кухни после окончания изучения раздела «Кулинария» с использованием современных моющих средств.

*Варианты объектов труда:*

Плита для приготовления пищи, посуда, столовые приборы.

### ***Творческие проектные работы (10час)***

*Темы проектных работ:*

Мир весёлых фартуков.

Отделка швейного изделия вышивкой.

### *Основные теоретические сведения:*

Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического алгоритма и поэтапного выполнения. Самооценка результатов качества труда.

### *Практические работы:*

Выдвижение идеи для выполнения проекта. Анализ моделей из банка идей для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов и приспособлений. Разработка творческого проекта. Презентация творческого проекта.

*Варианты объектов труда:* рабочая форма- фартук и косынка.

**бкласс**

### **Кулинария (16 час).**

#### **ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ЧАС).**

##### **Основные теоретические сведения**

Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

##### **Практические работы**

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

##### **Варианты объектов труда.**

Таблицы, справочные материалы.

#### **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 ЧАС).**

##### ***Блюда из молока и кисломолочных продуктов***

##### **Основные теоретические сведения**

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

##### **Практические работы**



Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

**Варианты объектов труда**

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

***Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря***

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

**Практические работы**

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

**Варианты объектов труда.**

Блюда из вареной и жареной рыбы.

***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***

**Основные теоретические сведения**

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

**Практические работы**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

**Варианты объектов труда.**

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

***Приготовление обеда в походных условиях***

**Основные теоретические сведения**

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

**Практическая работа:**

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ЧАС).

**Основные теоретические сведения**

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

#### **Практические работы**

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов.

Квашение капусты.

#### **Варианты объектов труда.**

Соленый огурец, квашеная капуста.

### **РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ЧАС).**

#### *Лоскутное шитье*

#### **Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

#### **Практические работы**

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе.

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

#### **Варианты объектов труда.**

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

#### **Варианты объектов труда.**

Декоративное панно, платок, скатерть.

### **Создание изделий из текстильных материалов 36 час.**

#### **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ЧАС).**

#### **Основные теоретические сведения**

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

#### **Практические работы**

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

**Варианты объектов труда.**

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

**ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ЧАС).**

**Основные теоретические сведения**

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

**Практические работы**

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

**Варианты объектов труда.**

Швейная машина.

**КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (6 ЧАС).**

**Основные теоретические сведения**

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

**Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

**Варианты объектов труда.**

Чертеж и выкройка юбки.

**ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ЧАС).**

**Основные теоретические сведения**

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

#### **Практические работы**

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Варианты объектов труда.**

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

#### ***Технологии ведения дома (2 час).***

Клининг. Клининговые услуги.(2 ЧАС).

#### **Основные теоретические сведения**

Клининг. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в 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.

Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

#### **Практические работы:**

Генеральная уборка кабинета «Технологии» по окончании учебного периода.

#### **Варианты объектов труда.**

Кабинет технологии, посуда, столовые приборы.

#### ***Творческие, проектные работы (10 час).***

#### **Примерные темы**

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

## 7 класс

### *Кулинария (14 час).*

#### ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ЧАС).

##### **Основные теоретические сведения**

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. *Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.* Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

##### **Практические работы**

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

##### **Варианты объектов труда**

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 ЧАС).

##### *Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста*

##### **Основные теоретические сведения**

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

##### **Практические работы**

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

##### **Варианты объектов труда.**

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

##### *Пельмени и вареники*

##### **Основные теоретические сведения**

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

##### **Практическая работа:**

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

##### **Варианты объектов труда.**

Пельмени, вареники.

##### *Сладкие блюда и десерт*

### **Основные теоретические сведения**

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

### **Практические работы**

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

### **Варианты объектов труда.**

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

### ***Заготовка продуктов (2 час).***

### **Основные теоретические сведения**

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

### **Практические работы**

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

### **Варианты объектов труда.**

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

### ***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 час).***

РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ЧАС).

### ***Вязание крючком***

### **Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

### **Практические работы**

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

### **Варианты объектов труда.**

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

### *Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков*

#### **Основные теоретические сведения**

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

#### **Практические работы**

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения.

Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

#### **Варианты объектов труда.**

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

### ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ЧАС).

#### **Основные теоретические сведения**

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон.

Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

#### **Практические работы:**

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

#### **Варианты объектов труда.**

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

### ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ЧАС).

#### **Основные теоретические сведения**

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

#### **Практические работы**

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

#### **Варианты объектов труда.**

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

## КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 Ч)

### **Основные теоретические сведения**

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

### **Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### **Варианты объектов труда.**

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

## ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ЧАС).

### **Основные теоретические сведения**

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

### **Практические работы**

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Варианты объектов труда.**

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

## *Технологии ведения дома (4 час).*

## ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ЧАС).

### **Основные теоретические сведения**

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

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



### **Практические работы**

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Выполнять генеральную уборку в кабинете технологии. Находить и предъявлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.

### **Варианты объектов труда.**

Каталоги бытовой техники, комнатные растения. Кабинет технологии, посуда, столовые приборы.

### *Электротехнические работы (2 час)*

ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ.

ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ЧАС).

### **Основные теоретические сведения**

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и *люминисцентные лампы дневного света*, их достоинства, недостатки и *особенности* эксплуатации. Гальванические источники тока, *их сравнительные характеристики* и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

### **Практические работы.**

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

### **Варианты объектов труда.**

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель.

### *Творческие, проектные работы (10 час)*

### **Примерные темы**

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

## 8 класс

### *Кулинария (6 час).*

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (4 ЧАС).

##### *Блюда из птицы*

##### **Основные теоретические сведения**

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

##### **Практические работы**

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

##### **Варианты объектов труда.**

Блюдо из птицы.

#### СЕРВИРОВКА СТОЛА (1 ЧАС).

##### **Основные теоретические сведения**

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

##### **Практические работы**

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

##### **Варианты объектов труда.**

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

#### ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (1 ЧАС).

##### **Основные теоретические сведения**

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

##### **Практические работы**

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и закатка банок с компотом.

##### **Варианты объектов труда.**

Компот из яблок и груш.

### *Электротехнические работы (1 час).*

#### **Основные теоретические сведения**

Принципы работы и использование типовых средств защиты Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

*Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах* Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

#### **Практические работы**

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Подбор бытовых приборов по их мощности.

#### **Варианты объектов труда**

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты.

### *Культура дома и художественная обработка материалов(4часа)*

#### *Вязание на спицах*

#### **Основные теоретические сведения**

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

#### **Практические работы**

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне.

Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

**Варианты объектов труда.** Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

### **Элементы материаловедения (4 часа)**

#### **Основные теоретические сведения**

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

#### **Практические работы**

Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

#### **Варианты объектов труда.**

Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

## **Конструирование и моделирование плечевого изделия (7час)**

### **Основные теоретические сведения**

Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертеж аплатья. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования плечевого изделия. Виды художественного оформления изделия.

### **Практические работы**

Чтение чертежа платья. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа платья в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование платья выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

**Варианты объектов труда.** Чертеж плечевого изделия. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели плечевого изделия.

## **Технология обработки ткани (10час)**

### **Основные теоретические сведения**

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).

### **Практические работы**

Изготовление образцов пооперационной обработки плечевых швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Варианты объектов труда.** Плечевое изделие с втачным рукавом.

## **Основы домашней экономики (2часа)**

### **Основные теоретические сведения**

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

### **Практические работы**

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.*

**Варианты объектов труда.** Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

**4. Тематическое планирование  
5 класс**

| № п/п | Наименование разделов, тем   | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности учащихся  | Планируемые результаты УУД  | Формы контроля  |
|-------|--|--------------|--|---|---|
| 1     | <i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 48час</i> |              |  |   |   |
| 1.1   | Элементы материаловедения  | 6            | Изучать характеристики различных видов волокон и тканей. Исследовать свойства тканей. Определять виды переплетения нитей. Исследовать свойства долевой и уточной нитей. Определять лицевую и изнаночную сторону ткани. Проводить сравнительный анализ прочности различных тканей. Оформлять результаты исследований. | <p><i>Регулятивные:</i><br/>умеют сотрудничать с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу, вносить изменения в свои действия в случае отклонения от результата</p> <p><i>Коммуникативные:</i><br/>умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, правильно выражать свои мысли.</p> <p><i>Познавательные:</i> умеют находить необходимую информацию в материалах учебника, работать с информацией, ориентироваться в своей системе знаний.</p> <p><i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности.</p> | Тестовое задание по разделу «Элементы материаловедения»<br><br>Практическая работа «Выполнение образца ткацкого переплетения» |
| 1.2   | Элементы машиноведения   | 8            | Ознакомиться с устройством и заправкой нитей. Рассмотреть приёмы работы на швейной машине. Выполнить практическую работу. Исследовать работу регулирующих механизмов швейной машины.   | <p><i>Регулятивные:</i><br/>умеют, проявлять познавательную инициативу, вносить изменения в свои действия в случае отклонения от результата</p> <p><i>Коммуникативные:</i><br/>Умеют планировать учебное сотрудничество с учителем и одноклассниками</p>  | Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе»  |

|     |  |    |  |  |   |
|-----|--|----|--|--|---|
|     |  |    |  | <p><i>Познавательные:</i> умеют находить необходимую информацию в материалах учебника, осознанно рассматривают рисунки с целью освоения .</p> <p><i>Личностные:</i> учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу.</p>   |   |
| 1.3 | Конструирование и моделирование рабочей одежды | 8  | <p>Определить размеры швейного изделия. Снять мерки.<br/>Изготовить выкройку.<br/>Моделировать выкройку.<br/>Рассмотреть критерии качества кроя. Подготовить ткань к раскрою. Выкроить детали кроя.</p>  | <p><i>Регулятивные:</i><br/>умеют сотрудничать с учителем ставить новые уч.задачи, проявлять познавательную инициативу , вносить изменения в свои действия в случае отклонения от результата</p> <p><i>Коммуникативные:</i><br/>умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, правильно выражать свои мысли.</p> <p><i>Познавательные:</i> умеют находить необходимую информацию в материалах учебника, осознанно рассматривают рисунки с целью освоения и использования.</p> <p><i>Личностные:</i> развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.</p> | <p>Практическая работа<br/>«Построение чертежа фартука в М 1:1»<br/>«Раскрой деталей фартука»</p> |
| 1.4 | Технология изготовления рабочей одежды         | 18 | <p>Рассмотреть виды обработки срезов. Обработать детали кроя. Изготовить образцы ручных, машинных работ. Рассмотреть требования к выполнению машинных работ. Рассмотреть основные операции ВТО. Рассмотреть виды машинных швов. Обработать детали кроя. Соединить детали изделия .</p> | <p><i>Регулятивные:</i><br/>умеют сотрудничать с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу , вносить изменения в свои действия в случае отклонения от результата</p> <p><i>Коммуникативные:</i><br/>Умеют планировать учебное сотрудничество с учителем и одноклассниками</p>   | <p>Практическая работа<br/>«Выполнение образцов машинных швов»</p>                                |

|     |  |   |  |   |  |
|-----|--|---|--|---|--|
|     |  |   | Контроль качества изделия.   | <p><i>Познавательные:</i> умеют находить необходимую информацию в материалах учебника, осознанно рассматривают рисунки с целью освоения .</p> <p><i>Личностные:</i> учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу; овладеть установками, нормами и правилами организации умственного и физического труда.</p>   | Практическая работа<br>« Изготовление фартука и косынки» |
| 1.5 | Рукоделие.<br>Художественные ремёсла.<br>Вышивка | 8 | <p>Рассмотреть виды ДПИ.</p> <p>Ознакомиться с видами, свойствами композиций.</p> <p>Рассмотреть символику орнаментов, разнообразие орнаментов в вышивке.</p> <p>Рассмотреть основные и дополнительные виды цвета, гармонические композиции.</p> <p>Разработать свою монограмму.</p> <p>Выполнить созданный узор на салфетке, фартуке, платке.</p> | <p><i>Регулятивные:</i> умеют сотрудничать с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу , вносить изменения в свои действия в случае отклонения от результата</p> <p><i>Коммуникативные:</i> умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, правильно выражать свои мысли.</p> <p><i>Познавательные:</i> умеют находить необходимую информацию в материалах учебника, работать с информацией, ориентироваться в своей системе знаний.</p> <p><i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.</p> | Практическая работа<br>«Вышивка монограммы крестиком»    |
| 2   | <i>Кулинария 16час</i>                           |   |  |   |  |
| 2.1 | Санитария и гигиена                              | 2 | Рассмотреть безопасные приёмы работы на кухне. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при  | <p><i>Регулятивные:</i> умеют сотрудничать с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном</p>   | Тестовое задание по разделу «Санитария и гигиена»        |

|     |                    |   |   |   |  |
|-----|--------------------|---|---|---|--|
|     |                    |   | <p>ожогах паром или кипятком, порезах.</p>  | <p>сотрудничестве, планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу.</p> <p><i>Коммуникативные:</i><br/>умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, правильно выражать свои мысли.</p> <p><i>Познавательные:</i> извлекают необходимую информацию из прослушанного объяснения, умеют делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществляют поиск информации из разных источников о видах посуды, кухонных приспособлениях.</p> <p><i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности.</p> |  |
| 2.2 | Физиология питания | 2 | <p>Рассмотреть режим питания, виды питательных веществ. Определить по таблице количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную норму потребности человека в витаминах. Выполнить лабораторную работу и записать результаты.</p> | <p><i>Регулятивные:</i><br/>умеют сотрудничать с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.</p> <p><i>Коммуникативные:</i><br/>умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, правильно выражать свои мысли.</p> <p><i>Познавательные:</i> извлекают необходимую информацию из прослушанного объяснения, умеют делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществляют поиск информации</p>                               |  |



|     |                             |   |  |   |   |
|-----|-----------------------------|---|--|---|---|
|     |                             |   |  | из разных источниках.<br><i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности;   |   |
| 2.3 | Бутерброды, горячие напитки | 4 | Рассмотреть способы оформления бутербродов, условия и сроки хранения. Приготовление бутербродов. Ознакомиться с процессом приготовления горячих напитков на молоке, на воде. Приготовить горячие напитки к завтраку. | <i>Регулятивные:</i><br>умеют сотрудничать с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.  | Практическая работа<br>«Приготовление бутербродов и горячего напитка» |
| 2.4 | Блюда из яиц                | 2 | Рассмотреть способы определения качества яиц; способы и сроки хранения яиц. Выполнить лабораторную работу; приготовить блюдо их яиц.   | <i>Коммуникативные:</i><br>умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, правильно выражать свои мысли.<br><i>Познавательные:</i> извлекают необходимую информацию из прослушанного объяснения, умеют делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществляют поиск информации из разных источниках о видах посуды, кухонных приспособлениях; | Практическая работа<br>«Приготовление фаршированных яиц»              |
| 2.5 | Блюда из овощей             | 2 | Ознакомиться с кулинарной обработкой овощей, видами нарезок. Приготовить салат и сырых овощей. Рассмотреть технологию приготовления салата их варённых овощей. Приготовить блюда из варённых овощей.                 | <i>Личностные:</i> развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;   | Практическая работа<br>«Приготовление салата из овощей»               |
| 2.6 | Сервировка стола к завтраку | 2 | Рассмотреть меню завтрака. Изучить правила поведения за столом, правила пользования столовыми приборами, правила и виды сервировки стола. Зарисовать эскизы художественного оформления                               | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;   | Практическая работа<br>«Сервировка стола к завтраку»                  |

|     |  |   |   |  |  |
|-----|--|---|---|--|--|
|     |  |   | стола в тетради. Выполнить практическую работу по складыванию тканевых и бумажных салфеток. Выполнить практическую работу по сервировки стола к завтраку.   |  |  |
| 2.7 | Заготовка продуктов                    | 2 | Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Обсуждение способов закладки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов и ягод в домашнем холодильнике.                 |  | Практическая работа «Замораживание фруктов и ягод в домашнем холодильнике» |
| 3   | Технологии ведения домашнего хозяйства | 4 | Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.<br>Ознакомиться с понятием клининг. Знать правила и последовательность мытья посуды. Рассмотреть варианты ухода за поверхностью стен и пола. Познакомиться с ассортиментом современных | <i>Регулятивные:</i><br>умеют проявлять познавательную инициативу, вносить изменения в свои действия в случае отклонения от результата<br><i>Коммуникативные:</i><br>Умеют планировать учебное сотрудничество с учителем и одноклассниками<br><i>Познавательные:</i> умеют находить необходимую информацию в материалах учебника, осознанно рассматривают рисунки с целью освоения.<br><i>Личностные:</i><br>проявляют интерес к занятиям предметно- | Практическая работа «Уборка на кухне»                                      |

|   |   |    |   |  |  |
|---|---|----|---|--|--|
|   |   |    | моющие и чистящих средств для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.   | практ. деятельностью ,осуществляют самооценку способностей при трудовой деятельности.  |  |
| 4 | Тематика творческих проектных работ и этапы их выполнения | 10 | Рассмотреть этапы выполнения проектов.<br>Выбрать тему, обосновать выбор. Подобрать необходимое для выполнения идеи, составить последовательность выполнения проекта. | <i>Регулятивные:</i><br>умеют сотрудничать с учителем ставить новые уч.задачи, запоминают инструкцию.<br><i>Коммуникативные:</i><br>умеют рассуждать, строить понятные речевые высказывания, отстаивать собственное мнение.<br><i>Познавательные:</i> умеют находить необходимую информацию из прослушанного материала, строить осознанное речевое высказывание.<br><i>Личностные:</i> проявляют интерес к предметно-практ. деят-ти. ответственность за качество своей деятельности. | Выполнение и защита творческого проекта по теме «Фартук» |

### 6 класс

| № п/п | Наименование разделов, тем              | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности учащихся  | Планируемые результаты УУД   | Формы контроля |
|-------|---|--------------|--|--|----------------|
| 1     | Вводный инструктаж.<br>Вводное занятие. | 2            | Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике. | <i>Регулятивные:</i> Принятие учебной цели. Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи.<br><i>Личностные:</i> Формирование желания выполнять учебные действия.<br>Проявление познавательных интересов в области предмета технологии. |                |
| 2.    | <i>Кулинария 16 час</i>                 |              |  |  |                |

|     |  |   |  |   |  |
|-----|--|---|--|---|--|
| 2.1 | Физиология питания   | 2 | Иметь представление о значении минеральных веществ для здоровья человека, суточной потребности в них. Уметь рассчитывать количество и состав продукта.   | <i>Познавательные:</i> поиск и выделение необходимой информации; приведение примеров, выбор аргументов, формулирование выводов.<br><i>Коммуникативные:</i> общение и взаимодействие с партнёрами и по   | Тестовое задание по теме «Физиология питания»                  |
| 2.2 | Блюда из молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления. Приготовление блюд из молочных продуктов.                                | 4 | Изучить ценность молока и продуктов из него для человека, условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока. Уметь применять полученные знания на практике.                          | обмену информацией, планирование учебного сотрудничества с учителем, использование дополнительной информации, соблюдение норм и правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности .<br><i>Регулятивные:</i> выбор наиболее оптимального варианта решения проблемы, объективное оценивание вклада своей познавательной   | Практическая работа «Приготовление сырников»                   |
| 2.3 | Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. | 2 | Знать о пищевой ценности рыбы и других морепродуктах, их использование в кулинарии. Уметь определять признаки свежести рыбы. Соблюдать технологию первичной тепловой обработки рыбы и морепродуктов. | деятельности в решении учебной задачи. Выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено, и что еще нужно усвоить. Самостоятельная организация и выполнение различных работ.<br><i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности;<br>Самооценка умственных и физических способностей в трудовой деятельности. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | Практическая работа «Приготовление салата из крабовых палочек» |
| 2.4 | Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, макаронных изделий.   | 4 | Знать виды круп, бобовых и макаронных изделий, правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, и применять на практике. Соблюдать технологию при  |   | Практическая работа «Приготовление отварных макарон с сыром»   |

|     |   |   |   |   |  |
|-----|---|---|---|---|--|
|     | Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.   |   | приготовлении макаронных изделий.   |   |  |
| 2.5 | Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. | 2 | Иметь представление о процессах при квашении и солении продуктов. Знать условия и сроки хранения квашенных и солёных продуктов, правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой.   |   |  |
| 2.6 | Сервировка стола к ужину.   | 2 | Рассмотреть меню семейного ужина. Изучить правила поведения за столом, правила пользования столовыми приборами, правила и виды сервировки стола. Зарисовать эскизы художественного оформления стола в тетради. Выполнить практическую работу по сервировки стола к ужину. | <i>Познавательные:</i> поиск и выделение необходимой информации; Приведение примеров, выбор аргументов, формулирование выводов.<br><i>Коммуникативные:</i> самостоятельно организовывать и выполнять творческую работу по созданию объектов труда;<br><i>Регулятивные:</i> самостоятельная организация и выполнение практических работ. | Практическая работа «Сервировка стола к ужину» |

|   |   |   |   |  |  |
|---|---|---|---|--|--|
|   |   |   |   | <i>Личностные:</i> проявлять интерес к новому учебному материалу; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства   |  |
| 3 Создание изделий из текстильных материалов. 32 часа.; |   |   |   |  |  |
| 3.1   | Элементы материаловедения                       | 2 | Изучать характеристики различных видов волокон и тканей животного происхождения. Исследовать свойства тканей. Определять виды переплетения нитей. Определять лицевую и изнаночную сторону ткани. Проводить сравнительный анализ прочности шерстяных и шёлковых тканей. Оформлять результаты исследований. | <i>Познавательные:</i> поиск и выделение необходимой информации; <i>Коммуникативные:</i> формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации, определение способов и решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. <i>Регулятивные:</i> самостоятельная организация и выполнение различных работ. | Практическая работа «Выполнение ткацкого переплетения»                     |
| 3.2   | Элементы машиноведения                          | 2 | Повторить правила ТБО при работе на швейной машине. Ознакомиться с устройством и принципом действия регуляторов швейной машины. Знать правила подбора игл и ниток в зависимости от вида ткани. Научиться устранять неполадки в работе швейной машины.   | <i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу   | Практическая работа «Устранение неполадок в работе швейной машины»         |
| 3.3   | Конструирование и моделирование поясных изделий | 8 | Определить размеры швейного изделия. Снять мерки. Изготовить выкройку. Моделировать выкройку. Рассмотреть критерии  | <i>Познавательные:</i> использовать дизайнерское проектирование изделия, рациональную организацию работ, контролировать результаты труда по установленным критериям и  | Тестовое задание по теме «Конструирование и моделирование поясных изделий» |

|     |  |    |  |   |  |
|-----|--|----|--|---|--|
|     |  |    | качества кроя. Подготовить ткань к раскрою. Выкроить детали изделия.   | показателям с использованием инструментов.<br><i>Коммуникативные:</i> самостоятельно организовать и выполнить творческую работу по созданию изделия. Использование дополнительной информации при проектировании изделия.<br><i>Регулятивные:</i> объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи.<br><i>Личностные:</i> развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.   |  |
| 3.4 | Технология изготовления поясных швейных изделий. | 22 | . Рассмотреть виды обработки срезов. Обработать детали кроя. Рассмотреть требования к выполнению машинных работ. Рассмотреть основные параметры ВТО для шелковых и шерстяных тканей. Рассмотреть виды машинных швов. Соединить детали изделия . Исследовать способы обработки верхнего и нижнего срезов поясного изделия. Контролировать качество изделия. | <i>Познавательные:</i> подбирать материал с учётом характера объекта труда и технологии; определять последовательность выполнения действий, составлять инструкционную карту; соблюдать нормы и правила безопасности; Выявление потребностей и решение учебной практической задачи<br><i>Коммуникативные:</i> принимать и сохранять учебную задачу, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;<br><i>Регулятивные:</i> Самостоятельная организация и выполнение различных работ<br><i>Личностные:</i> применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности. | Практическая работа « Изготовление поясного изделия» |
| 4   | Лоскутное шитье.                                 | 10 | Изучить историю  | <i>Познавательные:</i> использовать   | Практическая работа                                  |

|   |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|---|--|
|   |   |   | <p>возникновения лоскутной техники в изготовлении изделий. Уметь подобрать материалы для лоскутного шитья с учётом сложности изготавливаемого изделия. Соблюдать правила ТБО. Контролировать качество выполняемой работы.</p> | <p>дизайнерское проектирование объекта; рациональную эстетическую организацию работ; подбирать материал с учётом характера объекта труда и технологии;<br/> <i>Коммуникативные:</i> планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов;<br/> <i>Личностные:</i> учебно- познавательный интерес к новому учебному материалу; развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.</p>   | « Изготовление подушки в лоскутной технике»      |
| 5 | Тематика творческих проектных работ и этапы их выполнения | 8 | <p>Рассмотреть этапы выполнения проектов. Выбрать тему, обосновать выбор. Подобрать все необходимое для выполнения идеи, составить последовательность выполнения проекта.</p>   | <p><i>Познавательные:</i> сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности; подбирать материал с учётом характера и объекта труда;<br/> <i>Коммуникативные:</i> принимать и сохранять учебную задачу; выявлять потребности проектирования и создания объектов;<br/> <i>Регулятивные:</i> определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата.<br/> <i>Личностные:</i> учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу; развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.</p> | Выполнение и защита проекта.                     |
| 6 | Технология ведения дома                                   | 2 | <p>Изучить современные средства ухода и защиты одежды и обуви.<br/>         Иметь представление о</p>   | <p><i>Познавательные:</i> определять последовательность выполнения действий; составлять инструкционную карту; подбирать средства и инвентарь с</p>  | Практическая работа «Уборка кабинета технологии» |



|  |  |  |  |   |  |
|--|--|--|--|---|--|
|  |  |  | <p>значении в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в помещении. Изучить существующие виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Ознакомиться с особенностями и правилами проведения. Уметь подобрать современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Ознакомиться с клининговыми услугами.</p> | <p>учёт характера объекта труда и технологии;<br/> <i>Коммуникативные:</i> принимать и сохранять учебную задачу; проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач технологического процесса;<br/> <i>Регулятивные:</i> определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата<br/> <i>Личностные:</i> развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</p> |  |
|--|--|--|--|---|--|

7 класс

| № п/п | Наименование разделов, тем             | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности учащихся                  | Планируемые результаты УУД   | Формы контроля                                 |
|-------|--|--------------|--|--|--|
| 1     | Вводный инструктаж.<br>Вводное занятие | 2            | Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике                  | <p><i>Регулятивные:</i> Принятие учебной цели. Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи.<br/> <i>Личностные:</i> Формирование желания выполнять учебные действия. Проявление познавательных интересов в области предмета технологии.</p> |  |
| 2     | Элементы материаловедения              | 2            | Изучать характеристики искусственных и синтетических видов волокон и | <p><i>Познавательные:</i> поиск и выделение необходимой информации;.<br/> <i>Коммуникативные:</i> формирование</p>   | Практическая работа<br>«Провести сравнительный |

|   |   |   |   |  |   |
|---|---|---|---|--|---|
|   |   |   | <p>тканей. Исследовать свойства тканей. Определять виды переплетения нитей. Проводить сравнительный анализ прочности различных тканей. Оформлять результаты исследований.</p>   | <p>опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации, определение способов и решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.<br/><i>Регулятивные:</i> самостоятельная организация и выполнение различных работ.<br/><i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности.</p>   | <p>анализ свойств волокон искусственных и синтетических тканей»</p> |
| 3 | Элементы машиноведения                              | 4 | <p>Ознакомиться с устройством челнока универсальной швейной машины. Изучить принцип образования двухниточного машинного стежка. Рассмотреть назначение простой и сложной зигзагообразной машинной строчки. Выполнить практическую работу. Исследовать работу регулирующих механизмов швейной машины. Научиться устранять неполадки в работе швейной машины.</p> | <p><i>Познавательные:</i> распознавать виды, назначение инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.<br/><i>Коммуникативные:</i> формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации, определение способов и решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.<br/><i>Регулятивные:</i> использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов.<br/><i>Личностные:</i> учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу</p> | <p>Практическая работа «Регулировка машинной строчки»</p>           |
| 4 | Конструирование и моделирование плечевого изделия с | 8 | <p>Ознакомиться с видами женского лёгкого платья и спортивной одежды. Изучить</p>   | <p><i>Предметные:</i> использовать дизайнерское проектирование изделия, рациональную организацию работ,</p>  | <p>Тестовое задание по теме «Конструирование и</p>                  |

|   |  |    |   |  |  |
|---|--|----|---|--|--|
|   | цельнокроенным рукавом.                    |    | <p>требования, предъявляемые к женскому лёгкому платью. Знать правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа изделия с цельновыкроенным рукавом.</p>  | <p>контролировать результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием инструментов.</p> <p><i>Регулятивные:</i> объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> самостоятельно организовать и выполнить творческую работу по созданию изделия.</p> <p><i>Личностные:</i> развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.</p> <p><i>Познавательные:</i> своей деятельности.</p>  | <p>моделирование плечевого изделия с цельнокроённым рукавом»</p>                     |
| 5 | Технология изготовления плечевого изделия. | 14 | <p>Рассмотреть виды бельевых швов. Уметь применять бельевые швы при изготовлении изделий. Изучить способы обработки и оформления выреза горловины. Знать варианты раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины мат-ла. Ознакомиться с профессиями на предприятиях швейного производства.</p> | <p><i>Познавательные:</i> подбирать материал с учётом характера объекта труда и технологии; оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения; выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> принимать и сохранять учебную задачу, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;</p> <p><i>Регулятивные:</i> соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; самостоятельно организовывать и выполнять творческую работу по созданию изделия.</p> <p><i>Личностные:</i> учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу; овладеть установками, нормами и</p> | <p>Практическая работа «Изготовление плечевого изделия с цельнокроённым рукавом»</p> |

|   |                                       |    |  |   |   |
|---|---------------------------------------|----|--|---|---|
|   |                                       |    |  | правилами организации умственного и физического труда.  |   |
| 6 | Рукоделие.<br>Художественные ремёсла. | 8  | Ознакомиться с историей старинного рукоделия (вязание крючком.) Уметь подобрать крючок в зависимости от ниток и узора. Знать технологию выполнения различных петель. Соблюдать правила техники безопасности. Контролировать качество выполняемой работы. | <p><i>Познавательные:</i> использовать дизайнерское проектирование изделия; рациональную эстетическую организацию работ; контролировать результаты труда по установленным критериям.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов;</p> <p><i>Регулятивные:</i> принимать и сохранять учебную задачу; использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов труда.</p> <p><i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности</p> | Практическая работа « Вязание салфетки крючком» |
| 7 | Творческие проектные работы.          | 10 | Рассмотреть этапы выполнения проектов. Выбрать тему, обосновать выбор. Подобрать необходимое для выполнения идеи, составить последовательность выполнения проекта.   | <p><i>Познавательные:</i> сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности; подбирать материал с учётом характера и объекта труда;</p> <p><i>Коммуникативные:</i> принимать и сохранять учебную задачу; выявлять потребности проектирования и создания объектов;</p> <p><i>Регулятивные:</i> принимать и сохранять</p>   | Выполнение и защита творческого проекта.        |

|     |                                   |   |  |  |   |
|-----|-----------------------------------|---|--|--|---|
|     |                                   |   |  | учебную задачу; выявлять потребности проектирования и создания объектов;<br><i>Личностные:</i> учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу; развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.   |   |
| 8   | <i>Кулинария. 14</i>              |   |  |  |   |
| 8.1 | Физиология питания.               | 8 | Иметь представление о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Уметь определить первые признаки пищевых инфекций. Оказать первую помощь при пищевых отравлениях. | <i>Познавательные:</i> подбирать материал с учётом характера объекта труда и технологии;<br><i>Коммуникативные:</i> общение и взаимодействие с партнёрами и по обмену информацией, планирование учебного сотрудничества с учителем, использование дополнительной информации, соблюдение норм и правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности .<br><i>Регулятивные:</i> выбор наиболее оптимального варианта решения проблемы, объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи. Выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено, и что еще нужно усвоить. Самостоятельная организация и выполнение различных работ.<br><i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; | Тестовое задание по теме «Физиология питания»           |
| 8.2 | Изделия из дрожжевого, песочного, | 2 | Иметь представление о видах теста. Уметь применять различные виды разрыхлителей  | <i>Познавательные:</i> поиск и выделение необходимой информации; приведение примеров, выбор аргументов,  | Практическая работа «Приготовление печенья из песочного |

|     |                               |   |  |   |  |
|-----|-------------------------------|---|--|---|--|
| 8.3 | бисквитного и слоёного теста. | 2 | при приготовлении теста. Знать и определять соотношения компонентов теста. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности. Ознакомиться с профессиями: тестовод, пекарь.  | формулирование выводов.<br><i>Коммуникативные:</i> общение и взаимодействие с партнёрами и по обмену информацией, планирование учебного сотрудничества с учителем, использование дополнительной информации, соблюдение норм и правил техники безопасности познавательной - трудовой деятельности.<br><i>Регулятивные:</i> выбор наиболее оптимального варианта решения проблемы, объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи. Выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено, и что еще нужно усвоить. Самостоятельная организация и выполнение различных работ. | теста»   |
| 8.4 | Пельмени и вареники.          | 2 | Изучить состав теста для пельменей и вареников. Уметь приготовить тесто разными способами. Подобрать инструменты для раскатки теста и защипывания краёв. Соблюдение правил техники безопасности при варке пельменей и вареников.   | <i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности;<br>Самооценка умственных и физических способностей в трудовой деятельности. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.  | Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем» |
| 8.5 | Сладкие блюда                 | 2 | Изучить ассортимент сладких блюд и десертов. Иметь представление о роли сахара в кулинарии и в питании человека. Роль десертов в праздничном обеде. Знать и применять технологию приготовления сладких блюд и десертов. Соблюдать правила техники безопасности при приготовлении блюд. |   | Практическая работа «Приготовление десерта»                |
| 8.6 | Десерты                       | 2 |  |   |  |
| 8.7 | Заготовка продуктов.          | 2 | Обсуждение и выбор способов приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, конфитюра в зависимости от подготовки плодов. Уметь рассчитать кол-во сахара или   | <i>Познавательные:</i> применять знания технологического процесса для рациональности деятельности; распознать виды, назначение оборудования, применяемого в технологических процессах.  | Практическая работа «Приготовление варенья из яблок»       |

|  |                             |   |   |  |   |
|--|-----------------------------|---|---|--|---|
|  |                             |   | <p>сиропа для сохранности и качества варенья. Знать условия и сроки хранения свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации.</p>  | <p><i>Коммуникативные:</i> самостоятельно организовывать и выполнять творческую работу по созданию объектов труда;<br/> <i>Регулятивные:</i> соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;<br/> <i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности.</p>   |   |
| <p>9 <i>Технология ведения дома.</i> 4</p> |                             |   |   |  |   |
| 9.1  | Эстетика и экология жилища. | 2 | <p>Иметь понятие об экологии жилища. Изучить ассортимент современных приборов и устройств для поддержания комфортного микроклимата в помещении. Уметь подобрать на основе рекламной информации современной бытовой техники с учётом потребностей и дохода семьи. Иметь представление о значении в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в помещении. Клининговые услуги. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Уметь подобрать современные средства, применяемые при</p> | <p><i>Познавательные:</i> использовать дизайнерское проектирование объекта; рациональную эстетическую организацию работ; подбирать материал с учётом характера объекта труда и технологии;<br/> <i>Коммуникативные:</i> принимать и сохранять учебную задачу; проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач технологического процесса;<br/> <i>Регулятивные:</i> использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов;<br/> <i>Личностные:</i> учебно- познавательный интерес к новому учебному материалу; развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.</p> | <p>Практическая работа «Проведение влажной уборки в классе»</p> |

|     |  |   |   |  |  |
|-----|--|---|---|--|--|
|     |  |   | уходе за посудой, уборке помещения, мытье окон.   |  |  |
| 9.2 | Комнатные растения и микроклимат помещений.<br>Клининговые услуги. | 2 | Ознакомиться с видами комнатных растений. Уметь правильно подобрать растения с учётом назначения зон в жилых помещениях.  | <p><i>Познавательные:</i> использовать дизайнерское проектирование объекта; рациональную эстетическую организацию работ; подбирать материал с учётом характера объекта труда и технологии;</p> <p><i>Коммуникативные:</i> принимать и сохранять учебную задачу; проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач технологического процесса;</p> <p><i>Регулятивные:</i> использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов;</p> <p><i>Личностные:</i> учебно- познавательный интерес к новому учебному материалу; развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.</p> | Выполнение реферата по теме «Комнатные растения» |
| 10  | Электротехнические работы  | 2 | Ознакомиться с ассортиментом бытовых электроприборов. Изучить общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Уметь определить потребность в бытовых электроприборах на кухне. Соблюдать правила безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. | <p><i>Познавательные</i> распознавать виды, назначение инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> принимать и сохранять учебную задачу; проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач технологического процесса;</p> <p><i>Регулятивные</i> использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов.</p> <p><i>Личностные:</i> учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу.</p>   |  |



8 класс

| № п/п   | Наименование разделов, тем   | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности учащихся   | Планируемые результаты (УУД)  | Формы контроля   |
|---|--|--------------|---|---|--|
| 1   | Вводный инструктаж. Вводное занятие.   | 1            | Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике. Организация труда и оборудование рабочего места.   | <i>Личностные:</i> учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу; развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.<br><i>Познавательные:</i> распознавать виды, назначение инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.   |  |
| 2. Технология обработки пищевых продуктов бч. |  |              |   |   |  |
| 2.1   | Домашняя птица и ее кулинарное использование.  | 4            | Знать признаки качественной птицы, правила первичной обработки; виды тепловой обработки, применяемые для приготовления блюд из птицы. Уметь определять готовность блюд из птицы. Иметь представление о технологии приготовления блюд из мяса птицы. | <i>Познавательные:</i> подбирать материал с учётом характера объекта труда и технологии;<br><i>Регулятивные:</i> принимать и сохранять учебную задачу, соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;<br><i>Коммуникативные:</i> диалог; умение слушать и выступать.<br><i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; | Практическая работа «Приготовление блюд из мяса птицы»   |
| 2.2   | Значение десертных блюд в питании человека. Особенности приготовления и сроки хранения | 1            | Знать о способах технологии приготовления десертных блюд, требования к качеству и оформлению готовых блюд. Иметь представления о вариантах украшения готовых  | <i>Познавательные:</i> подбирать материал с учётом характера объекта труда и технологии;<br><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и планирование, рефлексия, оценка и самооценка.   | Практическая работа «Оформление и украшение вторых блюд» |

|     |   |   |   |   |  |
|-----|---|---|---|---|--|
|     | десертных блюд.   |   | блюд. Уметь применять знания на практике.   | <p><i>Коммуникативные:</i> диалог; умение слушать и выступать.</p> <p><i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p>  |  |
| 2.3 | Заготовка продуктов. Преимущества и недостатки консервирования, стерилизации, пастеризации. Условия и сроки хранения. | 1 | Знать о способах консервирования, требования к качеству блюд. Иметь представления о преимуществах и недостатках консервирования. Уметь применять знания на практике.  | <p><i>Познавательные:</i> подбирать материал с учётом характера объекта труда и технологии;</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и планирование, рефлексия, оценка и самооценка.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог; умение слушать и выступать.</p> <p><i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p>   |  |
| 3   | Электроника и электротехника.   | 1 | Иметь представление об ассортименте электронных приборов используемых в быту на основе рекламной информации. Изучить влияние на окружающую среду и здоровье человека электротехнических и электронных приборов. | <p><i>Познавательные:</i> использовать дизайнерское проектирование объекта; рациональную эстетическую организацию работ; подбирать материал с учётом характера объекта труда и технологии;</p> <p><i>Регулятивные:</i> использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов;</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог; умение слушать и выступать.</p> <p><i>Личностные:</i> учебно- познавательный интерес к новому учебному материалу; развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.</p> |  |

|   |  |   |  |   |  |
|---|--|---|--|---|--|
| 4 | Культура дома и художественная обработка материалов. | 4 | Ознакомиться с ассортиментом изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Иметь представление о характеристике шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Знать условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Знать способы обработки краёв рисунка. Уметь применять знания на практике. | <p><i>Познавательные:</i> использовать дизайнерское проектирование изделия; рациональную эстетическую организацию работ; контролировать результаты труда по установленным критериям.</p> <p><i>Регулятивные:</i> принимать и сохранять учебную задачу; использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов труда.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог; умение слушать и выступать.</p> <p><i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.</p> | Практическая работа «Изготовление изделия в технике вязания на спицах» |
| 5 | Материаловедение                                     | 4 | Иметь представление о технологии производства синтетических волокон, о сложных переплетениях нитей в тканях. Знать свойства химических волокон. Уметь различать синтетические и искусственные волокна.   | <p><i>Познавательные:</i> подбирать материал с учётом характера объекта труда; выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновать способы их исправления.</p> <p><i>Регулятивные:</i> принимать и сохранять учебную задачу; определить способы решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог; умение слушать и выступать.</p> <p><i>Личностные:</i> проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной</p>  | Практическая работа «Выполнение сложных ткацких переплетений»          |

|   |  |   |  |   |  |
|---|--|---|--|---|--|
|   |  |   |  | технологической деятельности.   |  |
| 6 | Конструирование и моделирование швейных изделий. | 7 | Уметь строить чертёж основы женского платья с втачным рукавом. Уметь выбрать модель с учётом особенностей фигуры. Знать и уметь определять способы моделирования изделия. Уметь применять правила раскладки выкройки..   | <p><i>Познавательные:</i> использовать дизайнерское проектирование изделия, рациональную организацию работ, контролировать результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием инструментов.</p> <p><i>Регулятивные:</i> самостоятельно организовать и выполнить творческую работу по созданию изделия.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог; умение слушать и выступать.</p> <p><i>Личностные:</i> развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.</p>  | Практическая работа «Построение чертежа основы женского платья с втачным рукавом в М1:4» |
| 7 | Технология обработки ткани.                      | 8 | . Иметь представление об особенностях раскладки выкройки на ворсовых тканях, тканях в клетку и в полоску. Уметь подготовить изделие к примерке. Уметь переводить точки и линии на ткани и смётывать детали изделия. Иметь представление о возникновении дефектов и способов их устранения. Знать и уметь применять на практике технологию обработки швейного изделия. Знать режимы ВТО для синтетических тканей. | <p><i>Познавательные:</i> подбирать материал с учётом характера объекта труда и технологии; оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения; выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов.</p> <p><i>Регулятивные:</i> соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; самостоятельно организовывать и выполнять творческую работу по созданию изделия. <i>Коммуникативные:</i> диалог; умение слушать и выступать.</p> <p><i>Личностные:</i> учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу;</p> | Практическая работа «Изготовление швейного изделия»                                      |

|   |                            |   |  |   |   |
|---|----------------------------|---|--|---|---|
|   |                            |   |  | овладеть установками, нормами и правилами организации умственного и физического труда.  |   |
| 8 | Основы домашней экономики. | 2 | Иметь представление о доходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги. Ознакомиться с видами бизнеса, капитале и прибыли, связях семейного бизнеса с государством. Уметь анализировать потребности рынка и свои возможности. Уметь рационально рассчитывать бюджет семьи. | <p><i>Познавательные</i> сочетать образное и логическое мышление в процессе исследовательской деятельности; подбирать материал с учётом характера и объекта труда;</p> <p><i>Регулятивные</i>:: принимать и сохранять учебную задачу; выявлять потребности проектирования и создания объектов; .</p> <p><i>Коммуникативные</i>: диалог; умение слушать и выступать.</p> <p><i>Личностные</i>: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу; развивать трудолюбие и ответственность</p> | Тестовые задания по теме «Домашняя экономика» |